

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 mantecatura ed estrazione 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 unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di introduzione della miscela
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di mantecatura del gelato
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di estrazione del gelato
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

RD - REDAZIONE

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

RV - RELAZIONI**RVE - STRUTTURA COMPLESSA**

RVEL - Livello nella struttura complessa	3
---	---

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

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

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	
DES - Descrizione	Un gelatiere versa un po' di miscela per il gelato al gusto di vaniglia da una caraffa dosata liquidi nella sorbettiera del mantecatore. 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, colma di soluzione refrigerante composta di ghiaccio e sale, è coperta e protetta da due coperchi semicircolari in legno in modo che non possa entrare nella sorbettiera. Due gelatieri collaborano nell'azionare la ruota manuale del mantecatore per imprimere alla sorbettiera un costante movimento rotatorio 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, quindi ruota fa più resistenza e la presenza di due persone che girano la manovella riduce la fatica. 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.
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

Piccola spatola in legno per staccare la massa gelata

NRL - Notizie raccolte sul luogo

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 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. La fase della mantecazione vera e propria ha una durata variabile: il primo litro di miscela è il più veloce, circa 3 minuti, perché la temperatura è al suo minimo, poi è necessario sempre più tempo, anche 7 minuti. Le fonti orali riportano che dopo due ore servono anche 9 minuti. C'è poi una soglia sotto la quale non si può più lavorare, se la soluzione refrigerante sale a -11°, ad esempio, non congela più la miscela. Il gelato mediamente ha una temperatura di -12°, -13° e ciò dipende dal tenore degli zuccheri. Non è possibile aggiungere man mano altro ghiaccio e sale alla soluzione refrigerante, si deve svuotare e ricominciare a riempire l'intercapedine del mastello. 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. È importante 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. 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. 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. Molte testimonianze raccolte riferiscono l'esistenza di ricette familiari, tramandate di generazione in generazione; ricette che contraddistinguono, dando un tocco molto personale, il gelato prodotto da una determinata ditta familiare o da un determinato gelatiere. Come in altri mestieri artigianali, anche in questo caso la possibilità da parte dell'artigiano di imprimere un proprio tocco distintivo caratterizza il saper fare. Anche minime variazioni (percentuali e tipi di materie prime della ricetta, modello di mantecatore usato, modalità e tempi di lavorazione della massa gelata, clima secco o umido al momento della lavorazione) possono dare al gelato sfumature diverse che gli esperti e gli addetti ai lavori percepiscono con chiarezza. Testimonianze riferiscono che un gelato prodotto da due gelatieri diversi, nello stesso laboratorio artigianale, con la stessa ricetta, le stesse materie prime, gli stessi strumenti e lo stesso clima, risulta alla fine diverso perché "cambia la mano".

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 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

NSC - Notizie storico-critiche

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. La fase di mantecatura è 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. 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". Senza l'incorporazione dell'aria non si ottiene un gelato, ma un ghiacciolo. Deve esserci un uniforme incorporamento di aria (chiamato tecnicamente overrun) per avere una struttura soffice. Un buon incorporamento porta alla formazione di cristalli di ghiaccio di piccole dimensioni e il gelato risulta meno freddo al consumo e fonde meno facilmente. Esiste una percentuale di overrun ottimale per definire un gelato artigianale, condivisa dai detentori, precisata in diversi disciplinari e testi: circa il 35-40% se il gelato è a base di latte, panna, uova; il 25-30% se il gelato è a base di frutta. Per il gelato industriale, ove l'aria è iniettata con una pompa (per insufflamento), si arriva anche al 100% di overrun (Caviezel 2016).

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

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

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Movimento ruota mantecatore
ATTN - Nome	Lazzaris, Livio
ATTS - Sesso	M

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	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
DF - DOCUMENTO FOTOGRAFICO	
DFC - CODICE	
DFCC - Codice	MUGG_GZCICLO
DFCT - Tipo	fotografia digitale (file)
DFCF - Formato	jpg
DFCX - Indicazione di colore	C
DFT - SOGGETTO	
DFTD - Indicazioni sul soggetto	Tecniche, mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale
DFTT - Titolo	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale
DFTQ - Quantità	10
DFTN - Indice	1. Dettaglio del momento dell'estrazione 2. Versamento della miscela nella sorbettiera 3. Inizio mantecazione con #spatola# 4. Dettaglio movimento della massa nella sorbettiera 5. Dettaglio mano sinistra impugnatura #spatola# 6. Dettaglio posizione mani sulla #spatola# durante la mantecazione 7. Estrazione del gelato 8. Inserimento nella #sorbettiera# di ceramica 9. Pulitura della pala con la spatola più piccola 10. Gelato pronto nella carapina #sorbettiera# in ceramica
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_1647531015888
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con

FTAM - Titolo/didascalia	mantecatore a movimento manuale_Dettaglio del momento dell'estrazione
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ023.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_1647531096105
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Versamento della miscela nella sorbettiera
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ024.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_1647531161945
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Inizio mantecazione con la #spatola#
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ025.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_1647531239255
FTAG - Primario /integrativo	primario

FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Dettaglio movimento della massa nella sorbettiera
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ026.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_1647531315262
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Dettaglio mano sinistra impugnatura #spatola#
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ027.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_1647531381718
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Dettaglio posizione mani sulla #spatola# durante la mantecazione
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ027_1.jpeg
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_1647531456908
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Estrazione del gelato
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ028.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_1647531539061
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Inserimento del gelato nella #sorbettiera# di ceramica
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ029.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_1647531625841
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Pulitura della pala con la spatola più piccola
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01

FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ030.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_1647531699348
FTAG - Primario /integrativo	primario
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didasalia	Fase di mantecatura ed estrazione del gelato al gusto vaniglia con mantecatore a movimento manuale_Gelato pronto nella carapina #sorbettiera# in ceramica
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/01
FTAK - Nome file originale	MUGG_GZ031.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	Pancieri 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

OSS - Osservazioni

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.