

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714308
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiBACT	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	TECNICHE
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Tecnica di preparazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda di insieme

OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di preparazione del mantecatore
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di preparazione della sorbettiera
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di mantecatura del gelato e sua estrazione
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo
RD - REDAZIONE	
RDM - Modalità di redazione	terreno
RV - RELAZIONI	
RVE - STRUTTURA COMPLESSA	
RVEL - Livello nella struttura complessa	0
RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI	
RSER - Tipo relazione	è in relazione con
RSES - Specifiche tipo relazione	Nel documento video del bene in esame, il mantecatore utilizzato è quello inventariato dalla BDM
RSET - Tipo scheda	BDM
RSED - Definizione del bene	Mantecatore verticale a ruota per la produzione di gelato
RSEC - Identificativo univoco della scheda	0500714303
RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI	
RSER - Tipo relazione	è in relazione con
RSES - Specifiche tipo relazione	Nel documento video del bene in esame, il mastello e la carapina in ceramica utilizzati sono quelli inventariati dalla BDM
RSET - Tipo scheda	BDM
RSED - Definizione del bene	Mastello con carapina di ceramica per conservare il gelato
RSEC - Identificativo univoco della scheda	0500714304
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di rilevamento
PRV - LOCALIZZAZIONE	
PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Veneto
PRVP - Provincia	BL
PRVC - Comune	Val di Zoldo
PRVL - Località	Fornesighe
PRM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DR - DATI DI RILEVAMENTO	
DRV	Comune di 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
DRD - Data del rilevamento	2022/10/01
DRO - Operatore video-cinematografico	Cottica, Claudia
DRG - Fotografo	Cottica, Claudia
CA - OCCASIONE	
CAC - Occasione civile	si
CAO - OCCASIONI	
CAOO - Altra occasione	esecuzione su richiesta
RC - RICORRENZA	
RCP - Ricorrenza bene	no
CU - COMUNICAZIONE	
CUC - CINESICA	
CUCM - Maschile	1
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Il gelatiere addetto alla fase di mantecazione è in piedi nella parte frontale del mantecatore, impugna con entrambe le mani la pala #spatola# in legno, è leggermente sbilanciato in avanti in modo da imprimere maggiore pressione con la pala sulle pareti della sorbettiera
CUCG - Gesto	Il gelatiere addetto alla fase di mantecazione impugna la pala #spatola# con le mani: la destra è posizionata nella parte alta e la sinistra nella parte medio bassa. Imprime alla pala un movimento continuo dall'alto verso il basso all'interno della sorbettiera compiendo una mezza rotazione con il polso per staccare e rigirare la massa da gelare
DA - DATI ANALITICI	
	Per predisporre gli strumenti necessari alla lavorazione, due gelatieri, in piedi, uno di fronte all'altro, stanno frantumando del ghiaccio. In mezzo a loro è posizionato un piedistallo con sopra un vassoio in legno con bordi alti in cui è contenuto il ghiaccio da rompere. Il primo lo rompe avvalendosi di un martello, il secondo, lo scalfisce e lo frantuma con l'uso di uno strumento dotato di rebbi in metallo. Man mano che il ghiaccio nel vassoio è pronto, viene versato in un secchio di rame sorretto da un terzo gelatiere. Quest'ultimo porta il secchio al mantecatore e inizia a creare la soluzione refrigerante. Per fare ciò versa il ghiaccio frantumato nell'intercapedine presente tra il mastello in legno e la sorbettiera in metallo del mantecatore. Dopo aver distribuito il ghiaccio preleva con una sessola in legno un po' di sale da un secchio e lo distribuisce dove in precedenza aveva versato il ghiaccio. Subito dopo, con l'ausilio di un bastone in legno, inizia a pestare con forza la soluzione di ghiaccio e sale per far sì che le due sostanze si mescolino, si compattino e si distribuiscono uniformemente; mentre pesta la soluzione, si sposta tutt'intorno all'intercapedine, avanti e indietro. La sorbettiera ha l'imboccatura chiusa e protetta da due coperchi a semicerchio in legno in modo che la soluzione non vi entri. Questa sequenza di operazioni (distribuire il sale e pestare la soluzione) si ripete più volte, anche con l'aiuto di un

