

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714257
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiBACT	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	MEZZI DI TRASPORTO/ A FORZA MECCANICA
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Carretto
OGTT - Tipologia	per la vendita ambulante di gelato
OGTP - Parte componente	Cassa contenitore
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso
QNT - QUANTITA'	
QNTN	9
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda di insieme
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	0
-------------------------------------------------	---

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

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**

Cassa in legno con un lato allungato a punta (ricorda la forma di una prua o di un arco acuto). Sul piano superiore, apribile e totalmente removibile, sono presenti tre fori di cui uno più piccolo. Sul lato corto dritto è presente un cassetto/contenitore rettangolare esterno con due scompartimenti e apertura basculante. L'interno della cassa contenitore di legno è vuoto per contenere le sorbettiere/carapine, il ghiaccio e il sale. Presenti sui fianchi e nel fondo i fori per l'attacco del telaio e delle ruote del triciclo che serviva per spostarlo. Dipinto in colore crema, con alcune parti in azzurro acquamarina, scritte in rosso e blu. La cassa contenitore è equipaggiata con nove accessori (coperchi e anelli per i fori in corrispondenza delle sorbettiere, scatola porta coni, dosatori, stampi...) che erano parte integrante del carretto

ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI**ISER - Riferimento alla parte**

cassa contenitore

ISEP - Posizione

fianchi

ISED - Definizione

iscrizione

ISEZ - Descrizione

Sono presenti, su entrambi i fianchi, le scritte in corsivo "Gelati" in rosso e "Giacomel" in blu

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 sia da Camillo De Pellegrin, nel corso della sua doppia attività di gelatiere e di venditore ambulante di caldaroste dette #scòti#, sia da un suo amico, di cui si ricorda il cognome, Giacomel, che lavorava anche lui a Monza come gelatiere. Nello specifico il bene inventariato è la cassa contenitore in legno che componeva, insieme al triciclo mancante, il carretto per la vendita ambulante di gelato del Sig. Giacomel a Monza. All'interno del carretto erano conservati solo alcuni accessori e strumenti dell'equipaggiamento necessario per tale specifico scopo come i dosatori, i coperchi delle sorbettiere, etc... Le testimonianze raccolte sul luogo riportano che Camillo De Pellegrin a Monza aveva affittato un locale per depositare i suoi carretti (sia quello per la vendita delle castagne, sia quello per i gelati d'estate e altri oggetti e strumenti connessi alla sua doppia attività) e che anche il Sig. Giacomel lasciava in quel deposito il suo carretto e accessori. In seguito alla scomparsa di quest'ultimo, gli oggetti sono stati affidati alla famiglia De Pellegrin. Camillo De Pellegrin era il suocero della Sig.ra Liliana Fontanella, ex gelatiere, che attualmente conserva e custodisce gli oggetti nella sua abitazione. Il carretto del sig. De Pellegrin è attualmente di proprietà del nipote, gelatiere in Germania. Quello del Sig. Giacomel è rimasto a Belluno. Durante il trasferimento di entrambi da Monza alcuni oggetti sono stati riposti nella cassa contenitore e non è possibile stabilire con assoluta certezza se uno specifico accessorio (es. dosatore/porzionatore per il gelato) fosse appartenuto a un gelatiere piuttosto che all'altro: le ricerche sul campo e le informazioni raccolte nella famiglia non precisano in modo inequivocabile il dato ma hanno evidenziato che, molto probabilmente, entrambi i carretti avevano un equipaggiamento simile e quindi è possibile, con attendibilità, collocare alcuni accessori come parte integrante della dotazione standard di un carretto di questa tipologia e quindi anche del carretto inventariato. Alcuni oggetti erano avvolti in carta di giornale datata 1961, anno del probabile ultimo utilizzo degli

NRL - Notizie raccolte sul luogo

stessi prima della pausa invernale. Il carretto presenta una forma molto utilizzata, quella a prua, con evidenti vantaggi aerodinamici durante gli spostamenti. La presenza del cassetto contenitore su un lato serviva per riporre i soldi percepiti e altri oggetti necessari all'attività. Nel vano della cassa contenitore erano posizionate delle #sorbettiere# ovvero carapine cilindriche a loro volta inserite in recipienti di legno con ghiaccio e sale per conservare la temperatura. Solitamente erano di metallo (a volte ceramica) e vi si disponevano i gusti a spicchi preparati la mattina in appositi locali/laboratori. Le testimonianze non hanno potuto chiarire se il Sig. Giacomel lavorasse in proprio, avesse altri collaboratori, fosse lui stesso un dipendente, quindi non è possibile stabilire se il laboratorio dal quale si riforniva fosse il suo, fosse condiviso dai più gelatieri ambulanti o fosse di una gelateria che oltre alla vendita fossa avesse anche i carretti. In corrispondenza delle sorbettiere/carapine vi era un foro sul piano superiore della cassa contenitore (che era totalmente removibile) con un anello/ghiera e un coperchio. I coperchi avevano una forma distintiva che si ritrova molto spesso nell'iconografia relativa ai carretti ambulanti da fine Ottocento: a cupola, una sorta di cloche in metallo spesso ondulata. Sul piano si posizionavano anche dei contenitori rettangolari per i coni, le cialde, eventuali altri strumenti. Un contenitore in metallo cilindrico con coperchio era posizionato sul piano in corrispondenza di un foro più piccolo, per cucchiaini, etc... Il carretto inventariato presenta delle scritte essenziali: in evidenza la parola gelati e il cognome del gelatiere. In altri casi invece ci potevano essere altri livelli di comunicazione, mettendo in evidenza la produzione artigianale o i gusti. Le testimonianze orali riportano che, tutto equipaggiato, il carretto era piuttosto pesante e non era certamente facile da spostare da un luogo all'altro soprattutto con le sorbettiere /carapine colme, d'estate in città e sotto il sole. Il gelatiere ambulante, una volta posizionato in un luogo strategico (es. piazza, un mercato, una caserma...), serviva di solito il gelato con il dosatore sui coni (prima del cono, fine Ottocento-primi anni del Novecento, erano invece utilizzati piattini, foglie, carta...) o su delle cialde piatte con l'aiuto di uno stampo. L'abbigliamento era altrettanto distintivo: giacca, grembiule, camicia bianca e cappello. 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	cassa contenitore
-------------------------------	-------------------

MTCM - Materia	materiali vari
----------------	----------------

MTCT - Tecnica	tecniche varie
----------------	----------------

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	larghezza x lunghezza
-----------------------	-----------------------

MISU - Unità di misura	cm
------------------------	----

MISM - Valore	100x141
---------------	---------

UT - UTILIZZAZIONI

UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo	storico
-------------	---------

UTUF - Funzione	Vendita ambulante del gelato
-----------------	------------------------------

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
STP - Proposte di interventi	restauro

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_1644762258973
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita ambulante di gelato_Cassa contenitore a forma di prua
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF007.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_1644762350183
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita ambulante di gelato_Dettaglio del cassetto contenitore sul fianco, manubrio e lato apribile smontato
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF007_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 Panciera 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

OSS - Osservazioni	<p>Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di venditore ambulante e migrante del gelatiere Giacomel, 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. 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</p>
---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.