SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714303
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	Mantecatore verticale a ruota
OGTT - Tipologia	per la produzione di gelato
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme
QNT - QUANTITA'	
QNTN	4
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	mastello con parte del meccanismo per imprimere il movimento (ruota a manovella, ingranaggi)
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	sorbettiera con parte del meccanismo per imprimere movimento (bastone verticale e ingranaggio)
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	coperchi a semicerchio per coprire intercapedine
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	coperchi a semicerchio per chiudere la sorbettiera
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	edificio rurale
LDCU - Indirizzo	Via Cadore, s.n.c.
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
PRVL - Località	Zoldo Alto
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
DRD - Data del rilevamento	2022/02/18
DT - CRONOLOGIA	
DTZ - CRONOLOGIA GENERICA	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	anni venti
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Mantecatore verticale a movimento manuale composto da un doppio mastello con isolamento per contenere la miscela di ghiaccio e sale, di forma cilindrica, svasato, con tre maniglie, bocchettone per far uscire la soluzione refrigerante una volta finito l'utilizzo, meccanismo con ruota a manovella e ingranaggi dentati per trasmettere un movimento rotatorio alla sorbettiera e un perno di congiunzione apribile. All' interno del mastello è presente una sorbettiera estraibile di forma sferica, con apertura circolare sull'orlo per introdurre la miscela da mantecare (capacità circa un litro e mezzo) ed estrarre poi il gelato pronto. Il mastello appoggia su tre supporti (tipo piedini). Il fondo è predisposto per incastrare la sorbettiera in modo che ruoti lasciando però uno spazio per far sì che quest'ultima sia tutta a contatto con il freddo. Vi sono poi due coperchi a semicerchio e impugnature per coprire l'intercapedine tra mastello e sorbettiera e due coperchi a semicerchio con manici per chiudere l'apertura della sorbettiera.
	L'oggetto è di proprietà di Federico Soccol ed è utilizzato e custodito dai Gelatieri Zoldani. Il gruppo è legato all'associazione Famiglia Emigranti ed Ex Emigranti Zoldani, un'associazione di persone

NRL - Notizie raccolte sul luogo	originarie della Val di Zoldo (Belluno) per la maggior parte ex-gelatieri. Entrambi si impegnano a valorizzare e promuovere in Italia e all'estero il patrimonio culturale del loro territorio tra cui i saperi, le tecniche, gli strumenti legati alla produzione manuale di gelato che erano parte integrante dall'attività dei loro antenati. Il mantecatore, perfettamente funzionante, è utilizzato dai Gelatieri Zoldani per delle dimostrazioni sul saper fare. I dati raccolti sul campo rivelano che lo strumento probabilmente era stato utilizzato in Cecoslovacchia negli anni Venti e poi è stato utilizzato da Amedeo Soccol, nonno dell' attuale proprietario, ma non vi sono ulteriori informazioni disponibili. I supporti originali sono molto bassi (altezza totale dello strumento 109 cm) ed è stato necessario, per poterlo utilizzare in maniera confortevole da un gelatiere, fornirli di un rialzo in epoca successiva per rendere più agevole la lavorazione (circa nel 2005). Molto probabilmente la macchina era usualmente appoggiata ad un altro tipo di supporto esterno perché l'altezza così bassa renderebbe, per chiunque, scomoda la lavorazione. Il mastello è costruito con lo stesso principio delle botti ed è in legno di larice che resistite molto bene all' umido. Le testimonianze riportano che la macchina richiede molta manutenzione perché il sale usato in aggiunta al ghiaccio per la soluzione refrigerante corrode e rovina facilmente. Il bene ha una puleggia piuttosto larga, le testimonianze riferiscono che sicuramente era voluta, per poter essere mossa manualmente o eventualmente per adattarsi a una cinghia collegata a un motore elettrico (già dagli inizi del Novecento si iniziarono ad avere mantecatori mossi ad elettricità con una cinghia). Non è presente nessun marchio o logo che permetta di risalire a dati puntuali sulla fabbricazione. Un altro dettaglio riferito sul campo è che la sorbettiera, lungo il suo asse, presenta una specie di recipiente per raccogliere eventuali perdite di materiale lubrificante (olio, grasso) dagli ingranaggi soprastanti, in modo che non cadessero all'interno della stessa sorbettiera, contaminando la miscela da gelare. I coperchi dell'intercapedine servono per far sì che la soluzione refrigerante (ghiaccio e sale) non entri in contatto con la miscela durante la fase di mantecatura (o si rovinerebbe il gelato) e i coperchi della sorbettiera servono invece per proteggere l'interno della sorbettiera nella fase di riempimento dell'intercapedine con ghiaccio e sale prima di iniziare la mantecatura per analogo motivo. Per questa macchina è stata costruita in legno di acero una apposita spatola di giuste dimensioni (lunga circa 90 cm) tarata per la grandezza sorbettiera. Inoltre è stata costruita in legno di frassino un bastone, di circa 53 cm di lunghezza, che possa entrare nell'intercapedine tra mastello e sorbettiera per pestare il ghiaccio e sale. 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.
	Le numerose fonti scritte sulla produzione del freddo e sull'evoluzione delle macchine per produrre il gelato, in particolare il testo Scienza e tecnologia del gelato artigianale ad opera di Luca Caviezel, permettono di evidenziare alcuni aspetti salienti. Gli esordi della produzione del freddo vedono l'utilizzo di ghiaccio e sale marino o salnitro. Produrre freddo è un processo fisico: il sale è idroscopico, assorbe umidità. Se si uniscono ghiaccio e sale, il ghiaccio si scioglie sottraendo calore all'ambiente circostante e quindi si produce freddo. Se, in aggiunta, si trita il ghiaccio, si accelera la produzione di freddo e se al posto del sale si aggiungono altre sostanze chimiche, come il salnitro, si accelera ancora di più. Questi principi fisici, applicati alla produzione del gelato, fanno sì che immergendo nel ghiaccio e sale un

