

# SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714300
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234
OG - BENE CULTURALE	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	ABBIGLIAMENTO E ORNAMENTI DEL CORPO/ VESTIMENTI
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Sopravveste
OGTT - Tipologia	per bambina
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
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	Fornesighe
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	casa
LDCQ - Qualificazione	privata
LDCF - Uso	abitazione
LDCU - Indirizzo	Via Nuova, s.n.c.
ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE	
ACBA - Accessibilità	si
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente

## PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA

<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	UNGHERIA
<b>PRTL - Località</b>	Gyr

## DR - DATI DI RILEVAMENTO

<b>DRV</b>	Comune 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>	2020/06/24

## DT - CRONOLOGIA

### DTZ - CRONOLOGIA GENERICA

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

## DA - DATI ANALITICI

<b>DES - Descrizione</b>	Indumento sopravveste in stoffa di colore bianco senza maniche, con colletto e con allacciatura sul retro  L'oggetto appartiene alla famiglia di gelatieri De Pellegrin di Fornesighe in Val di Zoldo e si riferisce alla loro attività di gestione di gelateria a Gyr in Ungheria. Nello specifico si tratta del grembiulino sopravveste di Sara De Pellegrin, classe 1934, di quando aveva circa 8 anni, confezionato dalla madre. I dati raccolti sul luogo lo collocano cronologicamente al 1942, periodo di guerra, quando era intervenuta una legge che prescriveva di distribuire una sorta di bigliettino per razionare il consumo di gelato e lei aveva il compito di distribuire questi bigliettini. Era una dei suoi primi incarichi nella gelateria di famiglia. La madre voleva che anche la giovane figlia fosse vestita con una sorta di divisa bianca come le altre collaboratrici della gelateria. La storia della famiglia di gelatieri De Pellegrin inizia con il nonno di Sara, Valentino De Pellegrin, venditore ambulante in inverno di caldarroste a Milano e di gelati in estate in Friuli Venezia Giulia. I tre figli lo seguirono. Uno di loro, Federico, il padre di Sara, iniziò circa a dodici anni. Dal 1925 circa si spostarono tutti a Desenzano del Garda. Nel 1929 Federico andò a Vienna con un gruppo di amici sempre per vendere gelato e nel 1930 in Ungheria, dove fu raggiunto da un fratello. Nel 1931 sposa una compaesana Costantin, che già aveva esperienza di gelateria in Ungheria presso uno zio. A Gyr quindi l'attività vede coinvolti Federico De Pellegrin con la moglie, il fratello e una sorella di Federico e un cugino. Sara nasce in Italia nel 1934 e già a un anno è in Ungheria. I genitori in inverno diversificavano l'offerta
--------------------------	---

