

# SCHEDA



## CD - CODICI

**TSK - Tipo scheda** BDM

**LIR - Livello catalogazione** I

### NCT - CODICE UNIVOCO

**NCTR - Codice Regione** 05

**NCTN - Numero catalogo generale** 00714306

**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**

<b>OGTD - Definizione</b>	Bollitore a legna
<b>OGTT - Tipologia</b>	per la pastorizzazione del latte
<b>OGTV - Configurazione strutturale e di contesto</b>	bene semplice

**OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO**

<b>OGCT - Trattamento catalografico</b>	scheda unica
<b>OGM - Modalità di individuazione</b>	appartenenza ad una collezione o raccolta privata
<b>OGR - Disponibilità del bene</b>	bene disponibile

**LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA****PVC - LOCALIZZAZIONE**

<b>PVCS - Stato</b>	ITALIA
<b>PVCR - Regione</b>	Veneto
<b>PVCP - Provincia</b>	BL
<b>PVCC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>PVCL - Località</b>	Baron

**LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA**

<b>LDCT - Tipologia</b>	deposito
<b>LDCQ - Qualificazione</b>	privato
<b>LDCU - Indirizzo</b>	Borgo Baron, s.n.c.

**ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE**

<b>ACBA - Accessibilità</b>	si
-----------------------------	----

**LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE**

<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di produzione/realizzazione
-------------------------------------	-----------------------------------

**PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA**

<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	GERMANIA

**DR - DATI DI RILEVAMENTO**

<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>DRL - Rilevatore</b>	Bobbo, Massimiliano
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2022

**DT - CRONOLOGIA****DTZ - CRONOLOGIA GENERICA**

<b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>	XX
<b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b>	prima metà
<b>DTM - Motivazione/fonte</b>	comunicazione orale

#### **AU - DEFINIZIONE CULTURALE**

##### **AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'**

<b>AUTN - Nome scelto di persona o ente</b>	Höfer Altmeister
<b>AUTP - Tipo intestazione</b>	E
<b>AUTS - Riferimento al nome</b>	officina
<b>AUTR - Ruolo</b>	costruttore
<b>AUTM - Motivazione/fonte</b>	marchio

#### **DA - DATI ANALITICI**

<b>DES - Descrizione</b>	Bollitore a legna composto da due parti: quella inferiore, destinata all'alimentazione del fuoco, è cilindrica e dotata di uno sportello dove inserire piccoli ciocchi di legna. Al di sotto è presente un cassetto per raccogliere la cenere. La parte superiore è costituita da un pentolone con manici e coperchio.
<b>NRL - Notizie raccolte sul luogo</b>	L'oggetto fa parte di una raccolta della Famiglia Migranti ed Ex emigranti Zoldani. Molti di loro sono ex gelatieri originari proprio della Val di Zoldo BL. Lo scopo della Famiglia è di promuovere, valorizzare, custodire il patrimonio culturale materiale e immateriale del loro territorio; tra le loro numerose iniziative vi sono quelle legate alla promozione dei saperi, abilità, tecniche, gesti legati della lavorazione del gelato artigianale e di conseguenza alla custodia e valorizzazione della cultura materiale legata a tale attività. Nello specifico si tratta di un bollitore per il latte alimentato a legna, gli appunti di campo disponibili sino ad ora tuttavia non consentono di risalire a un precedente proprietario o a maggiori informazioni sulla sua collocazione. È certa l'attribuzione e la produzione estera in quanto il bollitore riporta una chiara incisione della ditta che lo ha prodotto: Höfer Altmeister. Le fonti orali raccolte sul campo permettono però di evidenziare alcuni aspetti legati alla funzione e all'utilizzo del bene all'interno di un laboratorio artigianale di gelato. Nella preparazione del gelato, per i gusti a base crema, il latte è una materia prima indispensabile e la sua pastorizzazione (spesso definita bollitura ma in realtà il latte doveva arrivare quasi all'ebollizione perché quest'ultima causa trasformazioni del lattosio e dei grassi nel latte e può influenzare la ricetta) è una fase fondamentale. Con questa operazione viene assicurata la distruzione dei microrganismi patogeni e la riduzione di tutti quelli che potrebbero causare un'alterazione troppo precoce della miscela costituente il gelato da preparare. Oggi i laboratori artigianali dispongono di moderni pastorizzatori automatizzati che consentono di essere in regola con tutte le norme in materia di sicurezza e igiene alimentare vigenti, ma in passato questa fase poteva essere fatta con l'ausilio di varie tipologie di "bollitori" a seconda del periodo storico, a legna, a gas...I bollitori a gas sono stati utilizzati, seppur sempre più raramente, fino agli anni Settanta. 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.
	L'importanza data a questa specifica fase della lavorazione è attestata

