

# SCHEDA



## CD - CODICI

**TSK - Tipo scheda** BDM

**LIR - Livello catalogazione** I

### NCT - CODICE UNIVOCO

**NCTR - Codice Regione** 05

**NCTN - Numero catalogo generale** 00714292

**ESC - Ente schedatore** C025073

**ECP - Ente competente per tutela** S234

## OG - BENE CULTURALE

**AMB - Ambito di tutela MiBACT** demoetnoantropologico

<b>CTG - Categoria</b>	STRUMENTI E ACCESSORI
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
<b>OGTD - Definizione</b>	Pala
<b>OGTT - Tipologia</b>	per l'estrazione del gelato dal mantecatore verticale
<b>OGTV - Configurazione strutturale e di contesto</b>	bene semplice
<b>OGD - DENOMINAZIONE</b>	
<b>OGDT - Tipo</b>	gergale
<b>OGDN - Denominazione</b>	spatola
<b>OGM - Modalità di individuazione</b>	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
<b>OGR - Disponibilità del bene</b>	bene disponibile
<b>LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA</b>	
<b>PVC - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>PVCS - Stato</b>	ITALIA
<b>PVCR - Regione</b>	Veneto
<b>PVCP - Provincia</b>	BL
<b>PVCC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>PVCL - Località</b>	Bragarezza
<b>LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
<b>LDCT - Tipologia</b>	edificio rurale
<b>LDCF - Uso</b>	fienile
<b>LDCU - Indirizzo</b>	Via Vittorio Veneto, s.n.c.
<b>LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE</b>	
<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di provenienza/collocazione precedente
<b>PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA</b>	
<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	GERMANIA
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRV</b>	Comune di Val di Zoldo
<b>DRT - Denominazione della ricerca</b>	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
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Cottica, Claudia
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Da Deppo, Iolanda
<b>DRL - Rilevatore</b>	Cottica, Claudia
<b>DRL - Rilevatore</b>	Da Deppo, Iolanda
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2021/05/29
<b>DT - CRONOLOGIA</b>	
<b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>	

<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	anni settanta
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	comunicazione orale

**DA - DATI ANALITICI**

<b>DES - Descrizione</b>	Strumento in legno costituito da una lunga impugnatura e una parte piatta di forma rettangolare ma con angoli smussati, applicazione in teflon e un lato minore leggermente obliquo
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 specifico si tratta di uno degli strumenti più importanti e rappresentativi del ciclo produttivo artigianale del gelato: la pala, chiamata comunemente #spatola#, utilizzata per estrarre il gelato dal mantecatore verticale. I dati raccolti evidenziano che il mantecatore verticale, strumento preferito dai gelatieri delle vallate bellunesi rispetto ai modelli denominati orizzontali, richiede un controllo costante da parte del gelatiere nel processo di gelatura, decidendo, in base alla propria esperienza e abilità, tempi, consistenza, incorporazione di aria, inoltre, per questo tipo di mantecatore, è necessaria l'estrazione manuale del prodotto, con la #spatola# lunga. Ulteriori testimonianze raccolte da ex gelatieri e gelatieri sottolineano alcuni aspetti legati a questo oggetto. Le #spatole#, disponibili oggi in commercio attraverso una produzione seriale da parte di ditte specializzate in macchinari e attrezzature per la gelateria, erano costruite da sé, in legno. Molti gelatieri o loro familiari avevano infatti esperienza di fabbricazione di oggetti in legno o si rivolgevano a falegnami locali, dando anche alcune indicazioni personalizzate (ad esempio la lunghezza in base all'altezza dell'artigiano). Nel corso degli anni questa attività si è progressivamente persa, le pale da estrazione in commercio sono in teflon. I racconti raccolti sul luogo riportano però che alcuni gelatieri continuano a farsi costruire spatole personalizzate composte da una parte in legno e una parte finale in teflon. L'utilizzo del doppio materiale sulla parte finale consente di mantenere una delle caratteristiche più importanti delle #spatole# in legno: il gelato si attacca subito (quella tutta in teflon andrebbe fatta raffreddare prima) e c'è una maggiore sensibilità tra corpo e strumento. La ricerca specifica, in fase solo iniziale, ha per ora evidenziato che vi è ancora, nella zona di Zoldo Alto, un appassionato che ha recuperato i saperi e le tecniche di produzione dal padre che era a sua volta collaboratore nella bottega di un falegname locale (frazione di Dont), Santo De Fanti, il quale creava #spatole# per tanti gelatieri della Valle. I dati fino ad ora raccolti mettono in risalto l'importanza del legno scelto (l'acero perché a contatto con l'acqua non fa pori ed è piuttosto resistente) e della forma della #spatola#: sembra esserci, in linea di principio, una certa compatibilità tra la forma della pala e la marca del mantecatore verticale utilizzato, quest'ultimo infatti ha la vasca di mantecazione di forma diversa (più arrotondata o meno) a seconda del modello e di conseguenza la forma della #spatola# è più o meno dritta. A questo va poi aggiunto che l'utilizzo provoca usura che altera la forma iniziale. Una prima analisi della spatola inventariata, la renderebbero più compatibile con il mantecatore di marca tedesca Boku. Sono presenti segni di usura sia sulla #spatola# che sull'impugnatura (scanalature, tacche dove il manico tocca la vasca).

<b>NRL - Notizie raccolte sul luogo</b>	
-----------------------------------------	--

Augusto “Charly” Gamba, ultimo in ordine di tempo a svolgere in famiglia l’attività di gelatiere, attualmente conserva la raccolta di oggetti di famiglia. 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 Vittorinese, 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 cuiniere migrando in Austria e Germania. Negli anni Venti circa decise di dedicarsi all’attività di gelatiere 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

MTCM - Materia	legno/ acero
MTCT - Tecnica	tecniche varie

### MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte	pala
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	116

### MIS - MISURE

MISP - Riferimento alla parte	parte finale
MISZ - Tipo di misura	larghezzaxlunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	8x18

## UT - UTILIZZAZIONI

**UTU - DATI DI USO**

<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	per estrarre manualmente il gelato dal mantecatore verticale durante l'ultima fase del ciclo produttivo del gelato artigianale
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	Durante la mantecazione l'acqua cambia di stato, cristallizzando, come gli zuccheri. Per ottenere un gelato a struttura liscia ed uniforme è necessario che i cristalli formati dall'acqua e dallo zucchero siano molto piccoli e uniformemente distribuiti: ciò si ottiene mediante un rapido congelamento sotto agitazione con il mantecatore verticale (aperto) o orizzontale (chiuso). Mentre è in funzione il gelatiere attraverso lo sguardo ha la competenza per capire che il gelato ha il giusto punto di consistenza, quindi impugna la spatola e la inserisce nel mantecatore verticale, la resistenza del gelato alla spatola è un ulteriore aspetto che consente al gelatiere di capire che la massa è pronta, asciutta e compatta quindi raccoglie velocemente una parte del gelato per depositarla nelle vaschette o carapine. Normalmente, questa operazione si ripete tre o quattro volte per svuotare la vasca.

**AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE****ATT - ATTORE**

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

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

<b>STCC - Stato di conservazione</b>	discreto
--------------------------------------	----------

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA****CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1645356168794
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Spatola grande per estrazione gelato in legno e teflon
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG035.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

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1645356328725
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Spatola grande per l'estrazione del gelato in legno e teflon_dettaglio tacche di usura
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG035_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>	Pancieria 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

**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 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

## OSS - Osservazioni

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, Vittorinese, 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.