

SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714301
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	Grembiulino
OGTT - Tipologia	per il servizio in gelateria
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	Pralongo
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	casa
LDCQ - Qualificazione	privata
LDCF - Uso	abitazione
LDCU - Indirizzo	Via Sant'Andrea, 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

PRTK - Continente /subcontinente	Europa
PRTS - Stato	GERMANIA
PRTL - Località	Neuss

DR - DATI DI RILEVAMENTO

DRV	Comune 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	2020/07/02

DT - CRONOLOGIA

DTZ - CRONOLOGIA GENERICA

DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	anni sessanta
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione	Indumento in stoffa di colore bianco costituito da un rettangolo con tasca e allacciatura intorno ai fianchi, bordato con il pizzo e gli angoli arrotondati.
	L'oggetto fa parte di una piccola raccolta della famiglia di gelatieri Zampolli, originari di Forno di Zoldo. Questi oggetti sono stati utilizzati da diversi familiari e si riferiscono alla loro attività di gestione di gelateria a Neuss in Renania Settentrionale Vestfalia, Germania. Nello specifico si tratta di un grembiulino utilizzato come divisa dai collaboratori della gelateria per il servizio. Le testimonianze raccolte sul luogo riportano che l'oggetto faceva parte di una serie commissionata appositamente dalla titolare, Italia Casal, a una sarta tedesca locale. Il bene inventariato è stato indossato negli anni Sessanta dalla figlia, Claudia Zampolli, ed è presente nell'album di famiglia una fotografia che la ritrae proprio con quel grembiulino in un momento di pausa fuori la gelateria. Claudia Zampolli, ultima in ordine di tempo a svolgere l'attività di gelatiera della sua famiglia, custodisce, per motivi affettivi, la raccolta di oggetti che rappresentano una importante parte della storia della sua famiglia. Nel 1937 Ernesto Zampolli, di Forno di Zoldo, aprì una gelateria a Neuss, Eis Zampolli, supportato dai parenti. Anche il fratello Agostino, aprirà nella stessa città, una sua gelateria. Italia Casal, della frazione di Astragal, era la moglie di Ernesto Zampolli. Già all'età di 14 anni, aveva iniziato a fare delle esperienze in alcune gelaterie in Germania gestite dallo zio, Mariano Panciera. Anche tre sue sorelle faranno esperienze simili e un fratello, Rino, aprirà una sua gelateria nel 1956 a Lengerich. La

NRL - Notizie raccolte sul luogo

Seconda guerra mondiale lo costringerà a tornare in Valle, non prima di aver affidato molti oggetti della gelateria a una coppia tedesca di amici gli Ellgering (macellaio vicino alla gelateria). L'edificio dove sorgeva la gelateria fu distrutto dai bombardamenti, ed Ernesto riaprirà nel 1948, sempre a Neuss, una nuova attività. Raggiunto dalla famiglia, farà ritorno in Valle in inverno solo nel 1954. La gelateria aveva nel suo arredo chiari riferimenti a Venezia: raffigurazioni della città e della gondola, senza però tralasciare, dagli anni Ottanta, alcuni rimandi alla città di Neuss. Inoltre negli anni Ottanta vennero sostituite anche tutte le coppette in alpacca (che richiedevano molta manutenzione) con il più pratico vetro e Claudia ricorda che già dagli anni Cinquanta erano state introdotte in gelateria delle coppette di carta logate e personalizzate (stemma della città e nome della gelateria) creata da ditte tedesche specializzate che rifornivano anche altre gelaterie italiane. La coppia ebbe tre figli Michelangelo, Liliana e Claudia. Claudia frequentò le scuole a Neuss, infatti racconta che parlava fluentemente il tedesco, molto poco l'italiano e capiva il dialetto zoldano. Il suo primo contatto con la Val di Zoldo fu nel 1954, quando rientrò con la famiglia per la stagione invernale, si ricorda che fu un momento molto particolare perché vi era molta differenza con lo stile di vita e le abitudini che aveva sempre conosciuto. Per lei iniziò, come per altri figli di gelatieri, un periodo di internato/collegio a Conegliano TV, presso un istituto religioso, un periodo non certo facile sia per la lontananza dalla famiglia, sia per le abitudini che la vita in collegio imponevano rispetto alla sua quotidianità in Germania. Come consuetudine passava le estati a Neuss aiutando in gelateria. Finite le scuole ritornerà in Germania collaborando stabilmente con i genitori e rilevando poi l'attività, che gestirà con il marito per circa venticinque anni prima di ritirarsi a Pralongo in Val di Zoldo. 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	fibra vegetale/ cotone
MTCT - Tecnica	cucitura a macchina

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	larghezzaxlunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	27x21

UT - UTILIZZAZIONI**UTU - DATI DI USO**

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	divisa dei collaboratori per il servizio al banco vendita e ai tavoli della gelateria

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

ATTI - Ruolo	ex gelatiera
ATTN - Nome	Zampolli, Claudia
ATTS - Sesso	F
ATTM - Mestiere	pensionata

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_1645545528324
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Grembiulino per il servizio in gelateria
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/07/02
FTAK - Nome file originale	MUGG_O CZ001.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_1645545603553
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Claudia Zampolli in una pausa dal lavoro_grembiulino
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/07/02
FTAK - Nome file originale	MUGG_CZ001.JPG
FTAT - Note	La fotografia ritrae Claudia Zampolli in una pausa con indosso il grembiulino che usava come divisa in gelateria. 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	monografia
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	monografia
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
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Pause Carl - Schulte Beerbühl Magrit, Gelato! Italienische Eismacher am Niederrhein, Neuss 2017
BIBN - Note	Nel libro si parla espressamente della famiglia di gelatieri Zampolli a Neuss
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	
	<p>Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di gelatieri della famiglia Zampolli, 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</p>
OSS - Osservazioni	

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.