DES - Descrizione

quarto gelatiere fino al completo riempimento dell'intercapedine. A questo punto la soluzione viene coperta con degli strofinacci arrotolati e pestata un'ultima volta. Si continua nel frattempo a frantumare il ghiaccio per preparare un altro accessorio necessario alla lavorazione: un mastello in legno contenente una carapina di ceramica bianca, detta #sorbettiera# chiusa da un coperchio in legno. Si procede, come in precedenza, nel riempire tutta l'intercapedine, aggiungendo via via il ghiaccio tritato, il sale prelevato da un secchiello ai piedi del mastello e pestando con forza con un bastone per mescolare, amalgamare, distribuire la soluzione tutt'intorno la #sorbettiera# di ceramica. Il quarto gelatiere continua ad aiutare nel portare avanti e indietro il secchio di ghiaccio. Al riempimento di tutta l'intercapedine, quest'ultima viene chiusa con dei coperchi semicircolari in legno e il coperchio della #sorbettiera# di ceramica viene sostituito da uno in rame. Conclusa la fase di predisposizione, si procede con quella di mantecatura/gelatura. Un gelatiere versa, da un secchio di acciaio, un po' di miscela per il gelato al gusto di vaniglia in una caraffa dosata liquida. La miscela è stata precedentemente preparata la sera prima in quanto la ricetta prevede l'uso di latte, tuorli, panna, zucchero, scorza di limone e bacche di vaniglia e deve subire una imprescindibile fase di pastorizzazione e maturazione. L'intercapedine tra mastello e sorbettiera è stata ulteriormente coperta e protetta da due coperchi semicircolari in legno. Cambiano i compiti e ora il gelatiere che prima aveva predisposto la soluzione refrigerante si occupa della mantecazione: si assicura che l'interno della sorbettiera sia perfettamente pulito e poi vi versa la miscela da gelare. Nel frattempo uno dei due gelatieri addetti alla frantumazione del sale coadiuva nell'azionare la ruota a mano imprimendo alla sorbettiera un movimento rotatorio costante lungo il suo asse. Il gelatiere addetto alla mantecazione vera e propria è posizionato nella parte davanti della macchina, impugna una pala, #spatola#, in legno e la introduce nella sorbettiera. Mentre quest'ultima gira, con la spatola compie una serie di movimenti in senso contrario alla rotazione del contenitore, dall'alto verso il basso, cambiando leggermente angolazione ogni volta. Il movimento si ripete molte volte: preme contro le pareti della sorbettiera con la spatola, dall'alto verso il basso, staccando e rivoltando la massa che via via si sta gelando, facendole incorporare aria. Man mano che i minuti passano l'attrito della spatola e della massa sulle pareti della sorbettiera aumenta e per agevolare la rotazione della sorbettiera, anche il secondo gelatiere che prima frantumava il ghiaccio, collabora per far girare la ruota che ora fa più resistenza. Il gelatiere che sta compiendo la mantecazione, con il progredire del processo, valuta e capisce, grazie alle sue competenze, che la massa gelata ha raggiunto la consistenza e la struttura desiderata. A quel punto viene arrestata per qualche secondo la rotazione della sorbettiera. Estrae un po' il gelato che, rimanendo compatto e ben aderente alla #spatola#, viene subito portato all'interno della carapina di ceramica e staccato con una spatola più piccola. L'operazione si ripete più volte fino allo svuotamento della sorbettiera. A questo punto si ricomincia, versando nella sorbettiera una nuova quantità di miscela liquida e ripetendo tutte le operazioni di mantecatura e di estrazione.

DRM - ELEMENTI MATERIALI

DRMO - Oggetti	Mantecatore verticale a ruota mossa a mano
DRMO - Oggetti	Mastello con carapina in ceramica #sorbettiera#
DRMO - Oggetti	Pala #spatola# in legno per estrazione gelato

