

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714252
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	Carapina, #sorbettiera#
OGTT - Tipologia	per il gelato pronto alla vendita

<b>OGTV - Configurazione strutturale e di contesto</b>	bene semplice
<b>OGD - DENOMINAZIONE</b>	
<b>OGDT - Tipo</b>	gergale
<b>OGDN - Denominazione</b>	sorbettiera
<b>OGM - Modalità di individuazione</b>	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
<b>OGR - Disponibilità del bene</b>	bene disponibile

### LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA

<b>PVC - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>PVCS - Stato</b>	ITALIA
<b>PVCR - Regione</b>	Veneto
<b>PVCP - Provincia</b>	TV
<b>PVCC - Comune</b>	Oderzo
<b>LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
<b>LDCT - Tipologia</b>	casa
<b>LDCF - Uso</b>	abitazione
<b>LDCU - Indirizzo</b>	SR53
<b>ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE</b>	
<b>ACBA - Accessibilità</b>	si

### LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di provenienza/collocazione precedente
<b>PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA</b>	
<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	GERMANIA

### DR - DATI DI RILEVAMENTO

<b>DRV</b>	Comune Val di Zoldo
<b>DRT - Denominazione della ricerca</b>	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
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Cottica, Claudia
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Da Deppo, Iolanda
<b>DRL - Rilevatore</b>	Cottica, Claudia
<b>DRL - Rilevatore</b>	Da Deppo, Iolanda
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2021/04/20

### DT - CRONOLOGIA

<b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>	
<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	anni trenta

<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	comunicazione orale
<b>DTT - Note</b>	La #sorbettiera# è stata utilizzata dagli anni Trenta al 1965 circa
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	Recipiente in ceramica bianca di forma cilindrica per contenere il gelato pronto alla vendita
<b>ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI</b>	
<b>ISEP - Posizione</b>	lato
<b>ISED - Definizione</b>	marchio
<b>ISEZ - Descrizione</b>	Presente un marchio composto da tre esagoni vicini con all'interno, rispettivamente, le lettere P,F,S. Non è stato possibile, dal marchio, risalire ad una attribuzione specifica.
	<p>L'oggetto fa parte di una piccola raccolta della famiglia di gelatieri Panciera, originari di Fusine, Val di Zoldo. Le sorbettiere sono riferibili principalmente all'attività di Leandro Panciera e della sua famiglia a Kleve in Germania. Questo tipo di recipienti, rientranti nella definizione di carapine o carapigne, vengono identificate dai detentori e praticanti come #sorbettiere#. Comunemente il termine sorbettiera identifica la macchina per creare i gelati. Le #sorbettiere# in ceramica bianca erano utilizzate per contenere il gelato prodotto nel laboratorio e venivano posizionate all'interno del banco di vendita in un altro recipiente immerso in una soluzione refrigerante. Il gelato era così conservato al buio, preservandolo il più possibile dal contatto con l'aria per far sì che non perdesse freschezza, volume e non subisse alterazioni di qualità. Non vi sono dati disponibili sul luogo di produzione della sorbettiera. Molte testimonianze orali raccolte tra i gelatieri riportano che queste sorbettiere erano prodotte da diverse manifatture anche estere (molti citano una provenienza polacca, altri bavarese, altri invece una provenienza italiana, come italiana era spesso la provenienza degli arredi delle gelaterie). Erano sicuramente costose ma particolarmente apprezzate perché consentivano di mantenere la temperatura ottimale per la conservazione del gelato lungo tutta la lunghezza del cilindro. Al loro interno venivano collocati solitamente tre, massimo quattro, gusti disposti a spicchio. Il loro peso, già da vuote, è considerevole (ca. 16 kg) e aumentava ancora di più una volta riempite (potevano raggiungere oltre i 40 kg). Presentano un orlo che si ripiega verso l'interno creando una scanalatura per facilitarne la presa durante il sollevamento e lo spostamento. Nel banco della gelateria potevano essere collocate tre, massimo quattro, di queste #sorbettiere#. Le gelaterie, oltre a quelle a quelle in uso al momento ne dovevano avere altre tre/quattro di scorta per intercambiarle. Questo tipo di #sorbettiere#, a causa del peso, erano utilizzate raramente nei carretti di legno per la vendita ambulante, si preferivano sorbettiere in metallo (es. rame stagnato) posizionate nella cassa/contenitore in legno del carrello all'interno di mastelli circondati da ghiaccio e sale. Per quanto riguarda il periodo del loro utilizzo, è certo che fossero usate già dai pionieri che iniziarono l'attività di gelatieri tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento (un inventario di un'altra famiglia di gelatieri databile al 1915 riporta la presenza di 90 #sorbettiere# in porcellana valutate 10 corone austriache ognuna), ma anche nei periodi successivi e nel Secondo Dopoguerra; testimonianze orali ne riferiscono l'uso anche negli anni Sessanta e in alcuni casi anche oltre (tenendo conto che la normativa sulla tutela della sicurezza alimentare è del 1962, con regolamento attuativo nel 1980). Nel frattempo le innovazioni tecnologiche relative al banco di vendita refrigerato portarono ad</p>

