

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	STRUMENTI E ACCESSORI
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Stampo
OGTT - Tipologia	per modellare il gelato
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	7
--	---

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

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	Strumento in metallo composto da una parte superiore (stampo) di forma rotonda con fondo scorrevole. Nell'interno della parte cilindrica (impugnatura) è collocato un meccanismo simile a uno stantuffo che scorre in alto o in basso in base al movimento di una levetta sporgente con varie tacche/posizioni e aziona contemporaneamente il fondo dello stampo. Il fondo scorrevole reca la scritta in maiuscolo del materiale di cui è composto "alpacca pura".
--------------------------	--

NRL - Notizie raccolte sul luogo

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 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 le informazioni raccolte sul campo riportano che il bene inventariato è uno stampo utilizzato solitamente per servire il gelato tra due cialde edibili preformate (quindi il prodotto finale era consumabile allontanandosi dal luogo di acquisto, in questo caso dal carretto) o, in alternativa, senza l'utilizzo delle cialde, il gelato dove essere sformato su un adeguato supporto (piattino, tazzina, fogli...). In questo caso, la serie di sei stampi rotondi si presenta con solo tre esemplari "completi"; in particolare, la levetta che aziona lo stantuffo, in tutti e tre non è quella originale, ma è stata sostituita da una vite o altro gancio reimpiegato. Molto probabilmente la levetta si è rotta con l'utilizzo ripetuto (essendo il punto di maggior usura) o è andata perduta. Il bene è parte 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 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	metallo/ alpacca
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Il bene è in una lega metallica specifica, l'alpacca, lega bianca simile all'argento, composta di rame, zinco e nichel. Nota anche come argento tedesco Neusilber o maillechort in Francia. In Europa è stata molto utilizzata, dal 1830 circa, tra l'altro, per utensili di uso domestico (posate, recipienti...).

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	lunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	16

UT - UTILIZZAZIONI

UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Per creare una porzione omogenea di gelato con una determinata forma, solitamente presentata tra due cialde edibili
UTUM - Modalità di uso	Si posiziona una cialda preformata sulla base dello stampo e si aggiunge la corretta porzione di gelato, si fa scorrere di alcune posizioni lo stantuffo mediante la levetta esterna sul cilindro dell'impugnatura, si colloca un'altra cialda, si fa scorrere ancora verso l'altro e si estrae il gelato così confezionato e pronto al consumo. In alternativa si può riempire lo stampo solo con una porzione di gelato ed estrarlo appoggiandolo ad un supporto adeguato (piattino, ciotola...) per il consumo.

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_1644850689769
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_Serie di stampi rotondi
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF013.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_1644850779404
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_Stampo a stantuffo rotondo
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF013_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_1644850863022
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)

FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_Stampo a stantuffo rotondo_dettaglio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF013_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_1644850953802
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	carretto per la vendita del gelato ambulante_Stampo a stantuffo rotondo_dettaglio dell'uso del chiodo al posto della levetta originale
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF013_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	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
	Lazzarini Antonio, Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra

BIBM - Riferimento bibliografico completo	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	
	<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</p>

OSS - Osservazioni

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

