

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714309
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 realizzazione di coni e coppette edibili per il gelato con modellamento 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 cottura della pastella
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di modellamento cono
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	Fase di modellamento coppetta
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

## RD - REDAZIONE

<b>RDM - Modalità di redazione</b>	terreno
<b>LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE</b>	
<b>TLC - Tipo di localizzazione</b>	luogo di rilevamento
<b>PRV - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>PRVS - Stato</b>	ITALIA
<b>PRVR - Regione</b>	Veneto
<b>PRVP - Provincia</b>	BL
<b>PRVC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>PRVL - Località</b>	Fornesighe
<b>PRM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRV</b>	Comune di Val di Zoldo
<b>DRT - Denominazione della ricerca</b>	Catalogazione e realizzazione di percorsi digitali su Beni Demoetnoantropologici materiali e immateriali nell'area della Val di Zoldo in connessione al progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri in partenariato con l'ICCD
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Cottica, Claudia
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Da Deppo, Iolanda
<b>DRL - Rilevatore</b>	Cottica, Claudia
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2020/10/01
<b>DRO - Operatore video-cinematografico</b>	Cottica, Claudia
<b>DRG - Fotografo</b>	Cottica, Claudia
<b>CA - OCCASIONE</b>	
<b>CAC - Occasione civile</b>	si
<b>CAO - OCCASIONI</b>	
<b>CAOO - Altra occasione</b>	esecuzione su richiesta
<b>RC - RICORRENZA</b>	
<b>RCP - Ricorrenza bene</b>	no
<b>CU - COMUNICAZIONE</b>	
<b>CUC - CINESICA</b>	
<b>CUCM - Maschile</b>	1
<b>CUCE - Fascia d'età</b>	adulto
<b>CUCC - Corpo</b>	Il gelatiere, in fase di modellamento del cono, è in piedi di fronte alla piastra multipla per la cottura delle cialde.
<b>CUCG - Gesto</b>	Il gelatiere, in fase di modellamento del cono, apre la piastra, con la mano destra impugna il modellatore per coni e con un piccolo movimento del polso dal basso verso l'alto con la punta del modellatore stacca la cialda dalla piastra. Prende la cialda con la mano sinistra e l'appoggia al piano di lavoro trattenendola per il lembo finale. Contemporaneamente, con un rapido e deciso movimento rotatorio delle dita della mano destra che impugna ancora il modellatore, arrotola la cialda attorno allo strumento imprimendole la forma mentre la mano sinistra (soprattutto con l'indice e il medio) accompagna il movimento.

**DES - Descrizione**

Il gelatiere è in piedi, di fronte a una piastra multipla per la cottura delle cialde (cialdiera) ad alimentazione elettrica. La piastra è posizionata sopra ad un tavolo. Sempre sul tavolo, alla sinistra del gelatiere vi sono una serie di accessori necessari per la lavorazione: un porta coni con alcuni coni già preparati impilati uno sull'altro, un vassoio, un modellatore per coni in legno a forma conica con impugnatura infilato in un supporto/custodia in metallo e pietra, uno stampo per coppette in legno, una ciotola con all'interno della pastella per la preparazione delle cialde. La pastella è stata precedentemente preparata dal gelatiere. Quest'ultimo indossa, solo alla mano sinistra, un guanto di cotone. Per creare i coni versa con un cucchiaino un po' di pastella dalla ciotola al centro della piastra ben calda, la chiude, e dopo pochi secondi la cialda è pronta. Prende il modellatore in legno che ha una punta in ottone, con un rapido movimento dal basso verso l'alto con la punta stacca, scalza la cialda calda e con la mano sinistra la prende e l'appoggia su un tagliere in legno di fronte a lui. Velocemente, fino a che la cialda è ben malleabile, con un gesto deciso e fluido arrotola la cialda attorno al modellatore e lo infila nel contenitore in metallo e pietra. È un movimento simultaneo e coordinato di entrambe le mani. Ripete la stessa sequenza più volte a breve tempo di distanza l'una dall'altra, man mano che le cialde nella piastra sono pronte, con l'accortezza, quando estrae il modellatore di coni dal contenitore in pietra, di collocare il cono, ormai indurito nella forma voluta, nel porta coni, impilandoli man mano uno sull'altro. La ciotola con la pastella presenta una piccola asticella fissata trasversalmente che serve al gelatiere per pulire il cucchiaino dall'eccesso di pastella quando preleva il giusto quantitativo da versare. Man mano che esaurisce la pastella nella ciotola, la riempie con dell'altra che conserva in un contenitore più grande in un banco di fianco. Dopo aver preparato un certo numero di coni, alterna questa fase al modellamento delle coppette. In questo caso prende lo stampo in legno che è costituito da una parte convessa a forma cilindrica e corta, e una parte speculare inversa concava. Prende la cialda calda l'appoggia sulla parte concava e preme la cialda verso il basso con la parte convessa. In questo modo la cialda prende la forma di una coppetta. Anche questa operazione viene ripetuta diverse volte con l'accortezza, quando estrae la coppetta indurita, di collocarla sul porta coni o su un vassoio. Qualche volta, prende la cialda e con un coltello la taglia in quattro parti per creare delle specie di "cialdine" più piccole che possono essere utilizzate per le decorazioni. Alterna l'arrotolamento dei coni, allo stampo delle coppette, alla creazione di cialde più piccole fino a che non ha esaurito tutta la pastella a sua disposizione.

