

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714255
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	Stampo
OGTT - Tipologia	per la cassata gelata
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme

QNT - QUANTITA'

QNTN	4
------	---

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	Val di Zoldo
PVCL - Località	Bragarezza

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	edificio rurale
LDCF - Uso	fienile
LDCU - Indirizzo	Via Vittorio Veneto, s.n.c.

ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE

ACBA - Accessibilità	si
-----------------------------	----

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente
-------------------------------------	--

PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA

PRTK - Continente /subcontinente	Europa
PRTS - Stato	GERMANIA

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	2021/05/29

DT - CRONOLOGIA**DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	anni cinquanta
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione	Set composto da un recipiente a forma di cupola con coperchio munito di manico; una paletta semicircolare, dotata di impugnatura, per modellare e compattare gli strati di gelato all'interno dello stampo; piccola spatola per porzionare gli ingredienti e livellare la massa cremosa.
	Lo strumento consentiva la produzione e la conseguente facile estrazione della cassata gelata, la versione fredda ispirata al dolce

NRL - Notizie raccolte sul luogo

siciliano, con una forma finale a “cupola o zuccotto”. Le testimonianze orali riportano che in alcuni casi il gelatiere poteva utilizzare lo stampo per preparare altre torte gelate ma con la medesima forma emisferica. Il termine in lingua tedesca per queste preparazioni è Eisbomben. Riportano inoltre che lo stampo (recipiente e coperchio) è sicuramente una fabbricazione seriale, mentre lo strumento in legno e plastica per distribuire e compattare il gelato sulla superficie interna dello stampo formando uno strato uniforme, sembra poter essere più una produzione artigianale, forse su suggerimento dello stesso gelatiere, creata appositamente per facilitare il lavoro. Il termine “bomba gelato” è in riferimento al fatto che la forma finale del dolce gelato ricorda una palla di cannone ed era già storicamente presente nei trattati di cucina italiani e non, come quello di Escoffier del 1882 o di Ciocca del 1907... Anche la forma dello stampo è consolidata come testimonia il trattato *Süddeutsche Küche* di Katharina Prato pubblicato nel 1903, il quale, oltre a contenere diverse ricette per le Gefrorene Bomben, raffigura anche uno stampo con caratteristiche molto simili. Le informazioni raccolte sul campo riportano in modo univoco che la cassata gelata era una preparazione molto comune nelle gelaterie artigianali italiane ed estere: la variante gelata del tradizionale dolce siciliano era molto apprezzata dalla clientela. L’analisi iconografica delle fotografie delle famiglie dei gelatieri bellunesi restituisce come l’offerta della cassata gelata fosse infatti spesso evidenziata con cartelli o scritte specifiche nelle vetrine o dietro al banco di vendita. L’oggetto fa parte di una raccolta della famiglia di gelatieri Lazzarin-Gamba originari di Bragarezza in Val di Zoldo. Questi oggetti sono stati utilizzati da diversi familiari e si riferiscono alla loro attività di gelateria in Germania (tra Hemer e Iserlohn). Augusto “Charly” Gamba, ultimo in ordine di tempo a continuare l’attività di famiglia, attualmente li conserva e li custodisce. Se da un lato il motivo della raccolta è affettivo, sono oggetti che ricordano la storia personale della loro famiglia, dall’altro riferisce che questi oggetti potrebbero essere, in un futuro, il punto di partenza per raccontare la loro storia, “i gelatieri delle terre dei gelatieri” (con tale espressione si vuole includere tutti i vari territori coinvolti lo Zoldano, il Cadorino, il Longaronese, il Trevigiano, il Vittorinese, etc...), le sue trasformazioni, i risvolti sociali e culturali che ha avuto nei territori dove la mobilità legata all’attività di gelateria è stata molto diffusa (es. Val di Zoldo, Zoppè, Venas di Cadore...). Una mobilità che le famiglie hanno vissuto condividendo con molte altre le medesime pratiche e ripercussioni. Questi aspetti si rivelano sia nelle loro narrazioni che attraverso alcuni oggetti legati all’attività di produzione (in laboratorio), a quella di vendita (nelle gelaterie, con i carretti ambulanti), alla vita personale e intima (fotografie, lettere, cartoline, documenti...). Per quanto riguarda la famiglia Lazzarin-Gamba, la loro attività con il gelato inizia con Valentino Giovanni Lazzarin di Bragarezza, Val di Zoldo. Inizialmente faceva il carpentiere ma aveva anche avuto esperienza come cuiniere migrando in Austria e Germania. Negli anni Venti circa decise di dedicarsi all’attività di gelatiere ambulante a Mantova con un buon successo. Uno dei suoi figli, Augusto, continuerà l’attività dall’età di diciassette anni in Germania e una sua figlia, Egle Lazzarin, farà lo stesso: dall’età di quattordici anni collaborerà all’attività di famiglia a Iserlohn in Renania Settentrionale Vestfalia. Egle ricorda molto bene quei primi giorni, non conosceva il tedesco e ha iniziato dietro al bancone imparando subito le prime parole fondamentali. Sposerà Ferruccio Gamba, un compaesano, e insieme gestiranno l’attività di gelateria familiare tra Hemer e Iserlohn. Anche il loro figlio, Augusto “Charly”,

