SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714304
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	Mastello con carapina di ceramica
OGTT - Tipologia	per conservare il gelato
OGTV - Configurazione	

strutturale e di contesto	bene complesso
OGD - DENOMINAZIONE	
OGDT - Tipo	gergale
OGDN - Denominazione	sorbettiera
OGDS - Note	La carapina di ceramica bianca è denominata sorbettiera
QNT - QUANTITA'	
QNTN	4
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	mastello
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	sorbettiera
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	coperchi a semicerchio per intercapedine
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	coperchio sorbettiera
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile
AC - ALTRI CODICI	
MOD - MODULI INFORMATIVI	
MODI - Codice Modulo	ICCD_MODI_8263140872461
MODD - Definizione	positivo
MODN - Note	Pur non trattandosi del medesimo bene inventariato, la fotografia testimonia l'utilizzo di beni analoghi in un laboratorio di gelateria a Vienna nel 1906
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.
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
PRVL - Località	Zoldo Alto
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 venti
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Strumento composto da un mastello cilindrico con maniglie laterali, supporto laterale in metallo per sorreggere il coperchio della sorbettiera quando quest’ultima è aperta, bocchetta di fuoriuscita della soluzione refrigerante. All’interno del mastello vi sono tre inserti in legno per mantenere ben ferma una carapina (sorbettiera) cilindrica e sul fondo del mastello è presente un rialzo. Vi sono due coperchi a semicerchio con pomelli per coprire/chiudere l’intercapedine tra sorbettiera e mastello e un coperchio rotondo con manico in rame per chiudere la 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 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 bene è utilizzato dai Gelatieri Zoldani per delle dimostrazioni sul saper fare. I dati raccolti sul campo non forniscono in modo sufficientemente puntuale altre informazioni sui precedenti proprietari o la collocazione del bene. Le sorbettiere in ceramica bianca inserite nel mastello con una soluzione di ghiaccio e sale pestato erano utilizzate per contenere il gelato prodotto nel laboratorio e venivano posizionate all’interno del banco di vendita. Non sono presenti marchi o loghi, sia nel mastello che nella sorbettiera, che forniscano dati sulla produzione. Le testimonianze raccolte da parte di gelatieri ed ex gelatieri riportano che queste sorbettiere erano prodotte da diverse manifatture anche estere