DRMO - Oggetti	Bastone per pestare la soluzione refrigerante del mantecatore
DRMO - Oggetti	Bastone per pestare la soluzione refrigerante della #sorbettiera#
DRMO - Oggetti	Vassoio per la frantumazione del ghiaccio
DRMO - Oggetti	Secchiello in rame per raccogliere il ghiaccio frantumato
DRMO - Oggetti	Secchiello e sessola per il sale
DRMO - Oggetti	Strumento con rebbi per rompere il ghiaccio
NRL - Notizie raccolte sul luogo	<p>Il ciclo produttivo del gelato artigianale con l'uso di macchine a movimento esclusivamente manuale rientra tra le attività di promozione svolte dai Gelatieri Zoldani. Il gruppo è legato all'associazione Famiglia Emigranti ed Ex Emigranti Zoldani, un'associazione di persone originarie della Val di Zoldo (Belluno) per la maggior parte ex-gelatieri. Entrambi si impegnano a valorizzare e promuovere in Italia e all'estero il patrimonio culturale del loro territorio tra cui i saperi, le tecniche, gli strumenti legati alla produzione manuale di gelato che erano parte integrante dall'attività dei loro antenati. L'introduzione di strumenti e attrezzature alimentate ad elettricità infatti ha progressivamente sostituito l'impiego di quello manuali nella lavorazione del gelato, che comunque resta una lavorazione di tipo artigianale, ovvero con un uso di macchinari calibrati per piccoli volumi di produzione giornaliera che nulla hanno a che fare con le produzioni semi industriali ed industriali. Le testimonianze raccolte sul campo permettono di evidenziare alcuni aspetti legati ai saperi, alle conoscenze e ai gesti inerenti a questa specifica lavorazione manuale: la sorbettiera del mantecatore, pur avendo una capacità di circa un litro e mezzo, viene riempita di volta in volta con circa 1 litro di miscela perché è necessario lasciare al suo interno dello spazio per lavorare con la pala altrimenti si avranno difficoltà a rendere omogenea la massa. La temperatura a cui si arriva nel mantecatore con la soluzione refrigerante oscilla tra -20° e i -25° gradi, partendo dal solo ghiaccio che ha circa una temperatura di -18°. Con l'aggiunta del sale si innesca una reazione che sottrae calore al metallo della sorbettiera (più che dal legno del mastello). Nella prima fase della mantecazione quindi la miscela liquida nella sorbettiera si congela molto rapidamente sulla parete, si deve staccare spingendo sulla parete della sorbettiera contrastando la sua resistenza. Inoltre la sorbettiera gira in un senso e il gelatiere con la spatola deve compiere il movimento contrario, quindi vi è molto attrito e dopo un po' di tempo essere in due persone a muovere la ruota manuale alleggerisce la fatica. Solitamente però, per un mantecatore delle dimensioni di quello utilizzato per il bene inventariato, si lavorava in due persone in tutto, mentre nei mantecatori più grandi erano sempre necessarie almeno due persone solo per muovere la ruota. Il ghiaccio e sale vanno pestati molto bene con un bastone perché si compattino e si distribuiscano bene: meno aria c'è, più si trasmette il freddo, più la reazione chimica è migliore. Inoltre la protezione dell'intercapedine del mantecatore con l'uso di canovacci è mutuata proprio dal metodo tradizionale: coprirlo con sacchi di juta o altro in modo da isolare la soluzione. Il cambio di coperchi che usualmente accompagna la fine delle operazioni di preparazione del mantecatore e del mastello con carapina di ceramica (storicamente: prima in legno poi in ottone o rame) è dovuto al fatto che il sale corrode e rovina molto facilmente questi ultimi tipi di coperture che quindi vengono posizionate solo all'ultimo. Inoltre è fondamentale che nella sorbettiera non entri la più piccola parte di soluzione refrigerante o rovinerebbe completamente il gelato. La protezione dell'intercapedine del mantecatore e della carapina con coperchi in legno serve proprio a isolare la soluzione non</p>

