

SCHEDA

| CD - CODICI | |
|---|---|
| TSK - Tipo scheda | BDM |
| LIR - Livello catalogazione | I |
| NCT - CODICE UNIVOCO | |
| NCTR - Codice Regione | 05 |
| NCTN - Numero catalogo generale | 00714251 |
| ESC - Ente schedatore | C025073 |
| ECP - Ente competente per tutela | S234 |
| OG - BENE CULTURALE | |
| AMB - Ambito di tutela MiBACT | demoetnoantropologico |
| CTG - Categoria | STRUMENTI E ACCESSORI |
| OGT - DEFINIZIONE BENE | |
| OGTD - Definizione | Pentola con coperchio |
| OGTT - Tipologia | per la pastorizzazione del latte |
| OGTV - Configurazione strutturale e di contesto | bene complesso |
| QNT - QUANTITA' | |
| QNTN | 2 |
| OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO | |
| OGCT - Trattamento catalografico | scheda unica |
| OGM - Modalità di individuazione | appartenenza ad una collezione o raccolta privata |
| OGR - Disponibilità del bene | bene disponibile |
| LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA | |
| PVC - LOCALIZZAZIONE | |
| PVCS - Stato | ITALIA |
| PVCR - Regione | Veneto |
| PVCP - Provincia | BL |
| PVCC - Comune | Belluno |
| PVCL - Località | Cusighe |
| LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA | |
| LDCT - Tipologia | casa |
| LDCQ - Qualificazione | privata |
| LDCF - Uso | abitazione |
| LDCU - Indirizzo | Via Sala, 12 |
| ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE | |
| ACBA - Accessibilità | si |

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

| | |
|-------------------------------------|--|
| TLC - Tipo di localizzazione | luogo di provenienza/collocazione precedente |
| PRV - LOCALIZZAZIONE | |
| PRVS - Stato | ITALIA |
| PRVR - Regione | Lombardia |
| PRVP - Provincia | MB |
| PRVC - Comune | Monza |

DR - DATI DI RILEVAMENTO

| | |
|---|--|
| DRV | Comune Val di Zoldo |
| DRT - Denominazione della ricerca | Catalogazione e realizzazione di percorsi digitali su Beni Demoetnoantropologici materiali e immateriali nell'area della Val di Zoldo in connessione al progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri in partenariato con l'ICCD |
| DRR - Responsabile scientifico della ricerca | Cottica, Claudia |
| DRR - Responsabile scientifico della ricerca | Da Deppo, Iolanda |
| DRL - Rilevatore | Cottica, Claudia |
| DRL - Rilevatore | Da Deppo, Iolanda |
| DRD - Data del rilevamento | 2021/10/20 |

DT - CRONOLOGIA

DTZ - CRONOLOGIA GENERICA

| | |
|---|---------------------|
| DTZG - Fascia cronologica /periodo | XX |
| DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo | metà |
| DTM - Motivazione/fonte | comunicazione orale |

DA - DATI ANALITICI

| | |
|--------------------------|---|
| DES - Descrizione | Recipiente rotondo in rame stagnato, munito di manici e coperchio in alluminio |
| | L'oggetto fa parte di una piccola raccolta della famiglia di gelatieri De Pellegrin-Fontanella originari di due frazioni della Val di Zoldo: Fornesighe e Astragal. Gli oggetti sono stati usati da familiari e amici che condividevano lo stesso lavoro. Sono stati utilizzati principalmente da Camillo De Pellegrin, nel corso della sua doppia attività di gelatiere e di venditore ambulante di caldarroste dette #scòti# e da un suo amico, di cui si ricorda il cognome, Giacomet, e che lavorava con lui a Monza. Nello specifico la pentola per pastorizzare il latte è stata trovata all'interno del contenitore in legno che componeva il carretto con bicicletta per vendere i gelati. La pentola però usualmente non era collocata nel carretto ma nel luogo dove il gelatiere, o un gruppo di gelatieri, producevano il gelato che poi caricavano sul carretto all'interno di apposite sorbettiere circondate da ghiaccio e sale. Molto probabilmente è stata collocata nel carretto insieme ad altri oggetti per comodità alla fine della stagione estiva. Il carretto era lasciato in deposito durante la stagione invernale in un magazzino affittato da Camillo De Pellegrin, amico e collega del Sig. Giacomet; alla morte di quest'ultimo, il carretto e il contenuto è stato lasciato alla famiglia De Pellegrin. Non è certo di chi dei due fosse la pentola. Inoltre il coperchio in rame e stagno è stato |