**NSC - Notizie storico-critiche**

anche dalla presenza di diversi commenti e raccomandazioni presenti in alcuni trattati dedicati alla produzione di gelato artigianale. Nel testo di Enrico Giuseppe Grifoni del 1911 nel terzo capitolo, dedicato alle norme di lavorazione, si cita proprio la lavorazione a caldo: “Tutte le creme devono essere di giusta cottura...” e poco dopo “il segreto per la buona riuscita dei gelati è quello di ottenere la giusta cottura, per mantenerne l’aroma e consistenza”. Nella sezione dedicata alle ricette, per la crema alla vaniglia ribadisce: “Dalla cottura dipende la bontà del gelato, perché se cruda rimane insipida e troppo cotta si raggruma e diventa amara e inservibile”.

**MT - DATI TECNICI****MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	pentolone e coperchio
--------------------------------------	-----------------------

<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ rame
-----------------------	---------------

<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie
-----------------------	----------------

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCP - Riferimento alla parte</b>	Supporto e contenitore braci
--------------------------------------	------------------------------

<b>MTCM - Materia</b>	metallo/ ferro
-----------------------	----------------

<b>MTCT - Tecnica</b>	tecniche varie
-----------------------	----------------

<b>MTCS - Note</b>	Il ferro ha subito un processo di zincatura
--------------------	---

**MIS - MISURE**

<b>MISZ - Tipo di misura</b>	altezzaxdiametro
------------------------------	------------------

<b>MISU - Unità di misura</b>	cm
-------------------------------	----

<b>MISM - Valore</b>	100x70
----------------------	--------

**UT - UTILIZZAZIONI****UTU - DATI DI USO**

<b>UTUT - Tipo</b>	storico
--------------------	---------

<b>UTUF - Funzione</b>	Per la pastorizzazione del latte all'interno del ciclo produttivo del gelato artigianale
------------------------	--

<b>UTUM - Modalità di uso</b>	Nelle ricette in cui il latte è una materia prima indispensabile (gusti a base crema), il ciclo produttivo prevede che il latte debba subire un processo di pastorizzazione. Si creavano quindi delle braci introducendo la legna nell'apposito vano e si procedeva al trattamento termico del latte contenuto nel pentolone sovrastante.
-------------------------------	---

**CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI****STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

<b>STCC - Stato di conservazione</b>	discreto
--------------------------------------	----------

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA****CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
------------------------------------	-------------------

<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no
--	----

**DO - DOCUMENTAZIONE**

**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647251479872
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Bollitore per il latte a legna
<b>FTAA - Autore</b>	Bobbo, Massimiliano
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2017
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OFZ001.jpg
<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>	Pancieria Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
<b>BIBN - Note</b>	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**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911
<b>BIBN - Note</b>	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**

<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

**BIBM - Riferimento bibliografico completo**

Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006

## **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**

Il bene si configura come una testimonianza, all'interno dell'attività di gelatiere, di una delle fasi del ciclo produttivo del gelato artigianale. Per maggiore completezza e un corretto inquadramento del bene 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 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

## OSS - Osservazioni

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, Vittorinese, 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.