

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
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	STRUMENTI E ACCESSORI
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
OGTD - Definizione	Contenitore rettangolare con coperchio
OGTT - Tipologia	per contenere coni o cialde per il gelato
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ serie
<b>QNT - QUANTITA'</b>	
QNTN	2
<b>OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO</b>	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile

## RV - RELAZIONI

<b>RVE - STRUTTURA COMPLESSA</b>	
RVEL - Livello nella	

struttura complessa	1
<b>LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA</b>	
<b>PVC - LOCALIZZAZIONE</b>	
PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Veneto
PVCP - Provincia	BL
PVCC - Comune	Belluno
PVCL - Località	Cusighe
<b>LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
LDCT - Tipologia	casa
LDCF - Uso	abitazione
LDCU - Indirizzo	Via Sala, 12
<b>LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE</b>	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente
<b>PRV - LOCALIZZAZIONE</b>	
PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Lombardia
PRVP - Provincia	MB
PRVC - Comune	Monza
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
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
<b>DT - CRONOLOGIA</b>	
<b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	metà
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
DES - Descrizione	Contenitore rettangolare in metallo e vetro con coperchio incernierato
	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

## **NRL - Notizie raccolte sul luogo**

De Pellegrin, nel corso della sua doppia attività di gelatiere e di venditore ambulante di caldarroste 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 un contenitore rettangolare in vetro e metallo che conteneva solitamente cialde o coni per servire il gelato. Il contenitore veniva di solito posizionato sul lato superiore del carretto. Era parte integrante della dotazione base di un carretto per la vendita di gelato ambulante appartenente al Sig. Giacomel. 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 stessi prima della pausa invernale. L'oggetto inventariato permette di riportare una serie di testimonianze emerse dalla ricerca di campo che riguardano un aspetto legato al gelato e al suo consumo: l'uso di un supporto edibile. La storia della sua invenzione è caratterizzata da molte rivendicazioni di paternità, da brevetti depositati o meno, da narrazioni più o meno documentate. Indipendentemente dall'effettiva paternità (l'uso di supporti edibili per il gelato è attestato in alcuni libri di già nell'Ottocento come quello di Agnes Marshall), l'esigenza di un contenitore edibile per il gelato molto probabilmente aleggiava tra gli addetti ai lavori da diverso tempo, ispirato da altre ricette dal campo pasticceria (cialde, wafer con creme...). Il proliferare di varie versioni in un periodo di tempo così ristretto (1902-1904 Antonio Valvona, Italo Marchioni da una frazione di Vodo di Cadore, Hernst Hamwi) testimonia un grande fermento tra i detentori, che stavano, come in altri mestieri artigianali, sperimentando, captando quello che stava succedendo nel loro campo e cosa ricercava il consumatore. La controversa storia sulla nascita del cono edibile evidenzia un ulteriore aspetto: l'invenzione del cono rispose, in un periodo storico preciso, all'esigenza di trovare una soluzione pratica e funzionale a diverse problematiche del gelatiere. Tra queste vi era non solo la necessità di realizzare un contenitore commestibile che permettesse al cliente di non rimanere vicino al carretto o alla gelateria, rendendo la sua esperienza più gradevole e pratica, ma di trovare qualcosa di economico che sostituisse la fragilità e i costi elevati del vetro, della ceramica, che garantisse una maggior sicurezza igienica (le tazzine, i bicchieri, le ciotole dovevano essere lavate dopo il consumo o in alternativa si usava carta o foglie come supporto), di diminuire il peso

da portare nei carretti e aumentare le possibilità di vendita. 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 vari
MTCT - Tecnica	tecniche varie

### MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	larghezza x lunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	17x35

## UT - UTILIZZAZIONI

### UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	contenere cialde o coni per la vendita di 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
STCN - Note	In un esemplare è assente un lato minore in vetro. In un altro è presente una incrinatura nel vetro di un lato maggiore.

## 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_1644764702684
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita ambulante di gelato_contenitore per cialde o coni
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20

<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OLF008_1.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>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1644764790511
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Carretto per la vendita di gelato ambulante_contenitore per cialde o coni aperto
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica. Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2020/10/20
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OLF008_1.1.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>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
<b>BIBN - Note</b>	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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911
<b>BIBN - Note</b>	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.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento</b>	Lazzarini Antonio, Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra Settecento e Ottocento in Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle

<b>bibliografico completo</b>	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>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
<b>AN - ANNOTAZIONI</b>	
	<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,</p>

## OSS - Osservazioni

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