nato nel 1963, continuerà l'attività di famiglia fino alla chiusura definitiva nel 2003. 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 recipiente a cupola

MTCM - Materia metallo/ alluminio

MTCT - Tecnica tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte coperchio con manico

MTCM - Materia metallo/ alluminio

MTCT - Tecnica tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte strumento per creare gli strati interni

MTCM - Materia materiali vari

MTCT - Tecnica tecniche varie

MTCS - Note Lo strumento è composto da una impugnatura in legno con inserita una lastra che ricalca, più in piccolo, la forma semisferica del recipiente ed è in materiale plastico trasparente

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte spatola

MTCM - Materia metallo/ acciaio

MTCT - Tecnica tecniche varie

MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte recipiente a cupola

MISZ - Tipo di misura altezza x diametro

MISS - Specifiche massima

MISU - Unità di misura cm

MISM - Valore 11x11

UT - UTILIZZAZIONI

UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo storico

UTUF - Funzione Realizzazione del dolce denominato cassata gelato

UTUM - Modalità di uso I vari strati di gelato che compongono il dolce gelato, precedentemente realizzati seguendo le ricette, vengono disposti a strati uno dopo l'altro, aiutandosi con la spatola e lo strumento a paletta semisferica per modellare e compattare. Una volta completo e livellato, veniva chiuso con il coperchio e riposto in congelatore per la conservazione. Si estraeva capovolgendo il recipiente a cupola.

AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	ex gelatiere
ATTN - Nome	Gamba, Augusto
ATTS - Sesso	M
ATTM - Mestiere	attore, musicista

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_1644335251127
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Stampo per la cassata gelata_recipiente e coperchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG_001.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_1644335439570
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Stampo per la cassata gelata_recipiente, coperchio e strumento per gli stati
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG001_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.

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1644335685699
-------------------------------------	-------------------

FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Stampo per la cassata gelata_recipiente con inserito lo strumento per gli strati
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG001_2.1.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.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644335779184
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Stampo per la cassata gelata_spatola
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG001_3.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	Pancierà 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
	Il primo libro interamente dedicato al gelato stampato in Italia. Rappresenta una importante testimonianza del saper fare del periodo,

BIBN - Note	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	Prato Katharina, Süddeutsche Küche, Graz 1903
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://www.mori.bz.it/gastronomia/gastronomia.html
BIBN - Note	Open source di libri digitalizzati con una sezione dedicata alla gastronomia da cui è possibile scaricare in formato pdf. Nello specifico trattato, a pp. 672-675, si fa riferimento specifico alle Eisbomben con raffigurazione dello stampo. Ultima consultazione febbraio 2022.
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 tipologie di prodotti realizzati in una gelateria artigianale, nello specifico della famiglia Lazzarin-Gamba in Germania. 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

OSS - Osservazioni

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 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, Vittoriese, 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.