

# 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                              | Sacco di juta         |
| OGTT - Tipologia                                | per castagne          |
| OGTV - Configurazione strutturale e di contesto | bene complesso/ serie |

## QNT - QUANTITA'

|      |   |
|------|---|
| QNTN | 6 |
|------|---|

## 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 | 4 |
|--|---|

## 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 |

**LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>TLC - Tipo di localizzazione</b> | luogo di provenienza/collocazione precedente |
|-------------------------------------|--|

**PRV - LOCALIZZAZIONE**

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>PRVS - Stato</b>     | ITALIA    |
| <b>PRVR - Regione</b>   | Lombardia |
| <b>PRVP - Provincia</b> | MB        |
| <b>PRVC - Comune</b>    | Monza     |

**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>                   | 2021/10/20   |

**DT - CRONOLOGIA****DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

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

**DA - DATI ANALITICI**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>DES - Descrizione</b> | <p>Sacco in juta con scritte stampate in nero maiuscole semi cancellate. Si distinguono alcune lettere, parole, numeri in lingua spagnola: MOLINOS (macinazione) [*****] REALICO (realizzato) F.C. [*****]; N. 1209; SUBPRODUCTOS DE MOLINOS (sottoprodotti della macinazione); INDUSTRIA (industria) AR[*****].</p> <p>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, come riportato dalle testimonianze raccolte, era uno dei sacchi di juta che venivano utilizzati sia per contenere le castagne da cuocere, sia per mantenere al caldo le caldarroste #scòti# pronti per la vendita. Presenti in più esemplari diversi (alcuni con scritte semi cancellate, altri senza scritte o disegni), erano all'interno del carretto per la vendita ambulante ed erano parte dell'equipaggiamento necessario. I dati raccolti inoltre sottolineano che alcuni erano sacchi recuperati dal Sig. De Pellegrin: le scritte in lingua spagnola ad esempio fanno supporre che il sacco contenesse in precedenza materie prime diverse forse</p> |
|--------------------------|--|

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

caffè o zucchero....e venisse reimpiegato per le castagne. Camillo De Pellegrin utilizzava il carretto e il suo equipaggiamento a Monza solo per il periodo invernale, depositandolo poi in un magazzino affittato. 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, 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

|                |                                |
|----------------|--------------------------------|
| MTCM - Materia | fibra vegetale/ juta           |
| MTCT - Tecnica | tessitura a telaio industriale |

### MIS - MISURE

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| MISZ - Tipo di misura  | altezzaxlunghezza |
| MISS - Specifiche      | media             |
| MISU - Unità di misura | cm                |
| MISM - Valore          | 95X60             |

## UT - UTILIZZAZIONI

### UTU - DATI DI USO

|                   |  |
|-------------------|--|
| UTUT - Tipo       | storico  |
| UTUS - Specifiche | reimpiego/ strumentale   |
| UTUF - Funzione   | Il sacco veniva reimpiegato per contenere castagne crude o pronte alla vendita   |
| UTUN - Note       | Alcuni sacchi della serie non presentano alcuna scritta o marchio e non è possibile stabilire se per questi si tratta di un reimpiego. Tre esemplari presentano scritte in spagnolo che, seppur non chiaramente decifrabili, fanno supporre che contenessero in origine altre materie prime, forse caffè, e venissero reimpiegati per le castagne. |

## 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_1644572153668          |
| FTAX - Genere                | documentazione allegata    |
| FTAP - Tipo                  | fotografia digitale (file) |
| FTAF - Formato               | jpg                        |

|  |  |
|--|--|
| <b>FTAM - Titolo/didascalia</b>                  | Carrettp ambulante per la vendita delle castagne_Sacco in juta per castagne cotte o crude  |
| <b>FTAA - Autore</b>                             | Cottica, Claudia   |
| <b>FTAD - Riferimento cronologico</b>            | 2020/10/20   |
| <b>FTAK - Nome file originale</b>                | MUGG_OLF005.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.  |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |  |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo  |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | monografia   |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999   |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |  |
| <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 |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |  |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo  |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | libro  |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006   |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |  |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo  |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | libro  |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Cason Angelini Ester a cura di, Gelati perccot caramèi fave pastìn. La ricchezza della tradizione culinaria zoldana, Belluno 2015  |
| <b>AD - ACCESSO AI DATI</b>                      |  |
| <b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>       |  |
| <b>ADSP - Profilo di accesso</b>                 | 1  |
| <b>ADSM - Motivazione</b>                        | scheda contenente dati liberamente accessibili   |
| <b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>   |  |
| <b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>    |  |
| <b>CMPD - Anno di redazione</b>                  | 2022   |
| <b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>   | Cottica, Claudia   |
| <b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>   | Da Deppo, Iolanda  |
| <b>FUR - Funzionario responsabile</b>            | Majoli, Luca   |
| <b>FUR - Funzionario responsabile</b>            | Musumeci, Elena  |

## Oss - Osservazioni

Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di venditore ambulante migrante durante la stagione invernale di Camillo De Pellegrin 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. 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, 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.