SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714258
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	Scatola
OGTT - Tipologia	per contenere accessori legati all'attività di gelatiere
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
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
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	anni cinquanta
DTM - Motivazione/fonte	nota manoscritta
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Scatola in legno di forma rettangolare con apposto marchio della ditta
ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI	
ISEP - Posizione	lato
ISED - Definizione	iscrizione
ISEZ - Descrizione	Il lato porta la seguente scritta stampata: società di esportazione Polenghi Lombardo Lodi (Italia)
ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI	
ISEP - Posizione	lato
ISED - Definizione	iscrizione
ISEZ - Descrizione	Il proprietario della scatola si è annotato il contenuto della stessa. La scritta datata 4-10-54 recita: "dinami 3, spattole, ferri per trecicli,

	porzionatori, etc”
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 una scatola di proprietà di Camillo De Pellegrin e rivela alcune modalità di organizzazione della sua attività di gelatiere a Monza. La scatola infatti reca la scritta della ditta Polenghi Lombardo. La Polenghi Lombardo è una società attiva ancora oggi che opera nel settore del latte e dei suoi derivati con sede a Reggio Emilia, ma nata nel 1870 a Codogno (Lodi). Negli anni 50 produceva il latte a lunga conservazione: latte Stella. Quindi è possibile che il gelatiere si rifornisse anche da questa ditta. Inoltre la scatola reca una interessante scritta a mano, firmata “Netta” il soprannome di Camillo De Pellegrin. La scritta elenca il contenuto della scatola e riporta una data precisa. Le testimonianze raccolte riportano che molto probabilmente il Sig. Camillo "Netta" si fosse segnato il contenuto della stessa al momento di riporre le proprie cose alla pausa invernale, consuetudine evidenziata in altre narrazioni biografiche di gelatieri, soprattutto se il deposito utilizzato era comune a più persone. 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. La scritta datata 4-10-1954 recita: “dinami 3, spattole, ferri per trecicli, porzionatori, etc”. Il contenuto descritto era presente solo in parte al momento del rilevamento (dinamo per bicicletta, attrezzi per la manutenzione del triciclo), è probabile che durante gli anni seguenti il contenuto sia cambiato rispetto alla scritta. Le testimonianze raccolte sul campo riportano che Camillo De Pellegrin, nato nel 1908, era a Monza negli anni Quaranta e Cinquanta 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 Valle, 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. 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	legno
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	larghezzaxlunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	18x40

UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUS - Specifiche	reimpiego/ strumentale
UTUF - Funzione	Contenere accessori per l'attività di gelatiere e venditore di castagne
UTUN - Note	Originariamente la scatola doveva contenere contenitori di latte a lunga conservazione
CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Stato di conservazione	discreto
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_1644855635765
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Scatola per il latte a lunga conservazione_reimpiego
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF017_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	
	Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di Camillo De Pellegrin, gelatiere e venditore di caldarroste 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

OSS - Osservazioni	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, 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 BL.