

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714305
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 a manovella
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 aggancio asse
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Sorbettiera con manovella
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Coperchio circolare per intercapedine
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Coperchi per 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	Dozza
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	casa
LDCQ - Qualificazione	privata
LDCU - Indirizzo	Via Verdi, 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	AUSTRIA
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	Da Deppo, Iolanda

della ricerca	
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	inizio
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
AU - DEFINIZIONE CULTURALE	
AAT - ALTRE ATTRIBUZIONI	
AATN - Nome	C F Kirchhofs Söhne Fabrick V. Schaambergergasse Wien
AATM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
AATY - Note	Il mantecatore presenta una etichetta del produttore illeggibile. Le notizie raccolte evidenziano che il bene inventariato era ritornato da Vienna insieme a un altro mantecatore molto simile, sempre di proprietà del medesimo gelatiere. In questo secondo esemplare l'etichetta (uguale per forma, posizione, materiale e dimensioni) è più leggibile. Si presume che il bene sia stato prodotto dalla medesima ditta.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Mantecatore manuale composto da un mastello con manici laterali, bocchetta per la fuoriuscita della soluzione refrigerante e aggancio asse sorbettiera. Sul fondo predisposizione per l'appoggio della sorbettiera. All'interno del mastello è collocata una sorbettiera di forma sferica (capacità 1 litro circa) con apertura per consentire l'introduzione della miscela liquida e l'estrazione della massa gelata, la sorbettiera ha un bastone verticale e una manovella per imprimere il moto rotatorio. Un coperchio circolare copre l'intercapedine tra mastello e sorbettiera e due coperchi a incastro con manici chiudono l'apertura della sorbettiera.
	L'oggetto è di proprietà di Plinio Ciprian ed era appartenuto a un suo nonno il gelatiere Paolo Ciprian. I dati raccolti sul campo e le fonti scritte evidenziano che la famiglia Ciprian ha un'importante storia come gelatieri, in particolar modo riferibile alla prima fase del fenomeno che prese il via tra la fine dell'Ottocento e il 1915. Michele Ciprian, della frazione di Fornesighe in Val di Zoldo, si sposò quattro volte nella sua vita ed ebbe molti figli, tra cui Agostino Ciprian, il capostipite del ramo della frazione di Bragarezza. Agostino nasce nel 1828 e in famiglia si racconta che già lui esercitasse l'attività di gelatiere ma non vi è documentazione certa che fosse a Vienna come gelatiere o per un altro lavoro. Ebbe nove figli, molti di loro furono gelatieri, tra cui Floriano, Paolo e Pietro. Il primogenito Floriano (nato nel 1853) era a Vienna mentre un altro, Pietro, migrò a Stoccolma nel 1911 come venditore di gelati con diversi carretti ambulanti. I suoi discendenti ancora oggi svolgono una attività di produzione gelati e pasticceria con la ditta familiare Piperglace gestita da Maggie Ciprian Olevik (nipote di Pietro). Per quanto riguarda il figlio Paolo, nato nel 1867, egli fu sicuramente gelatiere a Vienna come risulta da una licenza emessa dalle autorità austriache (come Zucherbäckerigenweke) datata 1896. Paolo si sposò con Marina Netto di Bragarezza e la