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

con la pasticceria, in particolare un dolce con purea di castagne e panna montata molto nota in Ungheria (Gesztenyepüré). La gelateria era su una via principale e si chiamava Gelateria Italiana De Pellegrin. Sara frequentava la scuola in Ungheria, era l'unica bambina straniera ma ricorda di non aver mai avuto problemi di integrazione. In casa si parlava ungherese e zoldano, poco italiano. Il periodo della guerra fu molto difficile ma per i primi anni la gelateria tenne aperto, nonostante il conflitto, pur con le ovvie difficoltà. Il peggiorare della situazione però li costrinse a rientrare in Italia nel 1945 (Sara si ricorda che quel viaggio durò ben otto giorni). Nel 1947 Federico poté ritornare in Ungheria, dove praticamente non era rimasto nulla della sua attività, ma grazie al supporto di amici e parenti riuscì nuovamente a riaprire un nuovo locale, venendo poi raggiunto dalla moglie e da Sara, mentre l'altro figlio più piccolo, Valentino, classe 1942, resterà in Italia perché frequentava la scuola. Le politiche di nazionalizzazione che negli anni successivi coinvolsero il Paese resero con il passare del tempo molto difficile il proseguo della loro attività familiare e quindi Federico, che non voleva seguire la scelta di statalizzare l'attività, prese la dolorosa decisione di tornare definitivamente in Zoldo, lasciando tutto quanto aveva costruito, era il 1953. Sara ricorda che tra il 1952-1953 anche altri gelatieri bellunesi in Ungheria sono dovuti ritornare per le medesime ragioni. Chiuso questo capitolo però Federico decide per l'ennesima volta di ricominciare, a cinquantadue anni, e migra subito in Germania. All'inizio, vicino a Norimberga, presso uno dei suoi amici compaesani con cui aveva lavorato a Vienna. C'era anche un altro amico, gelatiere, Giulio De Pellegrin, con il quale la famiglia aveva stretti rapporti, che lo ha molto aiutato a mettersi in proprio con una nuova gelateria a Francoforte: l'Eis Salon Milano, era il 6 giugno 1954 e ancora nella città vi erano i segni dei bombardamenti. Sara raggiunge i genitori in Germania insieme al fratello Valentino e tutti collaborano all'attività. Sara ricorda che la madre amava molto stare in gelateria, al banco, con i clienti, il papà in laboratorio e lei e il fratello al banco. Valentino poi ha imparato a fare il gelato. Nel 1957 li raggiunge anche il fidanzato Giuseppe Costantin, anche lui lavorerà nella ditta familiare (aveva già fatto esperienza a Vienna e a Trieste). Spostati, Sara e Giuseppe nel 1961 aprono una loro attività sempre in Germania a pochi chilometri dai genitori. Sara ha imparato il tedesco ma racconta che non lo ha mai parlato bene come l'ungherese. Hanno lavorato, cambiando però il luogo della gelateria, fino al 1990. I collaboratori stagionali erano solitamente parenti, amici, poi si ricorda del personale dalla provincia di Rovigo e dal Friuli (Carnia), in alcuni casi anche personale tedesco. Il lavoro in Germania era molto intenso e non c'era giorno di chiusura a differenza dell'Ungheria, dove era organizzato in modo diverso: si chiudeva sempre il lunedì e inoltre, con le politiche di nazionalizzazione, era regolamentato anche il consumo di alcuni beni come lo zucchero e l'elettricità, era dato un certo ammontare massimo al mese. Arrivati a quel consumo, si teneva chiuso, Sara ricorda che a volte, in piena stagione, dovevano chiudere la gelateria anche quattro o cinque giorni per rispettare i consumi massimi. Dalla narrazione biografica emerge però che Sara, e anche suo padre, si concedevano alcuni momenti di svago, in Ungheria aveva molte amiche e anche in Germania, andava a vedere qualche concerto, qualche film, allo zoo (soprattutto la domenica mattina che era il momento più tranquillo) e ricorda aneddoti particolari, ed esempio, Sara aveva l'abbonamento alle partite di calcio del Francoforte e andava alle partite, il suo vicino "di abbonamento", era il fornitore di latte della gelateria. Ha iniziato a fare vacanze vere e proprie con il marito durante la pausa invernale. Ora la

tradizione di famiglia è portata avanti da uno dei figli di Valentino, Federico, titolare di una gelateria vicino a Francoforte. 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>MTCM - Materia</b>	fibra vegetale/ cotone
<b>MTCT - Tecnica</b>	cucitura a macchina
<b>MNR - Misure non rilevate /misure varie</b>	MNR

## UT - UTILIZZAZIONI

### UTU - DATI DI USO

<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	divisa da bambina per svolgere piccole mansioni in gelateria

## AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

### ATT - ATTORE

<b>ATTI - Ruolo</b>	ex gelatiera
<b>ATTN - Nome</b>	De Pellegrin, Sara
<b>ATTS - Sesso</b>	F
<b>ATTM - Mestiere</b>	pensionata

## CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI

### STC - STATO DI CONSERVAZIONE

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

## 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_1645544894385
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Sopravveste da bambina per piccoli incarichi in gelateria
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2020/06/24
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OSDP001.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>	Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<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>	monografia
<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.

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<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

**AD - ACCESSO AI DATI****ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI**

<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	1
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati liberamente accessibili

**CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI****CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA**

<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>	
	<p>Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di gelatieri della famiglia De Pellegrin, originari della Val di Zoldo, prima in Ungheria e poi 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, zalétt#) 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</p>
<b>OSS - Osservazioni</b>	

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, Longarone, 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.