

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	Fase di preparazione della soluzione refrigerante per il mantecatore a movimento manuale
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme

OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO

OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di frantumazione del ghiaccio
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di riempimento dell'intercapedine
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

RD - REDAZIONE

RDM - Modalità di redazione	terreno
-----------------------------	---------

RV - RELAZIONI

RVE - STRUTTURA COMPLESSA

RVEL - Livello nella struttura complessa	1
---	---

RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI

RSER - Tipo relazione	è in relazione con
------------------------------	--------------------

RSES - Specifiche tipo relazione	Nel documento fotografico 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
---	------------

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
----------------------	--------------

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
-----------------------------------	------------

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 preparazione del mantecatore è in piedi davanti allo strumento e si sposta avanti e indietro lungo la circonferenza del mastello pestando la soluzione con un bastone.
---------------------	--

CUCG - Gesto

Il gelatiere addetto alla fase di preparazione del mantecatore impugna un bastone in legno con una, a volte con entrambe le mani. Pesta con forza la soluzione di ghiaccio e sale nell'intercapedine sollevando e abbassando velocemente le braccia.

DA - DATI ANALITICI**DES - Descrizione**

Viene aperta la copertura dell'intercapedine tra mastello in legno e sorbettiera. Vengono anche predisposti un secchio di legno con sale, una sessola e un bastone vicino al mastello. 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. Un altro gelatiere 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 distribuiscano 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 si ripete più volte, anche con l'aiuto di un quarto gelatiere nel distribuire il sale e nel pestare la soluzione, fino al completo riempimento dell'intercapedine. A questo punto la soluzione viene coperta con degli strofinacci arrotolati e pestata un'ultima volta. I coperchi della sorbettiera vengono sostituiti da due in ottone e l'intercapedine viene ulteriormente protetta da due coperchi semicircolari in legno.

DRM - ELEMENTI MATERIALI**DRMO - Oggetti**

Mantecatore verticale a ruota mossa a mano

DRMO - Oggetti

Bastone per pestare la soluzione refrigerante

DRMO - Oggetti

Vassoio per la frantumazione del ghiaccio

DRMO - Oggetti

Secchiello e sessola per il sale

DRMO - Oggetti

Strumento con rebbi per rompere il ghiaccio

Il ciclo produttivo del gelato artigianale con l'utilizzo 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 l'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

NRL - Notizie raccolte sul luogo

aspetti legati ai saperi, alle conoscenze e ai gesti inerenti a questa specifica lavorazione manuale: la temperatura a cui si arriva nel mantecatore con la soluzione refrigerante oscilla tra -20° e -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). Il ghiaccio e sale vanno pestati molto bene con un bastone, in questo caso in legno di larice, 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 alto 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 caramica (storicamente: prima in legno poi in ottone) è dovuto al fatto che il sale corrode e rovina molto facilmente questi ultimi tipi di coperture che quindi vendono 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 solo perché duri più a lungo la reazione, ma perché non entri in contatto con l'interno della sorbettiera. Le proporzioni della soluzione refrigerante sono fissate: 4 parti di ghiaccio e 1 di sale. L'importanza di questa fase di preparazione è fondamentale, anche le fonti storiche lo sottolineano, diversi gelatieri indicano come riferimento un testo del 1911 di Enrico Grifoni, Trattato di gelateria. Infatti nel capitolo dedicato all'attrezzatura indispensabile per il laboratorio, l'autore cita specificatamente "il calcatore", un bastone in legno durissimo per "calcare" il ghiaccio tra mastello e sorbettiera; nel terzo capitolo, tra le norme per la lavorazione, sottolinea proprio la necessità di "calcare" ghiaccio e sale ed eliminare i vuoti d'aria e poi "chiudere ermeticamente con uno strofinaccio attorcigliato". Nel quinto capitolo, dà le porzioni di sale, come conservarlo al meglio, le differenze tra l'uso della neve o del ghiaccio... 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.

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. Le fonti scritte sottolineano che l'uso del sale unito a neve/ghiaccio era una pratica già nota e consolidata da tempo in Oriente circa 2000 anni fa per poi sommarsi ai notevoli miglioramenti apportati da studiosi e alchimisti medioevali, rinascimentali, anche italiani, per il raffreddamento artificiale. 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. Sono numerosissimi i trattati di cucina che dedicano note specifiche alla composizione della soluzione

NSC - Notizie storico-critiche

refrigerante: nel 1822 Vincenzo Agnoletti nei suoi manuali di cuoco e pasticceria fornisce indicazioni precise sul “composto frigorifero” e la produzione del sorbetto gelato: “si pone una rotella di neve in fondo a una mastella con sale sotto e sopra, si appoggia la sorbettiera, si mette intorno neve mescolata con sale, si gira di continuo staccando viva vai il sorbetto e si serve in giare di cristallo”. 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 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.

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione del mantecatore
ATTN - Nome	De Pellegrin, Maurizio
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione del ghiaccio
ATTN - Nome	Lazzaris, Livio
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Preparazione del ghiaccio
ATTN - Nome	Costantin, Erwin
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Aiuto nella preparazione dello strumento
ATTN - Nome	De Fanti, Bruno
ATTS - Sesso	M

DF - DOCUMENTO FOTOGRAFICO

DFC - CODICE

DFCC - Codice	MUGG_GZPREMANT
DFCT - Tipo	fotografia digitale (file)
DFCF - Formato	jpg
DFCX - Indicazione di colore	C
DFT - SOGGETTO	
DFTD - Indicazioni sul soggetto	Tecniche, fasi di preparazione della soluzione refrigerante per il mantecatore manuale
DFTT - Titolo	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale con la soluzione refrigerante
DFTQ - Quantità	12
DFTN - Indice	1. Dettaglio del gesto di pestatura 2. Apertura intercapedine e predisposizione secchio di sale e bastone 3. Frantumazione del ghiaccio 4. Versamento del ghiaccio nel secchio 5. Versamento del ghiaccio nell'intercapedine 6. Prelievo del sale con la sessola 7. Versamento del sale nell'intercapedine 8. Pestaggio della soluzione con il bastone 9. Pestaggio della soluzione 10. Dettaglio dell'intercapedine riempita 11. Copertura con canovacci 12. Copertura con coperchi in legno e ottone
DFG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA	
DFGS - Stato	ITALIA
DFGR - Regione	Veneto
DFGP - Provincia	BL
DFGC - Comune	Val di Zoldo
DFP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA	
DFPN - Denominazione archivio	Comune di Val di Zoldo
DFZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA	
DFZG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647426640737
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Dettaglio del gesto di pestatura
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ001.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

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647426822504
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Apertura intercapedine e predisposizione secchio di sale e bastone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ001_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

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647426925297
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Frantumazione del ghiaccio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ002.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

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1647427015157
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Versamento del ghiaccio nel secchio
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ003.JPG
	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale

FTAT - Note	nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427114252
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Versamento del ghiaccio nell'intercapedine
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ004.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427220567
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Prelievo del sale con la sessola
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ005.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427328618
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Versamento del sale
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01

FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ006.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427428361
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Pestaggio della soluzione con il bastone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ007.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427523408
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Pestaggio della soluzione
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ008.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427622679
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Dettaglio dell'intercapedine riempita
FTAA - Autore	Cottica, Claudia

FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ009.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427723759
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Copertura con canovacci
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ010.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
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1647427818357
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di preparazione del mantecatore a movimento manuale_Copertura con coperchi in legno e ottone
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ011.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	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** Panciera 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

OSS - Osservazioni

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 peculiare attività lavorativa: la produzione di alimenti dolci (caldaroste, 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, 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.