

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	
OGTD - Definizione	Bollitore a legna
OGTT - Tipologia	per la pastorizzazione del latte
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
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	Baron
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	deposito
LDCQ - Qualificazione	privato
LDCU - Indirizzo	Borgo Baron, s.n.c.
ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE	
ACBA - Accessibilità	si
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di produzione/realizzazione
PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA	

PRTK - Continente /subcontinente	Europa
PRTS - Stato	GERMANIA
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
DRL - Rilevatore	Bobbo, Massimiliano
DRD - Data del rilevamento	2022
DT - CRONOLOGIA	
DTZ - CRONOLOGIA GENERICA	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	prima metà
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
AU - DEFINIZIONE CULTURALE	
AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'	
AUTN - Nome scelto di persona o ente	Höfer Altmeister
AUTP - Tipo intestazione	E
AUTS - Riferimento al nome	officina
AUTR - Ruolo	costruttore
AUTM - Motivazione/fonte	marchio
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	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.
	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

NRL - Notizie raccolte sul luogo

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.

NSC - Notizie storico-critiche

L'importanza data a questa specifica fase della lavorazione è attestata 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**

MTCP - Riferimento alla parte	pentolone e coperchio
MTCM - Materia	metallo/ rame
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte	Supporto e contenitore braci
MTCM - Materia	metallo/ ferro
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Il ferro ha subito un processo di zincatura

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	altezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	100x70

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

UTUT - Tipo	storico
--------------------	---------

UTUF - Funzione	Per la pastorizzazione del latte all'interno del ciclo produttivo del gelato artigianale
UTUM - Modalità di uso	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	
STCC - Stato di conservazione	discreto
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_1647251479872
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Bollitore per il latte a legna
FTAA - Autore	Bobbo, Massimiliano
FTAD - Riferimento cronologico	2017
FTAK - Nome file originale	MUGG_OFZ001.jpg
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
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

OSS - Osservazioni

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, Longarone, 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.