

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714256
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	Braciere
OGTT - Tipologia	per la cottura delle castagne
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme
QNT - QUANTITA'	
QNTN	3
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

RV - RELAZIONI

RVE - STRUTTURA COMPLESSA

RVEL - Livello nella struttura complessa	1
--	---

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
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 seconda metà

DTM - Motivazione/fonte comunicazione orale

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione Braciere composto da un profondo recipiente per le braci con manici orizzontali, fondo forato e griglia scanalata removibile, sormontato da una pentola piatta con manici per la cottura e un coperchio con manici rivestiti. Il braciere presenta sul fianco un ulteriore manico in posizione verticale che si incastra appositamente in una scanalatura nel legno della cassa del carretto che lo contiene in modo da tenere il braciere in posizione ben ferma. I restanti altri due manici del braciere sono fissati ad appositi ganci laterali presenti nella parte superiore della cassa in legno del carretto

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, Giacomel, che lavorava anche lui a Monza. Nello specifico il bene inventariato è un braciere per la cottura delle castagne che si trovava all'interno di un carretto per la vendita ambulante delle caldarroste (detti #scòti#). Per

NRL - Notizie raccolte sul luogo

la sicurezza e la necessità di mantenere ben fermo il braciere, quest'ultimo era ancorato ai lati del carretto con due appositi ganci. Inoltre un manico sul fianco veniva incastrato in una scanalatura nel legno della cassa del carretto. L'oggetto apparteneva a Camillo De Pellegrin ed era parte integrante della grande cassa di legno del carretto, quest'ultimo era utilizzato solo per il periodo invernale, depositandolo poi in un magazzino affittato con anche tutti gli accessori connessi. Per un periodo, il Sig. De Pellegrin nella città lombarda, vendeva anche gelati ma con un carretto diverso. Nello stesso deposito, suoi amici lasciavano i loro carretti e strumenti per la vendita del gelato. 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 gelatiere, 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, vittoriosi, 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 li 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	braciere
MTCM - Materia	metallo/ ferro
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte	pentola piatta
MTCM - Materia	metallo/ ferro
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte	coperchio
MTCM - Materia	metallo/ ferro
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	I manici sono rivestiti da un sorta di striscia di pelle (cuoio) arrotolata su se stessa e fissata con del filo di ferro. Nella parte centrale è presente un decoro a rilievo che richiama delle casette.

MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte	braciere
MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISS - Specifiche	minima
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	55x54

MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte	pentola piatta
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISS - Specifiche	minima
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	54

MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte	coperchio
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISS - Specifiche	minima
MISU - Unità di misura	cm

MISM - Valore	54
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	cuocere le castagne
UTUM - Modalità di uso	Nel recipiente più profondo di posizionavano le braci accese, si copriva con la pentola piatta con un certo quantitativo di castagne da cuocere (che dovevano essere più volte rigirate) e si chiudeva con il coperchio.
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	mediocre
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_1644510079707
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Braciere per le caldarroste_recipiente per le braci
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF002.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_1644510175729
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Braciere per le caldarroste_pentola piatta

FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF002_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_1644510273185
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Braciere per le caldarroste_coperchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF002_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.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644510555499
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Braciere per le caldarroste_ancoraggio al carretto
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF002_3.1.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	libro
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	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 pastin. 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

Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di venditore ambulante migrante durante la stagione invernale di Camillo De Pellegrin, originario della Val di Zoldo, a Monza. 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.

OSS - Osservazioni

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. Giuseppe Fontanella a Monza.