

SCHEMA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714307
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	Piastra multipla per cottura cialde
OGTT - Tipologia	per modellare coni e coppette edibili per il gelato
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	anni cinquanta
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
AU - DEFINIZIONE CULTURALE	
AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'	
AUTN - Nome scelto di persona o ente	Bosch
AUTP - Tipo intestazione	E
AUTS - Riferimento al nome	officina
AUTR - Ruolo	costruttore
AUTM - Motivazione/fonte	marchio
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Strumento composto da un supporto di forma rettangolare sul quale sono ancorate quattro doppie piastre, indipendenti una dall'altra, con apertura incernierata e impugnatura, alimentate ad elettricità. L'interno delle piastre presenta una zigrinatura che conferisce alla cialda un motivo "a losanghe".
	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 uno strumento per cucinare le cialde, 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

NRL - Notizie raccolte sul luogo

bene riporta l'etichetta della ditta che lo ha prodotto: Bosch. 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. La preparazione di cialde era uno dei passaggi nella realizzazione di supporti edibili (coni e a volte coppette) per servire il gelato. Nel caso del cono, la cialda ancora calda e malleabile era velocemente arrotolata intorno a uno strumento a forma conica in legno. Il procedimento di produzione manuale di coni arrotolati, soprattutto per l'alto numero di coni da produrre, era piuttosto lungo e non era insolito quindi rifornirsi da produttori specializzati. I dati raccolti sul campo però segnalano che in alcune gelaterie, soprattutto nei giorni di brutto tempo, qualche collaboratore fosse chiamato a questa incombenza. La presenza del bene inventariato permette di approfondire altri aspetti legati al gelato, al suo consumo e all'uso del cono edibile. La storia della sua invenzione è caratterizzata da molte rivendicazioni di paternità, da brevetti depositati o meno, da narrazioni più o meno documentate. Indipendentemente dall'effettiva paternità, il cadorino Italo Marchioni, Antonio Valvona o Hernst Hamwi tra il 1902 e il 1904, l'uso di supporti edibili per il gelato è in realtà attestato in alcuni libri di cucina già nell'Ottocento, come quello inglese di Agnes Marshall intitolato Mrs A. B. Marshall's Cookery Book. Inoltre l'esigenza di un contenitore edibile per il gelato molto probabilmente aleggiava tra gli addetti ai lavori da diverso tempo, ispirato da altre ricette dal campo pasticceria (cialde, wafer con creme...). Il proliferare di varie versioni e paternità in un periodo di tempo così ristretto, testimonia un grande fermento tra i detentori, che stavano, come in altri mestieri artigianali, sperimentando, captando quello che stava succedendo nel loro campo e cosa ricercava il consumatore. La controversa storia sulla nascita del cono edibile evidenzia un ulteriore aspetto: l'invenzione del cono rispose, in un periodo storico preciso, all'esigenza di trovare una soluzione pratica e funzionale a diverse problematiche del gelatiere. Tra queste vi era non solo la necessità di realizzare un contenitore commestibile che permettesse al cliente di non rimanere vicino al carretto o alle nascenti gelaterie fisse, rendendo la sua esperienza più gradevole e pratica, ma di trovare qualcosa di economico che sostituisse la fragilità e i costi elevati del vetro, della ceramica, che garantisse una maggior sicurezza igienica. Infatti nei carretti le tazzine, i bicchieri, le ciotole dovevano essere lavate dopo il consumo o in alternativa si usavano carta o foglie come supporto, inoltre si voleva cercare di diminuire il peso da portare nei carretti e aumentare le possibilità di vendita. Da quel momento in poi vi sarà un boom nell'uso del cono, nelle invenzioni brevettate per macchine in grado di produrre questi supporti edibili (cialda arrotolata/cialda stampata a forma di cono/coppetta) in modo semi automatico, totalmente automatizzato, nel design stesso del cono gelato (soprattutto negli anni Venti-Trenta). 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	piastre
MTCM - Materia	materiali vari
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Le piastre sono in acciaio e all'interno in materiale antiaderente

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCP - Riferimento alla parte	supporto
MTCM - Materia	metallo/ acciaio
MTCT - Tecnica	tecniche varie

MIS - MISURE

MISZ - Tipo di misura	altezzaxlunghezzaxlarghezza
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	30x80x30

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

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Per cuocere la pastella e creare una cialda
UTUM - Modalità di uso	Una data quantità di pastella viene versata sulla piastra rovente, si chiude e dopo pochi secondi la cialda è pronta per essere estratta.

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_1647272145999
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Strumento prepara cialde_per modellamento coni e coppette edibili
FTAA - Autore	Bobbo, Massimiliano
FTAD - Riferimento cronologico	2017
FTAK - Nome file originale	MUGG_OFZ002.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	Pancieria Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

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	History of Ice Cream Cone
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://whatscookingamerica.net/history/icecream/icecreamcone.htm
BIBN - Note	Pubblicazione che evidenzia i momenti più salienti della storia del cono dal 1700. 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	
	Il bene si configura come una testimonianza, all'interno dell'attività di gelatiere, delle modalità di preparazione di supporti edibili con i quali servire il 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

OSS - Osservazioni

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 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: nacquerò 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.