**DRM - ELEMENTI MATERIALI**

**DRMM - Minerali**

Piastra multipla per cottura cialde

**DRMM - Minerali**

Modellatore coni in legno e suo supporto

**DRMM - Minerali**

Stampo coppette in legno

Il modellamento manuale di coni e coppette edibili per il consumo di gelato 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

## NRL - Notizie raccolte sul luogo

integrante dall'attività dei loro antenati. L'attività di modellamento manuale viene usualmente svolta di concerto con la promozione e la valorizzazione del ciclo produttivo del gelato con macchine manuali. Le testimonianze raccolte sul campo permettono di evidenziare alcuni aspetti legati a questa specifica lavorazione. Innanzitutto il modellatore per coni del bene in esame è stato espressamente realizzato artigianalmente in legno di frassino con l'aggiunta di una punta in ottone per facilitare l'operazione di scalzamento della cialda dalla piastra rovente. La pastella per le cialde è composta da acqua, farina, burro, uova, zucchero, un pizzico di sale, scorza di limone e stecca di vaniglia. Tutte le fonti orali raccolte concordano nell'affermare che il procedimento di produzione manuale di coni arrotolati è piuttosto lungo e dato l'elevato numero di coni utilizzati in una normale giornata di attività in piena stagione di una gelateria, dissuadeva molti gelatieri dall'idea di produzione "casalinga" dei coni. I gelatieri quindi preferivano ricorrere a venditori specializzati. Alcuni, ad esempio, citano la ditta di Vittorio De Nardo, di origini friulane, il quale già dal 1925 circa aveva avviato un laboratorio di produzione di coni che nel 1950 si è trasferito vicino a Treviso. Negli anni Settanta la ditta era tra i leader nel settore della produzione di coni e cialde anche per gli approvvigionamenti di gelaterie in area tedesca. La ditta poi si è trasformata e diversificata: una parte ha prodotto coni fino circa al 1990 e una parte si è specializzata sempre in prodotti per la gelateria ma non più in coni (Linea Gel). La ricerca ha raccolto ulteriori testimonianze: i coni prodotti erano distribuiti in scatole piuttosto grandi di latta #lattoni# in banda stagnata, che consentivano di mantenere la friabilità e la croccantezza dei coni, in alcuni casi si pagava una cauzione per il contenitore. Alcune ditte distribuivano delle scatole in latta particolarmente curate dal punto di vista estetico, con scritte, slogan, disegni molto elaborati come, ad esempio, il cono Alasca della ditta Squarzony Riduello di Bagnacavallo RA, attiva fino al 1972. Molte narrazioni di vita dei gelatieri riportano inoltre che in gelateria, nei giorni di brutto tempo in cui il lavoro al banco vendita era decisamente meno impegnativo, alcuni collaboratori potevano essere assegnati al laboratorio per la realizzazione dei coni seguendo proprio il procedimento del bene in esame e riponendo i coni nelle scatole di latta rimaste vuote. 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.

Il bene in esame richiama un interessante aspetto legato al gelato e al suo consumo: l'uso del cono edibile. Vi sono alcune fonti scritte che permettono di evidenziare alcuni aspetti interessanti. La storia dell'invenzione del cono è caratterizzata da molte rivendicazioni di paternità, da brevetti depositati o meno, da narrazioni più o meno documentate. Indipendentemente dall'effettiva paternità, il cadorino Italo Marchioni, Antonio Valvona o Hernst Hamwi tra il 1902 e il 1904, l'esigenza di un contenitore edibile per il gelato molto probabilmente aleggiava tra gli addetti ai lavori da diverso tempo, ispirato da altre ricette dal campo pasticceria come ad esempio i wafer e cialde con creme. Infatti alcune fonti riportano che l'uso di supporti edibili per il gelato era già attestato in alcuni trattati di cucina nell'Ottocento, come quello inglese di Agnes Marshall, e forse anche prima. Il proliferare di varie versioni e paternità in un periodo di tempo così ristretto, testimonia però il grande fermento tra i detentori, che stavano, come in altri mestieri artigianali, sperimentando, captando quello che stava succedendo nel loro campo e cosa ricercava