NSC - Notizie storico-critiche	contenitore (di terracotta, stagno, ferro, rame, ceramica, acciaio inox…) con all'interno una miscela liquida, per contatto, si sottrae calore al contenitore e si raffredda la materia liquida al suo interno che può essere staccata via via con una spatola di legno o con un altro strumento idoneo. Dotando il contenitore di un coperchio per poterlo ruotare in modo costante e veloce attorno al suo asse verticale, aprendo il coperchio ogni tanto e staccando la massa ghiacciata, e ripetendo molte volte l'operazione, il composto formerà dei cristalli di ghiaccio molto fini, diventando soffice e areato, omogeno. La produzione del gelato quindi, dalla sua nascita fino all'introduzione di strumenti mossi ad elettricità, era svolta totalmente a mano ruotando continuamente la sorbettiera sul suo asse centrale verticale (per ottenere un gelato più fine) e spatolando per incorporare aria. Solo nel 1834 viene brevettata una macchina, sempre manuale, che agitava la miscela grazie a un cestello rotante azionato con manovella a mano velocizzando e agevolando notevolmente le operazioni. Il brevetto fu depositato negli Stati Uniti da una donna di Filadelfia, Nancy Johnson. Creò un catino/bacinella con ghiaccio e sale in cui immergere un cilindro con dentro la miscela ma aggiunse una manovella esterna che è collegata, attraverso degli ingranaggi, a una pala forata. Girando la manovella, la pala gira e permette di lavorare la miscela in meno tempo e sforzo fisico creando inoltre un gelato di qualità migliore. In Europa si attribuisce al tedesco Richard Fuller la costruzione di un apparecchio per più grandi produzioni: un tino di legno a doppia parete coibentato, una sorbettiera in rame a forma di pera (poi cilindrica e sempre più alta per gelare in modo veloce e omogeneo) e una manovella verticale. Si susseguirono nel corso del tempo diverse migliorie: manovelle su un lato orizzontali, più grandi, per essere azionate a due mani, più velocità…Nel 1905-1906 la corrente elettrica sostituì il movimento manuale con un motore appoggiato al pavimento e agganciato alla manovella con una cinghia di trasmissione. Un'altra importante miglioria fu dedicata alla spatolatura, che continuava ad essere fatta a mano. Nel 1929 Otello Cattabriga inventò una sorbettiera dove non solo il moto della sorbettiera, ma anche quello della spatola che staccava e spalmava la miscela man mano, erano alimentate ad elettricità, senza ghiaccio e sale ma con l'uso di una soluzione di acqua e sale raffreddate da un compressore (salamoia soluzione salina non congelabile). Nel 1934 Cattabriga perfezionò ulteriormente la macchina con un nuovo brevetto: il motore era incorporato, meno ingombrante, spostabile, riducendo il tempo di lavorazione. Da allora altri miglioramenti tecnici si sono susseguiti anche in termini di sicurezza delle macchine (arresto automatico…) e si possono citare almeno tre ditte di produttori di mantecatori verticali molto apprezzate dai gelatieri bellunesi: le italiane Cattabriga, Carpigiani e la tedesca Boku.
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	mastello
MTCM - Materia	legno/ larice
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Il mastello presenta alcune parti in metallo (cerchiature e maniglie)
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	ruota ed ingranaggi

