

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714254
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	Dosatore
OGTT - Tipologia	per porzionare il gelato
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta pubblica
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile

LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA

PVC - LOCALIZZAZIONE

PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Veneto
PVCP - Provincia	BL
PVCC - Comune	Val di Zoldo

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	municipio
LDCU - Indirizzo	SP251

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

Veneto

PRVP - Provincia

BL

PRVC - Comune

Val di Zoldo

LAN - Note

Il bene inventariato è stato ritrovato in una abitazione privata e ceduto a titolo non oneroso al Comune di Val di Zoldo per il progetto del Museo del Gelato e dei Gelatieri. I proprietari non disponevano di ulteriori dati sulla precedente provenienza e appartenenza di questo bene.

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

2020/07/11

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

Dosatore meccanico composto da un raccoglitore a forma concava (semisfera) e da un solo manico con levetta per muovere il meccanismo a cremagliera dentata. La capacità del raccoglitore è di circa 60 ml. Il manico in plastica colorata presenta una serie di scanalature per migliorare la presa.

ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI

ISER - Riferimento alla parte

levetta della cremagliera

ISEP - Posizione

retro

ISED - Definizione

iscrizione

ISEZ - Descrizione

Il retro della levetta che aziona la cremagliera dentata presenta la scritta a rilievo JAPAN preceduta quasi sicuramente dal numero 3.

NRL - Notizie raccolte sul luogo

Il dosatore meccanico consente di porzionare la quantità di gelato in modo omogeneo e rientra nell'ambito dell'attività di vendita e di consumo del gelato artigianale. Le testimonianze raccolte sul campo riferiscono che la scelta di utilizzare il dosatore a pallina o la spatola è sempre stata a libera discrezione del gelatiere, in base a come intendesse organizzare il proprio lavoro, sia che si trattasse di una gelateria fissa, sia di un commercio ambulante con il carretto. I collaboratori stagionali si conformavano alla scelta del titolare. I dati raccolti sul campo riportano, con adeguata attendibilità, che i primi modelli di dosatori meccanici fossero già utilizzati a fine Ottocento. Risultano infatti presenti alcuni brevetti depositati negli Stati Uniti, tra cui quello di Alfred Cralle, che nel 1897 introduce un meccanismo con una cremagliera dentata. Da quel momento si sono susseguiti diversi miglioramenti nei meccanismi e nei materiali, fino alle versioni più recenti e attuali dove il dosatore è dotato di due manici e una molla. Un altro dato riportato dalle testimonianze riguarda le possibili ripercussioni sul corpo dovute all'uso del dosatore meccanico o della spatola: il movimento del polso e delle dita, ripetuto costantemente e per molte ore, come avviene in gelateria in piena stagione, può causare dolori, gonfiori, tendiniti e problemi alle articolazioni. 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**

MTCM - Materia	materiali sintetici/ materie plastiche
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	lunghezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	20x6

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

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Raccogliere e dosare il gelato in porzioni omogenee
UTUM - Modalità di uso	Si impugna il manico in plastica e si affonda parzialmente il dosatore nella massa gelata con un leggero movimento rotatorio del polso. Si solleva e si preme ripetutamente con il pollice la levetta che fa azionare la cremagliera dentata posizionandosi sopra al supporto che dovrà contenere la porzione di gelato rilasciata (cono, coppetta, piattino, ciotola...). La cremagliera muove una sottile asta curva posizionata sul raccoglitore sferico/concavo agevolando il distacco della massa.

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 Ente pubblico territoriale
------------------------------------	--------------------------------------

CDGS - Indicazione specifica	Comune di Val di Zoldo
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644331768307
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Dosatore per porzionare il gelato
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC002.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.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644331898171
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Dosatore per porzionare il gelato_dettaglio scritta sulla levetta
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC002_1.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	Pancieria 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
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 della strumentazione per la vendita e offerta del gelato artigianale nell'ambito dell'attività di gelateria. 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

OSS - Osservazioni

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 (caldaroste, 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 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.