NRL - Notizie raccolte sul luogo

sostituito da un coperchio in acciaio dello stesso diametro, non vi sono notizie su questo reimpiego, salvo che il coperchio era insieme alla pentola nel carretto a Monza. Nella preparazione del gelato per i gusti a base crema il latte è una materia prima indispensabile e la sua pastorizzazione (spesso definita bollitura ma in realtà il latte doveva arrivare quasi all'ebollizione) è una fase fondamentale. Oggi i laboratori artigianali dispongono di pastorizzatori automatizzati che consentono di essere in regola con le norme in materia di sicurezza e igiene alimentare vigenti, ma un tempo questa fase poteva essere fatta con l'ausilio di vari possibili "bollitori" riscaldati a gas, a legna... Camillo De Pellegrin era il suocero della Sig.ra Liliana Fontanella, ex gelatiera, che attualmente conserva e custodisce gli oggetti nella sua abitazione. Il motivo di tale raccolta è affettivo: sono oggetti che ricordano la storia sua famiglia, che permettono di parlare, di raccontare, anche a coloro che non sono parenti, la vita dei loro predecessori, di come si svolgeva il loro lavoro, delle vicissitudini attraversate, dell'orgoglio che provano nei loro confronti. Ma questi oggetti, in particolare quelli specificatamente legati all'attività di gelatieri, non sono solo un'intima patrimonializzazione e possono divenire una sorta di ancora per una memoria storica e culturale più ampia, che non è solo quella personale, ma che li accumuna e li fa sentire parte di un gruppo preciso, in cui si riconoscono: i gelatieri zoldani, cadorini, longaronesi, agordini, vittoriesi, trevigiani... (spesso sintetizzati nei racconti di vita come "le terre dei gelatieri"). Una continuità con una comunità che ha condiviso, e tutt'ora condivide, pratiche, tecniche, consuetudini, comportamenti, in cui i membri hanno spesso attraversato le medesime scelte (come quella di educare i figli in Italia separandosi da loro per un periodo dell'anno o quella di dover chiudere un'attività ben avviata per cause di forza maggiore e avere la tenacia di ricominciare da zero e ripartire...). Le testimonianze raccolte sul campo riportano che Camillo De Pellegrin, nato nel 1908, era a Monza negli anni Quaranta vendendo castagne in inverno e gelati d'estate con il carretto. Poi la famiglia si spostò in Germania, dove si produceva solo gelato. I racconti familiari però rivelano che Camillo era rimasto molto legato alla città di Monza e al lavoro di venditore di caldarroste. Quindi ogni inverno ritornato dalla Germania, invece che rimanere in Zoldo, ripartiva per Monza: fino al 1988 svolgeva ancora la doppia attività. Esiste una fotografia degli anni Settanta che lo ritrae proprio con lo stesso carretto di colore verde a Monza. Suo figlio, Ugo, si sposa con la compaesana Liliana Fontanella, anch'essa proveniente da una famiglia di gelatieri con l'attività nella città di Luneburgo vicino ad Amburgo. Liliana e Ugo, appena sposati, lavorarono per un periodo iniziale nella gelateria della famiglia del marito a Düsseldorf. Rileveranno poi la gelateria della famiglia della moglie nel 1982 circa fino al loro ritiro nel 2006. I figli della coppia, raggiunta l'età scolare, hanno frequentato le scuole in Italia accuditi dai nonni che nel frattempo erano in pensione. I figli raggiungevano i genitori ogni estate collaborando con piccoli lavori compatibili con la loro età e in seguito hanno deciso di proseguire con l'attività. La separazione per diversi mesi dai figli, anche molto piccoli, è uno dei temi più delicati e difficili dell'esperienza di essere gelatieri stagionali all'estero. Le ultime generazioni infatti hanno iniziato a porsi in modo più critico verso questo aspetto e a fare scelte diverse, soluzioni che le generazioni precedenti non avevano mai preso in considerazione, seguendo la strada già segnata dai predecessori, la consuetudine attestata. La figlia Daniela, insieme al marito che aveva già una gelateria in Baviera, è rimasta in Germania fino all'età scolare della figlia per poi rientrare in Italia; il figlio

