SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714294
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	Pala
OGTT - Tipologia	per l'estrazione del gelato dal mantecatore verticale
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGD - DENOMINAZIONE	
OGDT - Tipo	gergale
OGDN - Denominazione	spatola
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	anni settanta
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	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 un’ansa pronunciata
	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

NRL - Notizie raccolte sul luogo	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 italiana Carpigiani. Inoltre questa #spatola# presenta sull'impugnatura un ulteriore inserto in teflon in corrispondenza del punto in cui tocca la vasca per renderla più resistente e meno deformabile. 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 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 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	111
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	parte finale piatta
MISZ - Tipo di misura	larghezza
MISS - Specifiche	media
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	9
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	per estrarre manualmente il gelato dal mantecatore verticale durante l' ultima fase del ciclo produttivo del gelato artigianale
UTUM - Modalità di uso	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	
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	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_1646301223628
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Spatola in legno e teflon per estrarre il gelato dal mantecatore con ansa
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG037_5.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_1646301320257
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Pala in legno e teflon per l'estrazione del gelato dal mantecatore_dettaglio retro con inserto sull'impugnatura
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG037_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_1646301390267
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Spatola in legno e teflon per estrarre il gelato dal mantecatore_dettaglio parte con ansa
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/05/29
FTAK - Nome file originale	MUGG_OAG037_4.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	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

OSS - Osservazioni	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 (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.