NRL - Notizie raccolte sul luogo

coppia ebbe sei figli, tre nati a Vienna, battezzati al Duomo di Santo Stefano, e tre in Italia. Fatture e inventari redatti dallo stesso Paolo documentano un'attività fiorente composta da tre punti vendita (una delle quali in Clavarienberggasse nel XVII° distretto) e un unico laboratorio che li riforniva, ma allo scoppio della Prima guerra mondiale fu costretto in brevissimo tempo a rientrare in patria lasciando tutto. Nonostante la redazione di inventari capillari, al termine del conflitto non riuscì a rientrare in possesso di quanto lasciato nella capitale. Non potendo ricominciare a Vienna, optò, verso il 1920 circa, per intraprendere una diversa attività a Rodi dove morì. Suo nipote, Plinio Ciprian, ha svolto anch'esso l'attività di gelateria per circa trent'anni in Germania ritirandosi nel 2000. Dalla sua testimonianza emerge che il mantecatore in oggetto era uno dei modelli di piccole dimensioni posseduti da Paolo Ciprian a Vienna insieme a mantecatori di grandi dimensioni alimentati con motore elettrico già nel 1906. Non vi sono notizie certe se questo mantecatore più piccolo fosse usato per produrre piccoli quantitativi di un gusto in particolare, se fosse utilizzato per sperimentare nuove ricette o fosse uno dei mantecatori in dotazione nel suo primissimo periodo di attività a Vienna prima di espandersi. Sicuramente è uno dei pochi oggetti legati al suo lavoro come gelatiere che sono rientrati dalla capitale austriaca (i mantecatori piccoli ritornati sono due, il secondo è in possesso di un altro membro della famiglia). Il mantecatore presenta, in scala ridotta, molte delle caratteristiche dei mantecatori più grandi, come la sorbettiera che lungo il suo asse rigido vede la presenza di una coppetta per raccogliere il materiale lubrificante caduto dagli ingranaggi sovrastanti (alcune testimonianze riportano l'uso di olio di oliva per lubrificare), la presenza del coperchio per l'intercapedine, della coppia di coperchi a semicerchio della sorbettiera, etc... Interessante la presenza di una specie di forcola o forcina in ferro agganciata al coperchio circolare a protezione dell'intercapedine: era utilizzata, secondo lo stesso principio di alcune imbarcazioni a remi, per alloggiare la spatola in legno per la mantecazione. 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 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 interna al contenitore 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,

NSC - Notizie storico-critiche

omogeneo (il gelato appunto). La produzione del gelato, dalla sua nascita fino all'introduzione di strumenti mossi ad elettricità, era svolta totalmente a mano con la presenza di almeno due persone, l'uso di un mastello riempito di ghiaccio e sale (o salnitro...) in cui immergere un recipiente più piccolo chiamato sorbettiera con la miscela da gelare, ruotando continuamente il suddetto recipiente sul suo asse centrale verticale (per 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 in USA 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 spalma 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, costruito con lo stesso principio delle botti, presenta anche alcune parti in ferro come le maniglie e i due cerchi

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte

bocchetta fuoriuscita salamoia

MTCM - Materia

metallo/ ottone

MTCT - Tecnica

tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte	sorbettiera, parte sferica per la miscela
MTCM - Materia	metallo/ stagno
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	manovella
MTCM - Materia	legno/ faggio
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchio intercapedine
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	coperchi sorbettiera
MTCM - Materia	metallo
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	65
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	mastello
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	39
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	sorbettiera
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISS - Specifiche	minima
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	15
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Per la produzione del gelato artigianale
	Una volta preparato lo strumento riempiendo lo spazio tra mastello e sorbettiera con una soluzione di ghiaccio e sale e protetta l' intercapedine con il coperchio circolare, si apre la sorbettiera e si introduce la miscela liquida. Una persona gira la manovella imprimendo alla sorbettiera un costante movimento rotatorio mentre

UTUM - Modalità di uso	un'altra, con l'ausilio di una spatola in legno, stacca e spalma in continuazione la massa che via via gela a contatto con le pareti della sorbettiera. Quest'ultimo movimento è effettuato in senso contrario alla rotazione del contenitore. Questi gesti ripetuti permettono di far incorporare alla massa una giusta quantità di aria, ottenere una perfetta cristallizzazione e una struttura del gelato ottimale in base all'esperienza del gelatiere.
-------------------------------	--

AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	ex gelatiere
ATTN - Nome	Ciprian, Plinio
ATTS - Sesso	M

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_1647080027404
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC001.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_1647080106089
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella_dettaglio parte superiore
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC002.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_1647080354359
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella_dettaglio senza coperchio intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC003_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_1647080232442
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella_dettaglio sorbettiera senza coperchi
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC004.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_1647080417885
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella_parti componenti
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC005.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_1647080488318
FTAX - Genere	documentazione allegata

FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Mantecatore a manovella_dettaglio forcola o forcella per spatola
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/18
FTAK - Nome file originale	MUGG_OPC006.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	Pancieria 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 della attività produzione di gelato da parte dei gelatieri delle vallate bellunesi con uso di strumenti totalmente manuali. 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,

OSS - Osservazioni

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

