

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714279
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	Modellatore
OGTT - Tipologia	per coni edibili
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
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	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 terzo quarto

DTM - Motivazione/fonte comunicazione orale

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione Strumento interamente in legno a forma conica con impugnatura ergonomica

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). Augusto "Charly" Gamba, ultimo in ordine di tempo a svolgere tale attività della sua famiglia, attualmente conserva la raccolta di oggetti di famiglia. Nello specifico si tratta di un modellatore in legno per arrotolare le cialde in coni. Strumento in dotazione di molti laboratori di gelateria, le testimonianze raccolte e la relativa poco usura dello stesso, fanno supporre che normalmente, nella gestione dell'attività si preferisse acquistare i coni edibili da ditte specializzate (anche italiane e "locali" come la ditta trevigiana De Nardo). Il procedimento di produzione manuale di coni arrotolati infatti è lungo e richiede anche l'uso di uno strumento a piaste per realizzare le cialde da arrotolare. L'elevato numero di coni utilizzati in una normale giornata di attività in piena stagione, dissuadeva dall'idea di produzione "casalinga" dei coni. I dati raccolti sul campo però segnalano che in alcune gelaterie, soprattutto nei giorni di brutto tempo, qualche collaboratore fosse chiamato a questa incombenza. La presenza del bene inventariato nella raccolta richiama un interessante aspetto legato al gelato e al suo consumo: l'uso del cono edibile. La storia della sua invenzione è

NRL - Notizie raccolte sul luogo

caratterizzata da molte rivendicazioni di paternità, da brevetti depositati o meno, da narrazioni più o meno documentate. Indipendentemente dall'effettiva paternità, il cadorino Italo Marchioni, Antonio Valvona o Hernst Hamwi tra il 1902 e il 1904 (l'uso di supporti edibili per il gelato è in realtà già attestato in alcuni libri nell'Ottocento come quello inglese 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 e paternità in un periodo di tempo così ristretto, 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 alle nascenti gelaterie fisse, 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 (nei carretti 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. Da quel momento in poi vi sarà un boom nell'uso del cono, nelle invenzioni brevettate per macchine in grado di produrre questi supporti edibili (cialda arrotolata/cialda stampata a forma di cono/coppetta) in modo semi automatico, totalmente automatizzato, nel design stesso del cono gelato (soprattutto negli anni Venti-Trenta). 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/ acero
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	20x5

UT - UTILIZZAZIONI

UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	arrotolare le cialde a forma di cono
UTUM - Modalità di uso	Si scalda su una piastra apposita la pastella, precedentemente preparata, per creare una cialda edibile rotondeggiante, si estrae la cialda calda posizionandola su un piano in legno; molto velocemente, si arrotola attorno al modellatore per chiudere la cialda a forma di cono prima che si raffreddi. Man mano i coni realizzati vengono infilati in un supporto uno sull'altro a formare delle pile

AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	ex gelatiere
ATTN - Nome	Gamba, Augusto
ATTS - Sesso	M
ATTM - Mestiere	attore, musicista

CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI**STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

STCC - Stato di conservazione	buono
--------------------------------------	-------

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_1645092951500
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Modellatore per arrotolare le cialde a forma di cono
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG021.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	Pancieri Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
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	libro
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 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 territori ma non hanno avuto seguito. È una mobilità stagionale che

OSS - Osservazioni

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 (caldaroste, 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.