SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714302
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	Bastardella
OGTT - Tipologia	per la vendita ambulante di pere cotte
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme
QNT - QUANTITA'	
QNTN	2
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda di insieme
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	caldaia con braciere e contenitore pere cotte
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	cuscino imbottito
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile
RV - RELAZIONI	
RVE - STRUTTURA COMPLESSA	
RVEL - Livello nella struttura complessa	0
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
LDCU - Indirizzo	Viale San Vito, s.n.c.
ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE	
ACBA - Accessibilità	si
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente
PRV - LOCALIZZAZIONE	
PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Veneto
PRVP - Provincia	BL
PRVC - Comune	Val di Zoldo
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
DRD - Data del rilevamento	2022/02/18
DT - CRONOLOGIA	
DTZ - CRONOLOGIA GENERICA	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	anni cinquanta
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Strumento di forma a semicerchio composto da un contenitore esterno (una sorta di caldaia) con alcune file di fori con al suo interno, sul fondo, un contenitore estraibile funge da braciere. Al di sopra si inserisce un contenitore, con la medesima forma, dotato di un coperchio incernierato semi apribile. Lo strumento è poi dotato di una cinghia che si aggancia al contenitore esterno forato per far sì che possa essere trasportato a tracolla. Presenta inoltre un piccolo contenitore cilindrico agganciato ad un lato per contenere i bastoncini con cui infilare le pere. È corredato di una specie di cuscino in tessuto imbottito da legare in vita per creare un isolamento tra il corpo e l’ oggetto.
	Il bene è di proprietà di Dario De Pellegrin, le informazioni raccolte fino ad oggi riportano che i suoi antenati erano stati venditori ambulanti di pere cotte e gelato ma le testimonianze disponibili non hanno potuto approfondire con sufficiente attendibilità ulteriori dati in

NRL - Notizie raccolte sul luogo	merito. Nondimeno le fonti orali e scritte raccolte durante la ricerca hanno evidenziato alcuni aspetti che permettono di comprendere meglio il contesto sociale e culturale in cui il bene inventariato era inserito ed utilizzato. Storicamente è attestato che soprattutto dalla metà dell'Ottocento dalla Val di Zoldo e da alcune parti del Cadore (Zoppè, Valle di Cadore…) si sviluppa una peculiare forma di migrazione maschile, stagionale, specializzata (ovvero legata alla produzione e commercializzazione ambulante di alimenti quali caldarroste, pere cotte, dolci, frutta caramellata) e organizzata in compagnie. Vi era poi la tendenza a specializzarsi in base alle frazioni di provenienza, ad esempio, per la frazione di Fornesighe in Val di Zoldo, le fonti orali riportano la presenza di varie famiglie che si dedicavano alla vendita di pere cotte. Inoltre le ricerche nell'archivio di Forno di Zoldo, condotte parallelamente, evidenziano molti abitanti della frazione assenti al censimento del 1901 (avvenuto in inverno) in quanto venditori ambulanti di frutta. Le destinazioni prescelte solitamente erano le grandi città della Pianura Padana, nel caso specifico, le testimonianze riportano che a Padova vi fosse una importante compagnia di Fornesighe con oltre venti uomini dedita proprio alla vendita di pere cotte. Solitamente quest'ultima era una attività stagionale invernale che spesso veniva affiancata alla vendita estiva di gelato. Al di là dell'organizzazione delle compagnie di venditori, guidate da un capo (per età o per esperienza), coese, unite spesso da legami e relazioni di parentela o amicali, con parità di guadagno, condivisione dell'alloggio e dei pasti, etc… per i venditori ambulanti di pere cotte la bastardella #bastardèla# era lo strumento imprescindibile. Un oggetto facilmente trasportabile, costruito in metallo leggero (rame) ma con un'ottima conduzione in modo da mantenere in caldo le pere, le quali erano state cotte in precedenza nel forno comune. Le informazioni raccolte sul luogo sottolineano che le pere erano infornate in due diversi momenti della giornata (la prima a mezzogiorno, la seconda dopo cena) in grandi teglie dette #ferri#. Le pere inoltre erano di alcune particolari varietà, adatte per essere cotte e di dimensioni medio-piccole. Una varietà, ad esempio, era la pera Garzignolo che matura agli inizi di ottobre. Alcuni testi riportano che questa attività avesse delle ripercussioni sul corpo non indifferenti provocando a volte difetti nella postura e in altri casi ulcerazioni nel punto in cui il corpo veniva in contatto con la caldaia in rame contenente le braci. In quest'ottica quindi l'utilizzo di un cuscino in tessuto e imbottito per isolare il corpo poteva cercare di prevenire tale problema. La presenza del cuscino nel bene inventariato è una rara testimonianza di questo aspetto meno noto dell'attività del venditore ambulante con la bastardella. 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	
MTCP - Riferimento alla parte	caldaia, contenitore pere cotte e contenitore bastoncini
MTCM - Materia	metallo/ rame
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	L'interno del contenitore delle pere cotte è in rame stagnato
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla	

parte	cuscino
MTCM - Materia	fibra vegetale/ cotone
MTCT - Tecnica	cucitura a mano
MTCS - Note	L'imbottitura del cuscino è in lana
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	Caldaia e contenitore pere cotte
MISZ - Tipo di misura	altezzaxlunghezzaxlarghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	28x43x29
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	cuscino
MISZ - Tipo di misura	altezzaxlunghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	25x30
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Per contenere e tenere in caldo le pere cotte da vendere
UTUM - Modalità di uso	Si disponevano delle braci nel contenitore interno, si ponevano le pere cotte nel contenitore sovrastante in modo che il calore delle braci le mantenesse calde. All'occorrenza si apriva il contenitore e si prelevavano le pere da servire infilandole in bastoncini di legno conservati nell'apposito contenitore agganciato al lato.
AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	ex gelatiere
ATTN - Nome	De Pellegrin, Maurizio
ATTM - Mestiere	pensionato
CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCP - Riferimento alla parte	caldaia, contenitore pere cotte, contenitore bastoncini
STCC - Stato di conservazione	buono
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCP - Riferimento alla parte	cuscino
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_1647013150227
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Bastardella con cuscino
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_ODDP001.jpeg
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_1647013257526
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Bastardella_dettaglio caldaia, porta pere cotte e contenitore bastoncini
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_ODDP002.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	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	Cason Angelini Ester, Gelati, percoot, caramèi, fave, pastin. La ricchezza della tradizione culinaria zoldana, Seren del Grappa 2015
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	tesi di laurea
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Grossi Virna, Il gelato ieri e oggi. Lo sviluppo di una attività tutta zoldana, Università Ca' Foscari A.A. 2017/2018
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	
	L'oggetto si configura come una testimonianza della mobilità legata all’attività specializzata di venditori ambulanti di alimenti degli abitanti di alcune vallate bellunesi. Per maggiore completezza e un corretto inquadramento dell’oggetto 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

OSS - Osservazioni	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.