Mauro, gelatiere con la moglie a Ratisbona, resta tutto l'anno in Germania chiudendo l'attività solo per pochi mesi. Mauro, ogni volta che riesce a rientrare in Italia, si stabilisce a Fornesighe, il luogo di origine del padre e del nonno, un luogo, riferisce Liliana, al quale è profondamente legato. I dati di campo sono stati raccolti da Claudia Cottica durante la ricerca etnografica condotta nel 2020-2021 per il Comune di Val di Zoldo-Progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri.

MT - DATI TECNICI

MTC - MATERIA E TECNICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| MTCP - Riferimento alla parte | pentola |
| MTCM - Materia | metallo/ rame |
| MTCT - Tecnica | tecniche varie |

MTC - MATERIA E TECNICA

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| MTCP - Riferimento alla parte | pentola |
| MTCM - Materia | metallo/ stagno |
| MTCT - Tecnica | tecniche varie |

MTC - MATERIA E TECNICA

| | |
|---|--|
| MTCP - Riferimento alla parte | coperchio |
| MTCM - Materia | metallo/ alluminio |
| MTCT - Tecnica | tecniche varie |
| MOF - Modalità di fabbricazione/esecuzione | Per il rivestimento interno della pentola si è effettuata una stagnatura |

MIS - MISURE

| | |
|--------------------------------------|---|
| MISP - Riferimento alla parte | pentola |
| MISZ - Tipo di misura | altezzaxdiametro |
| MISS - Specifiche | minima |
| MISU - Unità di misura | cm |
| MISM - Valore | 29x34 |
| MISV - Note | Con i manici esterni diametro complessivo 42 cm |

UT - UTILIZZAZIONI

UTU - DATI DI USO

| | |
|------------------------|--|
| UTUT - Tipo | storico |
| UTUF - Funzione | pastorizzazione del latte per la preparazione del gelato artigianale |

AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

| | |
|------------------------|---------------------|
| ATTI - Ruolo | ex gelatiera |
| ATTN - Nome | Fontanella, Liliana |
| ATTS - Sesso | F |
| ATTM - Mestiere | pensionata |

CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI

STC - STATO DI CONSERVAZIONE

| | |
|--|---|
| STCC - Stato di conservazione | discreto |
| TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA | |
| CDG - CONDIZIONE GIURIDICA | |
| CDGG - Indicazione generica | proprietà privata |
| BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi | no |
| DO - DOCUMENTAZIONE | |
| FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |
| FTAN - Codice identificativo | New_1646300857266 |
| FTAX - Genere | documentazione allegata |
| FTAP - Tipo | fotografia digitale (file) |
| FTAF - Formato | jpg |
| FTAM - Titolo/didascalia | Pentola bollitore per il latte |
| FTAA - Autore | Cottica, Claudia |
| FTAD - Riferimento cronologico | 2020/10/20 |
| FTAK - Nome file originale | MUGG_OLF001_2.jpg |
| FTAT - Note | Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri. |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | monografia |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999 |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | monografia |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016 |
| BIBN - Note | Il libro include un capitolo dedicato all'evoluzione delle macchine per produrre il gelato (mantecatori manuali, a manovella, elettrici, automatizzati) e una descrizione accurata di tutte le fasi del ciclo produttivo. |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | monografia |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911 |
| BIBN - Note | Il primo libro interamente dedicato al gelato stampato in Italia. Rappresenta una importante testimonianza del saper fare del periodo, include anche un elenco e varie raffigurazioni degli strumenti e degli attrezzi necessari alla produzione del gelato in laboratorio e diverse tecniche di lavorazione. |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |

