

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714299
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	Vaso
OGTT - Tipologia	per amarene sciropate utilizzate in gelateria
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

<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
<b>AU - DEFINIZIONE CULTURALE</b>	
<b>NMC - ALTRI NOMI CORRELATI</b>	
<b>NMCN - Nome</b>	Angelo Gatti
<b>NMCA - Riferimento cronologico</b>	1920
<b>NMCY - Note</b>	Ceramista faentino che ideò il vaso su committenza di Gennaro Fabbri
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	Recipiente in ceramica di forma cilindrica con base stretta e spalle larghe con caratteristici decori blu su campo bianco, scritte e coperchio, capacità 3kg. Mestolo in dotazione mancante.
<b>ISE - ISCRIZIONI/MARCHI/STEMMI/TIMBRI</b>	

<b>ISER - Riferimento alla parte</b>	parte alta
<b>ISEP - Posizione</b>	orlo
<b>ISED - Definizione</b>	iscrizione
<b>ISEZ - Descrizione</b>	Amarena Bologna Fabbri
<b>NRL - Notizie raccolte sul luogo</b>	<p>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 del vaso di amarene semi candite in sciroppo della nota casa produttrice emiliana Fabbri la cui ricetta risale al 1915. I dati raccolti sul campo evidenziano che il vaso dovrebbe risalire agli anni Settanta e che, per l'attività di famiglia, si è sempre ricorsi a questa specifica marca di prodotto considerato un'eccellenza per garantire, a sua volta, l'eccellenza del loro prodotto creato nel laboratorio. La presenza di questo vaso, e di altri simili, era quindi una costante nella gelateria Lazzarin. Per quanto riguarda il suo utilizzo, oltre alla produzione del gusto amarena, le amarene sciropate sono parte distintiva di una specialità: la coppa Amarena (Amarena Becher in tedesco). La ricerca, attraverso diverse testimonianze di gelatieri ed ex gelatieri delle vallate bellunesi, ha attestato che questa coppa gelato è una delle proposte considerate più classiche e più longeve presenti nei menù delle gelaterie. Inoltre in Italia, la coppa all'amarena era nota per lo più con il nome di coppa Nafta ed è stato riportato che tra la fine degli anni Cinquanta e gli anni Ottanta era particolarmente "famosa" e molto richiesta. La coppa Nafta è realizzata solitamente con diversi possibili varietà di gelato come il gelato all'amarena o alla crema d'uovo con l'aggiunta di panna montata e amarene sciropate. Non è chiara l'origine del nome come non è attestata in modo sufficientemente univoco la paternità di questa specialità, come avviene per altre coppe gelato, ma una prima ricerca a tale proposito ha per ora individuato una narrazione orale che attribuisce l'invenzione della coppa Nafta al gelatiere Angelo Morassi. Un articolo in una rivista curata dall'Associazione Pro Tarcento, cittadina del Friuli Venezia Giulia, riporta che nel 1920 Angelo Morassi, originario di Maniago PN ma formatosi a Zoldo, avviò una gelateria a Tarcento. Nel 1935 lasciò l'attività al figlio e ne aprì una a Lignano. Si racconta che alla fine degli anni Quaranta proprio lui creasse questa particolare coppa e che, alla domanda di cosa fosse da parte della clientela tedesca, rispondesse ironicamente in dialetto: "#une nafte#". La famiglia cedette poi l'attività di Tarcento a Arnoldo Teodoro e poi a Maria Antonietta Franchi (zoldana), nonna di uno degli attuali titolari della gelateria, Marco Masutti. 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</p>

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 cucciere 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	ceramica/ maiolica
MTCT - Tecnica	tecniche varie

### MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	24x26

## UT - UTILIZZAZIONI

### UTU - DATI DI USO

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	per contenere le amarene sciropate utilizzate in diverse preparazioni della gelateria

## 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

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1645460306136
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Banco gelateria_vaso amarene Fabbri
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG044.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_1645460448523
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Banco gelateria_vaso amarene Fabbri_dettaglio coperchio e scritte
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/05/29
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OAG044_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

### BIB - BIBLIOGRAFIA

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Pancierà Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

### BIB - BIBLIOGRAFIA

<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.

### BIB - BIBLIOGRAFIA

<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>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	contributo in periodico
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Pascolo Monika, I Masutti nella storia del gelato di Tarcento, in Il Pignarûl, 2019
<b>AD - ACCESSO 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



## OSS - Osservazioni

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 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.