solo perché duri più a lungo la reazione, ma perché non entri in contatto con l'interno della sorbettiera. Per quanto riguarda la miscela per realizzare il gusto alla vaniglia, la ricetta, che varia da gelatiere a gelatiere soprattutto per le dosi e il bilanciamento degli ingredienti, prevede in questo caso: per 1 litro di latte, 5 tuorli d'uovo, 120 gr di panna, 330 gr. di zucchero saccarosio, scorza di limone e stecche di vaniglia (Bourbon, Thaiti o un mix delle due). È fondamentale pastorizzare e far maturare la miscela ecco perché, di solito, viene preparata la sera prima, lasciata maturare e raffreddare: infatti deve essere introdotta nella sorbettiera alla temperatura di circa 2-3 gradi. Un'altra testimonianza raccolta evidenzia che nel caso specifico del bene inventariato, il ghiaccio viene frantumato con l'ausilio di un particolare strumento a rebbi, nato per altra utilizzazione e riadattato: è infatti uno strumento tecnico usato per fare le sculture di ghiaccio. Altre informazioni raccolte precisano che per tutto il procedimento (preparazione del mantecatore, della carapina di ceramica #sorbettiera#, mantecazione e prima estrazione del gelato) ci vogliono circa 45 minuti. Le proporzioni della soluzione refrigerante sono fissate: 4 parti di ghiaccio e 1 di sale. La fase della mantecazione vera e propria invece ha una durata variabile: il primo litro di miscela è il più veloce, bastano anche 3 minuti per avere la massa gelata perché il mantecatore è al suo punto ottimale di temperatura (-20° -25), man mano che passa il tempo per ottenere la massa gelata con la struttura ideale ci vuole sempre più tempo. Il movimento, le posture e i gesti della fase di mantecazione sono incorporati dal gelatiere attraverso una fase di apprendimento e di continua sperimentazione e prove. In questo tipo di macchine la miscela va lavorata fin da subito con movimenti dall'alto verso il basso, rotazioni e cambio di angolazione perché la massa che via via congela a contatto con le pareti della sorbettiera va staccata, rivoltata e spalmata. In questo modo incorpora il giusto quantitativo di aria e si forma una cristallizzazione fine che conferisce la giusta struttura al gelato, aspetto, quest'ultimo, frutto di una sapiente valutazione del gelatiere. Bisogna trovare un equilibrio tra gli strumenti (la sorbettiera che ruota, la pala...), il corpo (mano, braccio, spalla...) e la materia da gelare.

Le numerose fonti scritte sulla produzione del freddo, sull'evoluzione delle macchine per produrre il gelato e sulle varie fasi del ciclo produttivo del gelato artigianale permettono di evidenziare alcuni aspetti del bene inventariato. In particolare il testo Scienza e tecnologia del gelato artigianale ad opera di Luca Caviezel, e il saggio Tutte le qualità del gelato di Emiliano Feller. 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. 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/gela la materia liquida interna al contenitore che può essere staccata via via. Nella produzione del gelato è storicamente sperimentato che 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, omogeneo. La produzione del gelato, dalla sua nascita fino all'introduzione di strumenti mossi ad elettricità, era quindi svolta totalmente a mano con la presenza di almeno due persone, ruotando

NSC - Notizie storico-critiche

continuamente il recipiente sul suo asse centrale verticale e spatolando per incorporare aria. I progressi tecnologici si sono via via susseguiti senza interruzione, per facilitare e agevolare le operazioni (ruote mosse a manovella da una o più persone, la corrente elettrica nel 1905-1906 che sostituì il movimento manuale, il brevetto di Otello Cattabriga nel 1929 dove non solo il moto della sorbettiera ma anche quello della spatola che staccava e spalmava 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, etc), assicurare la sicurezza delle macchine (arresto automatico...) sempre mantenendo una giusta proporzione tra l'operatività della macchina e l'intervento dell'artigiano. Si possono citare almeno tre ditte di produttori di mantecatori verticali molto apprezzate tra i gelatieri bellunesi: le italiane Cattabriga, Carpigiani e la tedesca Boku. L'analisi delle fonti scritte, storiche e contemporanee, permette anche di sottolineare alcuni aspetti del ciclo produttivo artigianale che non mai ha perso alcuni passaggi che caratterizzano da sempre il saper fare. Il ciclo produttivo infatti, pur modernizzandosi (es. uso della frusta elettrica, del pastorizzatore al posto del bollitore del latte a gas o a legna...) è legato a delle fasi imprescindibili per ottenere un prodotto di qualità: la fase di dosaggio e di preparazione della miscela, la fase di emulsione e pastorizzazione, la fase di maturazione della miscela che è fondamentale perché contribuisce a creare un gelato cremoso, permette agli aromi di fissarsi sulle molecole dei grassi, favorisce il processo di gelatura. Poi la fase di mantecatura, la fase più nota, conosciuta, vista, caratteristica, distintiva, rappresentativa del saper fare perché è lì che avviene la trasformazione della miscela nel gelato. Durante la mantecazione l'acqua cambia di stato: da liquida passa allo stato solido, cristallizzando. Gli zuccheri influenzano questo cambiamento abbassando il punto di congelamento dell'acqua e cristallizzano. È da sempre considerata la fase clou perché, come sottolineato nei testi specialistici: "Il processo di mantecatura, anche se fatto con l'ausilio di una macchina, va seguito con cura, abilità: la quantità da immettere ad esempio. Ma non basta saper fare a regola d'arte il processo di gelatura, il risultato dipende anche dalla capacità dei vari componenti della miscela di incorporare aria. È anche nella conoscenza perfetta dei componenti, della loro capacità di favorire o ostacolare l'overrun, nel saperli bilanciare, che il gelatiere dimostra la sua capacità e esperienza" (Caviezel 2016).