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

abbandonare progressivamente le sorbettiere/carapine in ceramica per l'utilizzo di vetrine refrigerate con vaschette metalliche parallele che permettono al cliente di vedere i gusti offerti o per l'utilizzo di banchi con carapine dentro a pozzetti con coperchi; entrambe le soluzioni impiegano materiali ritenuti più pratici e che assicurano gli standard richiesti per la sicurezza alimentare (es. acciaio inox). Nello specifico la #sorbettiera# in oggetto è stata utilizzata nel periodo dell'attività della famiglia Panciera e di altri parenti in Austria e in Germania. Le testimonianze raccolte, in particolare quella del cugino Sergio Rizzardini, confermano che questa, insieme ad altre uguali, erano utilizzate in famiglia già negli anni Trenta in Austria. Sono state inoltre sicuramente utilizzate da Attilio Panciera (classe 1908) e dal figlio Leandro Panciera. Attualmente è conservata dall'erede, Laura Panciera, la quale rappresenta la terza generazione di gelatieri della sua famiglia, forse la quarta, dato che in una intervista fatta nel 1951 in Germania, suo nonno Attilio dichiarò che il padre aveva una gelateria pasticceria a Venezia, ma non vi sono documenti certi. Laura ha vissuto sempre "respirato" gelato e dopo una esperienza di vent'anni in Germania in diverse gelaterie fondate dal nonno Attilio Panciera e da una sua cognata Vittoria Rizzardini (era la sorella della moglie di Attilio), ha aperto una sua gelateria a Oderzo. Attilio Panciera nasce a Fusine, Val di Zoldo, si sposa con Maria Rizzardini di Coi, sempre Val di Zoldo: i due si erano conosciuti in vallata e si sono sposati in Ungheria a Budapest nel 1933, dove stavano facendo un'esperienza di gelateria. Attilio era casaro all'inizio, sapeva lavorare il latte e ha imparato a fare il gelato a Budapest. Nel 1939 la coppia si trasferisce a Kleve in Renania Settentrionale Vestfalia dove raggiungono la cognata Vittoria Rizzardini che là aveva aperto una attività con il marito Costante Piva. La guerra li costrinse a ritornare in Italia. Kleve venne pesantemente bombardata. Nel 1948-49 circa Attilio è a Kleve e con il cognato e rimettono in piedi l'attività. Inizialmente si faceva gelato con quello che si poteva, in un punto vendita improvvisato tra le macerie. L'attività ritornò presto alla normalità e si aprirono tre punti vendita tutti gestiti dalle due famiglie Panciera-Rizzardini insieme. Leandro Panciera nasce nel 1934 a Oderzo TV, non in Val di Zoldo perché la famiglia si era trasferita. Durante il periodo della scuola Leandro restava a Oderzo con una zia. Inizia la sua attività in gelateria nel 1949 a 15 anni. Nel 1970 alla morte di Attilio, Leandro inizia a gestire l'attività in società con la zia Vittoria e con il cugino Giorgio Piva (società Piva Panciera, poi solo Panciera con il ritiro della zia e del cugino). Laura Panciera nasce nel 1970 a Oderzo. La madre proveniva da Pramaggiore VE. Anche lei aveva iniziato con una prima esperienza in gelateria a Stoccarda nel 1965. L'anno dopo un'amica la convince a fare un'altra stagione proprio a Kleve dai Panciera e lì conosce Leandro. Si sposarono nel 1969. Laura in età scolare, mentre i genitori erano in Germania, restava in Italia con la zia Ines, sorella di Leandro. Dagli anni Novanta inizia a collaborare nell'attività di famiglia e dal 1998 al 2015 Laura gestirà la gelateria con il marito. Con i suoi figli ha fatto una scelta precisa: restava più a lungo in Italia i mesi di marzo, aprile e maggio, poi partiva per il clou della stagione estiva e rientrava a metà settembre per lasciarli il meno possibile da soli. Dopo l'esperienza in Germania Laura decide di rientrare in Italia e di aprire una gelateria proprio a Oderzo Gelateria Panciera. 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**

<b>MTCM - Materia</b>	ceramica/ gres
<b>MTCT - Tecnica</b>	cottura, tornitura, verniciatura

**MIS - MISURE**

<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezzaxdiametro
<b>MISS - Specifiche</b>	massima
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	47x29

**UT - UTILIZZAZIONI****UTU - DATI DI USO**

<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	Sorbettiera in ceramica bianca di forma cilindrica per contenere il gelato pronto alla vendita una volta prodotto artigianalmente con il mantecatore

**AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE****ATT - ATTORE**

<b>ATTI - Ruolo</b>	gelatiera
<b>ATTN - Nome</b>	Pancierà, Laura
<b>ATTS - Sesso</b>	F
<b>ATTM - Mestiere</b>	gelatiera

**CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI****STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

<b>STCC - Stato di conservazione</b>	buono
--------------------------------------	-------

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA****CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1644246865449
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Sorbettiera di ceramica bianca_fronte
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/04/20
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OLP001.jpg
<b>FTAT - Note</b>	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.

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1644247125675
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Sorbettiera in ceramica_orlo rientrante
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/04/20
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OLP002_1.jpg
<b>FTAT - Note</b>	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**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Pancieria Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
<b>BIBN - Note</b>	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**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911
<b>BIBN - Note</b>	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**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	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**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro

**BIBM - Riferimento bibliografico completo**

Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006

## **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**

Il bene si configura come una testimonianza delle modalità di conservazione del gelato nell'ambito dell'attività della famiglia di gelatieri Panciera. 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 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 (caldarroste, pere cotte, frutta caramellata, biscotti, in dialetto #scòti, percòt, caraméi, zalét#) 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

## OSS - Osservazioni

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, Longaronese, Coneglianese, Vittorinese, 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.