MTCM - Materia	metallo
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Alcune parti metalliche sono in ghisa, altre in ferro
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchi intercapedine
MTCM - Materia	legno/ larice
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	sorbettiera
MTCM - Materia	metallo
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Il metallo della sorbettiera vera e propria (parte sferica) è peltro o stagno
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchi sorbettiera
MTCM - Materia	metallo/ ottone
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	mantecatore (complesso)
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	131
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	ruota
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	44
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	mastello
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISS - Specifiche	media
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	58
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	sorbettiera con bastone
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISU - Unità di misura	cm

MISM - Valore	56
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Per la mantecazione della miscela liquida e la sua trasformazione in massa gelata
UTUM - Modalità di uso	Una volta riempito il mastello con una soluzione di ghiaccio e sale per raggiungere una temperatura di circa -20°, si inserisce nella sorbettiera la miscela. Mentre una persona aziona la ruota imprimendo un costante movimento rotatorio alla sorbettiera, un'altra persona con una spatola in legno stacca e spalma costantemente la miscela in senso contrario alla rotazione della sorbettiera per incorporare aria e raggiungere la giusta consistenza di cristallizzazione e struttura della massa, fino alla sua estrazione.
AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	ex gelatiere, membro dei Gelatieri Zoldani
ATTN - Nome	De Pellegrin, Maurizio
ATTS - Sesso	M
ATTM - Mestiere	pensionato
CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Stato di conservazione	discreto
STCN - Note	L'uso di una soluzione refrigerante a base di ghiaccio e sale espone alcune parti a una facile corrosione, necessità di controllo e cura costante.
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
CDGN - Note	Il bene appartiene a Federico Soccol, i Gelatieri Zoldani custodiscono e utilizzano il bene per la loro attività di valorizzazione del saper fare
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1646930008126
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ001.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_1646930404092
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_retro
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ001_3.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_1646930529313
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_coperchi
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ002.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_1646930605862
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_dettaglio ruota e manovella
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ003.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_1646930675351
FTAX - Genere	documentazione allegata

FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_dettaglio bocchetta ottone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ004.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_1646930755822
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_apertura sorbettiera
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ005.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_1646930831603
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_apertura coperchi di protezione intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ005_1.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_1646930922950
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_sorbettiera all'interno del mastello
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento	

cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ006.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_1646990920665
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_fondo mastello
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ007_1.jpeg
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1646931070678
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_sorbettiera smontata
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ008.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_1646931163354
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_sorbettiera agganciata
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ009.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_1646931241633
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)

FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_dettaglio ingranaggi
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ009_1.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_1646931312210
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore verticale a ruota_dettaglio spatola all'interno della sorbettiera
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ010.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
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
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	pubblicazione multimediale
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Calchera Debora, L’evoluzione della macchina per produrre il gelato
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://www.uniteis.com/gelato-artigianale/levoluzione-della-macchina-per-produrre-il-gelato/
BIBN - Note	Ultima consultazione gennaio 2022
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 del processo produttivo artigianale totalmente manuale svolto dai gelatieri bellunesi in Italia e all’estero. Il processo produttivo con macchine a ruota mosse manualmente è databile tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento. L'oggetto si configura come una testimonianza del processo produttivo artigianale dei gelatieri bellunesi, in Italia e all’ estero. 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

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 (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.