NRL - Notizie raccolte sul luogo	(molti citano una provenienza polacca, altri italiana, altri bavarese). Erano sicuramente costose ma particolarmente apprezzate perché consentivano di mantenere la temperatura ottimale per la conservazione del gelato lungo tutta la lunghezza del cilindro. Al loro interno venivano collocati solitamente tre, massimo quattro gusti disposti a spicchio. Il loro peso, già da vuote, era considerevole, aumentava ancora di più una volta riempite. Presentano un orlo che si ripiega verso l'interno creando una scanalatura per facilitarne la presa durante il sollevamento e lo spostamento. La sorbettiera/carapina, secondo i dati raccolti, non poteva essere riempita fino all'orlo ma doveva restare al di sotto o all'altezza della soluzione refrigerante (miscuglio ghiaccio e sale), per assicurare la miglior conservazione del gelato. Questo tipo di sorbettiere erano utilizzate raramente nei carretti di legno per la vendita ambulante a causa del loro peso, si preferiva, per i carretti, usare le sorbettiere in metallo (es. rame stagnato). Per quanto riguarda il periodo del loro utilizzo, è certo che fossero usate già dai pionieri che iniziarono l'attività di gelatieri tra la fine dell' Ottocento e i primi del Novecento (questo aspetto è documentato da fonti iconografiche e anche in un inventario di una famiglia di gelatieri databile al 1915 riporta la presenza di 90 sorbettiere in porcellana valutate 10 corone austriache ognuna), ma anche nei periodi successivi e nel Secondo Dopoguerra; testimonianze orali ne riferiscono l'uso anche negli anni Sessanta e in alcuni casi anche oltre (tenendo conto che la normativa sulla tutela della sicurezza alimentare è del 1962, con regolamento attuativo nel 1980). Nel frattempo le innovazioni tecnologiche relative al banco di vendita refrigerato portarono ad abbondonare progressivamente le sorbettiere in ceramica per l'utilizzo di vetrine refrigerate con vaschette metalliche parallele che permettono al cliente di vedere i gusti offerti o per l'utilizzo banchi a pozzetti con coperchi, entrambe le soluzioni impiegano materiali ritenuti più pratici e che assicurano gli standard richiesti per la sicurezza alimentare (es. acciaio inox). Altri dati raccolti sul campo riportano che nel caso specifico del bene inventariato, i coperchi semicircolari in larice a protezione dell'intercapedine sono stati sostituiti in un periodo recente perché quelli presenti erano molto danneggiati (circa 10 anni fa), le fonti orali riportano anche che originariamente non esistevano: per chiudere l'intercapedine si mettevano solitamente sacchi in juta o in altro tessuto. Le fonti iconografiche sembrano confermare questa informazione. Anche il bocchettone sul mastello per la fuoriuscita della soluzione refrigerante è stato aggiunto circa 15 anni fa. Inoltre è stato creato un coperchio aggiuntivo/sostitutivo in legno per chiudere la sorbettiera nella fase di riempimento con ghiaccio e sale perché il sale può corrodere facilmente quello in rame. Per analoghi motivi di corrosione, anche il rialzo all'interno del mastello è stato sostituito. In linea generale gli strumenti legati alla produzione del gelato che usavano ghiaccio e sale avevano bisogno di costante manutenzione. La soluzione refrigerante composta da ghiaccio e sale deve essere battuta finemente per compattarla e permettere di avvolgere la sorbettiera anche sul fondo (grazie al rialzo presente sul fondo del mastello) per questo scopo è stato costruito dai Gelatieri Zoldani un bastone del giusto spessore in legno di acero lungo circa 63 cm. 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	mastello
MTCM - Materia	legno/ larice
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchi a semicerchio
MTCM - Materia	legno/ larice
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	sorbettiera
MTCM - Materia	ceramica/ gres
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchio sorbettiera
MTCM - Materia	metallo/ rame
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	55
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	mastello
MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	46X44
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	sorbettiera
MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	43X26
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	coperchio sorbettiera
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	27,5
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
	Per contenere il gelato pronto alla vendita una volta prodotto

UTUF - Funzione	artigianalmente con il mantecatore
UTUM - Modalità di uso	Una volta inserita la sorbettiera all'interno del mastello e chiusa con il coperchio, si procedeva con il riempire tutta l'intercapedine con una soluzione di ghiaccio e sale. Si copriva l'intercapedine con i coperchi a semicerchio o con un sacco di juta. Il gelato pronto, estratto dal mantecatore, veniva via via inserito nella sorbettiera fino ad una certa altezza (di solito si riempiva con tre gusti a spicchi). Il gelato si conserva per circa 5/6 ore.
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
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
CDGN - Note	Il bene inventariato appartiene a Federico Soccol, i Gelatieri Zoldani custodiscono e utilizzano il bene per dimostrazioni volte a valorizzare il saper fare
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1646988671651
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mastello contenente la sorbettiera chiuso
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ011.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_1646988762847
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg

FTAM - Titolo/didascalia	Mastello con sorbettiera_dettaglio parte superiore
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ012.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_1646990343925
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mastello e sorbettiera_dettaglio coperchi a semicerchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ013_1.jpeg
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1646990691059
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mastello e sorbettiera_dettaglio supporto coperchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ014_1.jpeg
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1646989014751
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mastello e sorbettiera_dettaglio intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ015.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_1646989085530
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)

FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mastello e sorbettiera_dettaglio rialzo fondo mastello
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OGZ016.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	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	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 dei gelatieri bellunesi, in Italia e all’estero. 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 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

OSS - Osservazioni	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.