| | |
|--|---|
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | libro |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Lazzarini Antonio, Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra Settecento e Ottocento in Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea, a cura di Giovanni Luigi Fontana - Andrea Leonardi - Luigi Trezzi, Milano 1998, pp.193-208 |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | libro |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006 |
| BIB - BIBLIOGRAFIA | |
| BIBX - Genere | bibliografia di corredo |
| BIBF - Tipo | libro |
| BIBM - Riferimento bibliografico completo | Cason Angelini Ester, Gelati perccot caramèi fave pastìn. La ricchezza della tradizione culinaria zoldana, Belluno 2015 |
| AD - ACCESSO AI DATI | |
| ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI | |
| ADSP - Profilo di accesso | 1 |
| ADSM - Motivazione | scheda contenente dati liberamente accessibili |
| CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI | |
| CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA | |
| CMPD - Anno di redazione | 2022 |
| CMPN - Responsabile ricerca e redazione | Cottica, Claudia |
| CMPN - Responsabile ricerca e redazione | Da Deppo, Iolanda |
| FUR - Funzionario responsabile | Majoli, Luca |
| FUR - Funzionario responsabile | Musumeci, Elena |
| AN - ANNOTAZIONI | |
| | <p>Il bene si configura come una testimonianza dell'attività della famiglia di gelatieri Fontanella-De Pellegrin. Per maggiore completezza e un corretto inquadramento del bene inventariato si riportano, in estrema sintesi, alcuni aspetti e tematiche in cui si è sviluppato l'ampio fenomeno della mobilità dei gelatieri bellunesi. Quest'ultima è sempre stata caratterizzata da percorso pianificato nei dettagli ben prima della partenza, basato su pratiche collaborative, forti legami intergruppo e finalizzato al raggiungimento di una autonomia lavorativa dopo un primo periodo di acquisizione dell'esperienza necessaria. È una mobilità praticata ancora oggi, perché è stata, ed è, di successo, a differenza di altre forme di migrazione specializzata che hanno interessato gli stessi territori ma non hanno avuto seguito. È una mobilità stagionale che coinvolge una grossa parte del nucleo familiare del gelatiere. Questo ampio coinvolgimento ha un peso importante nella pianificazione della propria vita, nella costruzione degli affetti e nelle relazioni sociali, spesso divise tra due luoghi: quello del lavoro e quello della pausa invernale. Dal XVIII secolo in</p> |

