

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
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
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
OGTD - Definizione	Cuscino
OGTT - Tipologia	per isolare il corpo dalla bastardella
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
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	2
------------------------------------------	---

## LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA

### PVC - LOCALIZZAZIONE

PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Veneto

<b>PVCP - Provincia</b>	BL
<b>PVCC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>PVCL - Località</b>	Fornesighe
<b>LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
<b>LDCT - Tipologia</b>	casa
<b>LDCQ - Qualificazione</b>	privata
<b>LDCU - Indirizzo</b>	Viale San Vito, s.n.c.
<b>ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE</b>	
<b>ACBA - Accessibilità</b>	si
<b>LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE</b>	
<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di provenienza/collocazione precedente
<b>PRV - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>PRVS - Stato</b>	ITALIA
<b>PRVR - Regione</b>	Veneto
<b>PRVP - Provincia</b>	BL
<b>PRVC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<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>DRD - Data del rilevamento</b>	2022/02/18
<b>DT - CRONOLOGIA</b>	
<b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>	
<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	anni cinquanta
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	comunicazione orale
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	Involucro in tessuto, imbottito, con tasca posteriore e occhielli laterali per infilare un laccio
	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 consentito di approfondire con sufficiente attendibilità ulteriori dati in merito. Il cuscino in tessuto imbottito era utilizzato dai venditori per proteggere il corpo dal contatto con la bastardella, dal calore che proveniva dalle braci in essa contenute per mantenere calde le pere. Alcuni testi riportano che questa attività di vendita ambulante avesse delle ripercussioni sul corpo non indifferenti provocando a

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

volte difetti nella postura e in altri casi ulcerazioni nel punto in cui il corpo veniva in contatto con la caldaia in rame. In quest'ottica quindi l'utilizzo di un cuscino in tessuto imbottito per isolare il corpo poteva cercare di prevenire tale problema. La presenza del cuscino è una rara testimonianza di questo aspetto meno noto dell'attività del venditore ambulante con la bastardella, infatti difficilmente questa parte componente del bene viene conservata nel tempo. Il cuscino è molto probabilmente imbottito di lana e presenta un ulteriore dettaglio interessante: una tasca nel retro contenente diversi fogli di carta spessa (carta oleata). Le testimonianze raccolte evidenziano che le pere cotte erano servite infilandole in un bastoncino di legno che veniva adagiato su un pezzo di carta; allo stato attuale della ricerca si potrebbe presumere che la tasca quindi fosse stata creata appositamente per contenere tali fogli. Il cuscino veniva fissato con dei lacci (spago o cuoio) alla vita. Le fonti orali e scritte raccolte durante la ricerca hanno evidenziato anche 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 anche 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) perché venditori ambulanti di frutta. Le destinazioni solitamente erano le grandi città della Pianura Padana, nel caso specifico, le testimonianze riportano che a Padova vi fosse una compagnia di Fornesighe con oltre venti uomini dedita proprio alla vendita di pere cotte. Solitamente la vendita di pere cotte 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. Uno strumento facilmente trasportabile, in un metallo leggero ma che mantenesse in caldo le pere, le quali erano cotte in precedenza nel forno comune. Le informazioni raccolte sul luogo sottolineano che le pere erano infornate in due 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. 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**

cuscino

**MTCM - Materia**

fibra vegetale/ cotone

<b>MTCT - Tecnica</b>	cucitura a mano
<b>MTCS - Note</b>	L'imbottitura del cuscino è in lana
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezzaxlunghezza
<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
<b>MISM - Valore</b>	25x30
<b>UT - UTILIZZAZIONI</b>	
<b>UTU - DATI DI USO</b>	
<b>UTUT - Tipo</b>	storico
<b>UTUF - Funzione</b>	Per isolare il corpo dalla parte calda della bastardella (caldaia con braciere)
<b>UTUM - Modalità di uso</b>	Si allacciava in vita il cuscino, si infalava a tracolla la bastardella in modo che il cuscino appoggiasse nel punto corretto.
<b>AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE</b>	
<b>ATT - ATTORE</b>	
<b>ATTI - Ruolo</b>	ex gelatiere
<b>ATTN - Nome</b>	De Pellegrin, Maurizio
<b>ATTS - Sesso</b>	M
<b>ATTM - Mestiere</b>	pensionato
<b>CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>STCP - Riferimento alla parte</b>	cuscino
<b>STCC - Stato di conservazione</b>	discreto
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA</b>	
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647016812486
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Cuscino di protezione per bastardella
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/02/18
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_ODDP010.jpeg
<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

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647016888137
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Cuscino di protezione per bastardella_retro con tasca
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/02/18
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_ODDP011.jpeg
<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

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647016959708
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Cuscino di protezione_corretto posizionamento con la bastardella
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/02/18
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_ODDP012.jpeg
<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>	Pancierà Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

**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

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
----------------------	-------------------------

<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Cason Angelini Ester, Gelati, percoot, caramèi, fave, pastin. La ricchezza della tradizione culinaria zoldana, Seren del Grappa 2015
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	tesi di laurea
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Grossi Virna, Il gelato ieri e oggi. Lo sviluppo di una attività tutta zoldana, Università Ca' Foscari A.A. 2017/2018
<b>AD - ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	1
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati liberamente accessibili
<b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>	
<b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>	
<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>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 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</p>

## OSS - Osservazioni

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

