

# SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714261
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	Bilancia
OGTT - Tipologia	per la gelateria
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso
QNT - QUANTITA'	
QNTN	14
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	bilancia
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	piatti per appoggiare materiale da pesare
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	pesi
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile
AC - ALTRI CODICI	
MOD - MODULI INFORMATIVI	
MODI - Codice Modulo	ICCD_MODI_7196725782461
MODD - Definizione	positivo
LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA	
PVC - LOCALIZZAZIONE	
PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Veneto
PVCP - Provincia	BL

**PVCC - Comune**

Val di Zoldo

**PVCL - Località**

Bragarezza

#### **LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA**

**LDCT - Tipologia**

edificio rurale

**LDCF - Uso**

fienile

**LDCU - Indirizzo**

Via Vittorio Veneto, s.n.c.

#### **LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE**

**TLC - Tipo di localizzazione**

luogo di provenienza/collocazione precedente

#### **PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA**

**PRTK - Continente**

/subcontinente

Europa

**PRTS - Stato**

GERMANIA

#### **DR - DATI DI RILEVAMENTO**

**DRV**

Comune di 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**

2021/05/29

#### **DT - CRONOLOGIA**

##### **DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

**DTZG - Fascia cronologica /periodo**

XX

**DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo**

metà

**DTM - Motivazione/fonte**

comunicazione orale

**DTT - Note**

Si segnala la presenza di punzonature/bollature che riguardano il calibro e il loro controllo per gli anni 1952-1976. Anche i pesi sembrano appartenere a periodi storici differenti ai quali non è possibile dare attribuzione specifica.

#### **DA - DATI ANALITICI**

**DES - Descrizione**

Bilancia a due piatti da 5 Kg in metallo con diverse bollature di controllo. Marchio di produzione usurato e illeggibile. Uno dei due piatti è stato sostituito con un recipiente adattato (vaschetta con lembo sporgente) in metallo sottile e facilmente deformabile. Presenti una serie di dodici pesi diversi in materiale, calibratura e fattezza (ottone, ferro, presenza di pomello o no) e con svariate punzonature di bollatura per il controllo

L'oggetto fa parte di una raccolta della famiglia di gelatieri Lazzarin-Gamba originari di Bragarezza in Val di Zoldo. Questi oggetti sono stati utilizzati da diversi familiari e si riferiscono alla loro attività di gestione di gelaterie in Germania (tra Hemer e Iserlohn). Nello

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

specifico si tratta di una bilancia a due piatti usata per il bilanciamento di vari ingredienti per la produzione di un determinato gusto di gelato. Le testimonianze riferiscono che il primo passo per una miscela ben bilanciata è il rapporto tra solidi e liquidi altrimenti si otterrà un gelato con difetti: duro e freddo o molle e farinoso. Gli zuccheri, ad esempio, la cui qualità e quantità abbassano il punto di congelamento (più alto è il contenuto di zucchero in una ricetta, più bassa sarà la temperatura per ottenere una determinata consistenza del prodotto) conferendo morbidezza e palatabilità al gelato. La bilancia era posizionata vicino al mantecatore. Augusto “Charly” Gamba, ultimo in ordine di tempo a svolgere in famiglia l’attività di gelatiere, attualmente conserva la raccolta di oggetti. Se da un lato il motivo della loro custodia è affettivo, sono oggetti che ricordano la storia personale della famiglia, dall’altro riferisce che questi oggetti potrebbero essere, in un futuro, il punto di partenza per raccontare la storia dei gelatieri delle “terre dei gelatieri” (con tale espressione si vuole includere tutti i vari territori coinvolti lo Zoldano, il Cadorino, il Longaronese, il Trevigiano, il Vittoriese, etc...), le sue trasformazioni, i risvolti sociali e culturali che ha avuto nei territori dove la mobilità legata all’attività di gelateria è stata molto diffusa (es. Val di Zoldo, Zoppè, Venas di Cadore...). Una mobilità che molte famiglie hanno vissuto condividendo con molte altre le medesime pratiche e ripercussioni. Questi aspetti si rivelano sia nelle loro narrazioni che attraverso alcuni oggetti legati all’attività di produzione (in laboratorio), a quella di vendita (nelle gelaterie, con i carretti ambulanti), alla vita personale e intima (fotografie, lettere, cartoline, documenti...). Per quanto riguarda la famiglia Lazzarin-Gamba, la loro attività con il gelato inizia con Valentino Giovanni Lazzarin di Bragarezza, Val di Zoldo. Inizialmente faceva il carpentiere ma aveva anche avuto esperienza come cuciniere migrando in Austria e Germania. Negli anni Venti circa decise di dedicarsi all’attività di gelatieri ambulante a Mantova con un buon successo. Uno dei suoi figli, Augusto, continuerà l’attività dall’età di diciassette anni in Germania e una sua figlia, Egle Lazzarin, farà lo stesso: dall’età di quattordici anni collaborerà all’attività di famiglia a Iserlohn in Renania Settentrionale Vestfalia. Egle ricorda molto bene quei primi giorni, non conosceva il tedesco e ha iniziato dietro al bancone imparando subito le prime parole fondamentali. Sposerà Ferruccio Gamba, un compaesano, e insieme gestiranno l’attività di gelateria familiare tra Hemer e Iserlohn. Anche il loro figlio, Augusto “Charly”, nato nel 1963, continuerà l’attività di famiglia fino alla chiusura definitiva nel 2003. 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

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	(bilancia) struttura
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie

### MTC - MATERIA E TECNICA

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	(bilancia) pesi
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ottone

<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	(bilancia) pesi
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	(bilancia) vaschetta
<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ alluminio
<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezzaxlunghezzaxlarghezza
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	24x41x14,5
<b>UT - UTILIZZAZIONI</b>	
<b>UTU - DATI DI USO</b>	
<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	per pesare vari ingredienti in laboratorio
<b>AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE</b>	
<b>ATT - ATTORE</b>	
<b>ATTI - Ruolo</b>	ex gelatiere
<b>ATTN - Nome</b>	Gamba, Augusto
<b>ATTS - Sesso</b>	M
<b>ATTM - Mestiere</b>	attore, musicista
<b>CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>STCC - Stato di conservazione</b>	discreto
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA</b>	
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1644943697478
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Bilancia a due piatti con pesi
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento</b>	

<b>cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG003.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_1644943795373
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Bilancia a due piatti con pesi_dettaglio vaschetta
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG003_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_1644943886425
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Bilancia a due piatti e pesi_dettaglio pesi
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG003_2.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>	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>	libro
<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 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>AD - ACCESO 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>	
	Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di gelatieri della famiglia Lazzarin-Gamba, originari della Val di Zoldo, in Germania. 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

## OSS - Osservazioni

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.