OSS - Osservazioni

diverse zone del Bellunese si è stratificata una corrente migratoria diretta verso i principali centri della Pianura Padana, Venezia in primis. Progressivamente si è allargata verso l'Impero Austro-Ungarico, con Vienna come centro di forte attrazione. La mobilità era inizialmente caratterizzata, come in altre zone alpine, per la maggior parte da uomini che migravano nel periodo invernale, dediti a diverse tipologie di lavori specializzati. Circa dalla metà del XIX secolo, nella Valle di Zoldo e in alcune zone del Cadore (es. Zoppè, Valle di Cadore...) si sviluppò una predilezione per una peculiare attività lavorativa: la produzione di alimenti dolci (caldaroste, pere cotte, frutta caramellata, biscotti, in dialetto #scòti, percòt, caraméi, zalet#) e il loro commercio ambulante organizzato in gruppi di uomini, le "compagnie". Verso la fine dell'Ottocento iniziò ad affermarsi una nuova opportunità: la produzione e la vendita ambulante di gelato. Non esistono fonti certe su chi fu il primo ad iniziare e da chi imparò questo nuovo saper fare. Molto probabilmente, grazie alle già presenti pratiche di mobilità lontano dai luoghi di origine e alla frequentazione di centri cittadini caratterizzati da un grande fermento culturale, alcuni pionieri vennero in qualche modo in contatto con questa nuova pratica e la fecero propria velocemente. Storicamente è documentato che proprio in questo periodo il consumo di gelato si stava sempre più affermando, uscendo da quel consumo esclusivo da parte di nobili e aristocratici che lo aveva caratterizzato fin dalle sue origini. La potenziale clientela era quindi in espansione e il mercato vasto. Un'ottima opportunità da cogliere che ben si coniugava con le modalità organizzative già consolidate: produzione in un laboratorio, vendita con il carretto ambulante e con le "compagnie", materie prime, ghiaccio e sale facilmente reperibili nei grandi centri, forte propensione allo spostamento per motivi di lavoro. Il successo ottenuto fu tale che in pochissimo tempo la pratica si diffuse nei luoghi di provenienza di questa prima avanguardia di uomini, alimentando e stimolando sempre più partenze. A Vienna la diffusione era tale che nel 1894 fu emanata una legge che rendeva oneroso il commercio ambulante, ma questa stimolò i gelatieri a diversificare iniziando una attività di vendita fissa: nacquero le prime gelaterie e la concorrenza con i pasticceri locali continuò. Questa nuova modalità di commercio del gelato si diffuse sia all'estero che in Italia, spesso affiancando la vendita con i carretti. L'alta redditività dell'attività portò ad ampliare sempre più le destinazioni non solo in Italia e in Europa ma Oltreoceano, ad esempio in Argentina. Si delineò anche una sorta di "strategia di distribuzione" delle mete: alcune condivise da tutti, come la Germania e l'Ungheria, mentre per altre c'era la tendenza a orientarsi verso una determinata meta, quasi esclusiva, rispetto al singolo territorio di partenza. Questo a causa del passaparola tra abitanti della medesima frazione, alla propensione a costruire gruppi legati da relazioni di amicizia e parentela e per non saturare il mercato. Ad esempio Vienna per la Val di Zoldo e Zoppè; la Boemia, la Polonia, l'Olanda per i Cadorini. La Prima guerra mondiale segnò il declino della diffusione dei gelatieri zoldani e zoppedini in territorio austriaco ma non all'affermazione dell'attività dei gelatieri che ricollocarono le loro attività in altre città italiane o all'estero, soprattutto in Germania. Quest'ultima diventò la meta privilegiata, in particolare dal secondo Dopoguerra, per una serie di diversi fattori favorevoli: contiguità geografica, boom economico, familiarità con la lingua tedesca e tutt'ora è la meta preferita. Dopo il Primo conflitto mondiale i luoghi di provenienza dei gelatieri e la trasmissione del sapere si allargarono progressivamente: non più solo Val di Zoldo e Cadore, ma zone dell'Agordino, Longonese, Coneglianese,

Vittoriense, Trevigiano, dando vita a modalità di saper fare, di rappresentarsi e di comunicarsi condivise e riconoscibili. In questo complesso panorama luoghi come il laboratorio di produzione o la gelateria sono particolarmente significativi perché possono restituire una serie di oggetti legati alla produzione artigianale del gelato, alla sua vendita e al consumo documentando pratiche e tecniche distintive. Notizie estratte dalla ricerca condotta da Claudia Cottica, Iolanda Da Deppo, Letizia Lonzi, Loris Serafini, su incarico del Comune di Val di Zoldo, per la redazione di un progetto museologico per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri a Pieve di Zoldo BL.