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione strumenti, mantecatura ed estrazione gelato
ATTN - Nome	De Pellegrin, Maurizio
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione del ghiaccio e movimento ruota mantecatore
ATTN - Nome	Lazzaris, Livio
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione del ghiaccio e movimento ruota mantecatore
ATTN - Nome	Costantin, Erwin

ATTS - Sesso	M
AT - ATTORE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	Aiuto nella preparazione
ATTN - Nome	De Fanti, Bruno
ATTS - Sesso	M
DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVC - Codice	MUGG_VGZTECN
DVL - Titolo	Tecnica di preparazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale
DVU - Durata	12'29"
DVB - Abstract	Il video descrive la preparazione della strumentazione per la mantecazione del gelato con macchina a movimento manuale e la fase di gelatura della miscela e conseguente estrazione del gelato pronto
DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE	
DVOC - Codice	MUGG_MUGG_VGZTECN
DVOT - Tipo di registrazione/ripresa	digitale
DVOF - Formato	file digitale MP4
DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVGS - Stato	ITALIA
DVGR - Regione	Veneto
DVGP - Provincia	BL
DVGC - Comune	Val di Zoldo
DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVPN - Denominazione archivio	Comune di Val di Zoldo
DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVZG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO	
FIC - CODICE	
FICC - Codice	MUGG_IGZ001_1
FICT - Tipo	fotografia digitale (file)
FICF - Formato	jpg
FICX - Indicazione di colore	C
FIT - SOGGETTO	
FITD - Indicazioni sul soggetto	Tecnica, fase di estrazione del gelato dal mantecatore a movimento manuale
FITT - Titolo	Produzione del gelato con mantecatore a movimento manuale_Fase di estrazione del gelato dal mantecatore a movimento manuale
FITQ - Quantità	1

FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA

FIAK - Continente /subcontinente	Europa
FIAS - Stato	ITALIA
FIAR - Regione	Veneto
FIAP - Provincia	BL
FIAC - Comune	Val di Zoldo
FIAL - Località	Fornesighe

FID - DATI DELLA RIPRESA

FIDR - Rilevatore	Cottica, Claudia
FIDD - Data della ripresa	2020/10/01

FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA

FIGS - Stato	ITALIA
FIGR - Regione	Veneto
FIGP - Provincia	BL
FIGC - Comune	Val di Zoldo

FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA

FIPN - Denominazione archivio	Comune di Val di Zoldo
--------------------------------------	------------------------

FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA

FIZG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
------------------------------------	--------------------------------------

FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA

FIQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
---------------------------------	--

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo	New_1647697430079
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Tecnica di preparazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore manuale_Dettaglio momento estrazione
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_IGZ001_1.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.

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	MUGG_VGZTECN
VDCM - Primario /integrativo	primario

VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale MP4
VDCA - Denominazione /titolo	Tecnica di preparazione del gelato artigianale al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale
VDCR - Autore	Cottica, Claudia
VDCD - Riferimento cronologico	2020/10/01
VDCE - Ente proprietario	Comune di Val di Zoldo
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/watch?v=own8X76g3Tc
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
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	libro
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, e 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	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	Lobrano Roberto, Il mondo del gelato, Slow Food 2021
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	tesi di laurea
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Grossi Virna, Il gelato ieri e oggi. Lo sviluppo di una attività tutta zoldana, Università Ca' Foscari A.A. 2017/2018
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo

BIBF - Tipo	pubblicazione multimediale
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Feller Emiliano, Tutte le qualità del gelato
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://www.fellernet.it/barra1/Il_Gelato_9.pdf

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
RSR - Referente verifica scientifica	Da Deppo, Iolanda
FUR - Funzionario responsabile	Majoli, Luca
FUR - Funzionario responsabile	Musumeci, Elena

AN - ANNOTAZIONI

Il bene inventariato si configura come una testimonianza della attività di produzione del gelato artigianale con macchine manuali praticata dai gelatieri bellunesi in Italia e all'estero, nelle gelaterie fisse o attraverso il commercio ambulante, soprattutto nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento. 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, etc...) si sviluppò una predilezione per una

OSS - Osservazioni

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

