

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
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
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
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
<b>OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO</b>	
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

<b>LDCT - Tipologia</b>	deposito
<b>LDCQ - Qualificazione</b>	privato
<b>LDCU - Indirizzo</b>	Borgo Baron, 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 produzione/realizzazione
<b>PRT - LOCALIZZAZIONE ESTERA</b>	
<b>PRTK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>PRTS - Stato</b>	GERMANIA
<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>DRL - Rilevatore</b>	Bobbo, Massimiliano
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2022
<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>AU - DEFINIZIONE CULTURALE</b>	
<b>AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'</b>	
<b>AUTN - Nome scelto di persona o ente</b>	Bosch
<b>AUTP - Tipo intestazione</b>	E
<b>AUTS - Riferimento al nome</b>	officina
<b>AUTR - Ruolo</b>	costruttore
<b>AUTM - Motivazione/fonte</b>	marchio
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	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

## **NRL - Notizie raccolte sul luogo**

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 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

<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_OFZ002.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.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	History of Ice Cream Cone
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://whatscookingamerica.net/history/icecream/icecreamcone.htm">https://whatscookingamerica.net/history/icecream/icecreamcone.htm</a>
<b>BIBN - Note</b>	Pubblicazione che evidenzia i momenti più salienti della storia del cono dal 1700. Ultima consultazione gennaio 2022
<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>	

## OSS - Osservazioni

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 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: 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.