**NSC - Notizie storico-critiche**

il consumatore. La controversa storia sulla nascita del cono permette una ulteriore riflessione: l'invenzione del cono rispose, in un periodo storico preciso, all'esigenza di trovare una soluzione pratica e funzionale a diverse problematiche del gelatiere. Tra queste vi era non solo la necessità di realizzare un contenitore commestibile che permettesse al cliente di non rimanere vicino al carretto o alle nascenti gelaterie fisse, rendendo la sua esperienza più gradevole e pratica, ma di trovare qualcosa di economico che sostituisse la fragilità e i costi elevati del vetro, della ceramica, che garantisse una maggior sicurezza igienica (nei carretti le tazzine, i bicchieri, le ciotole dovevano essere lavate dopo il consumo o in alternativa si usava carta o foglie come supporto), di diminuire il peso da portare nei carretti e aumentare le possibilità di vendita. Da quel momento in poi vi sarà un boom nell'uso del cono, nelle invenzioni brevettate per macchine in grado di produrre questi supporti edibili (cialda arrotolata/cialda stampata a forma di cono/coppetta) in modo semi automatico, totalmente automatizzato, nel design stesso del cono gelato (come documentato dai brevetti depositati negli Stati Uniti soprattutto negli anni Venti-Trenta).

**AT - ATTORE INDIVIDUALE****ATT - ATTORE**

<b>ATTI - Ruolo</b>	Preparazione pastella, modellamento dei coni e cialde
<b>ATTN - Nome</b>	De Fanti, Bruno
<b>ATTS - Sesso</b>	M

**DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVC - Codice</b>	MUGG_VGZCON
<b>DVL - Titolo</b>	Tecnica di realizzazione di coni, coppette e cialde edibili per il gelato con modellamento manuale
<b>DVU - Durata</b>	3'38"
<b>DVB - Abstract</b>	Il video descrive il modellamento manuale di coni e cialde edibili per il consumo di gelato artigianale

**DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE**

<b>DVOC - Codice</b>	MUGG_VGZ002
<b>DVOT - Tipo di registrazione/ripresa</b>	digitale
<b>DVOF - Formato</b>	file digitale MP4

**DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVGS - Stato</b>	ITALIA
<b>DVGR - Regione</b>	Veneto
<b>DVGP - Provincia</b>	BL
<b>DVGC - Comune</b>	Val di Zoldo

**DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVPN - Denominazione archivio</b>	Comune di Val di Zoldo
--------------------------------------	------------------------

**DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVZG - Indicazione generica</b>	proprietà Ente pubblico territoriale
------------------------------------	--------------------------------------

**DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO</b>	
<b>FIC - CODICE</b>	
<b>FICC - Codice</b>	MUGG_PRECONI
<b>FICT - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FICF - Formato</b>	jpg
<b>FICX - Indicazione di colore</b>	C
<b>FIT - SOGGETTO</b>	
<b>FITD - Indicazioni sul soggetto</b>	Tecniche, modellamento manuale di coni e coppette edibili per il gelato
<b>FITT - Titolo</b>	Tecnica di realizzazione di coni e coppette edibili per il gelato con modellamento manuale
<b>FITQ - Quantità</b>	3
<b>FITN - Indice</b>	1. Dettaglio cono avvolto nel modellatore 2. Dettaglio modellatore coni e stampo coppette 3. Dettaglio punta ottone modellatore coni
<b>FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIAK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>FIAS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIAR - Regione</b>	Veneto
<b>FIAP - Provincia</b>	BL
<b>FIAC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>FIAL - Località</b>	Fornesighe
<b>FID - DATI DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIDR - Rilevatore</b>	Cottica, Claudia
<b>FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIGR - Regione</b>	Veneto
<b>FIGP - Provincia</b>	BL
<b>FIGC - Comune</b>	Val di Zoldo
<b>FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIPN - Denominazione archivio</b>	Comune di Val di Zoldo
<b>FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Ente pubblico territoriale
<b>FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647595498569
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)

<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Tecnica di realizzazione di coni e coppette edibili per il gelato con modellamento manuale_Dettaglio cono avvolto nel modellatore
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2020/10/01
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_IBDF001.JPG
<b>FTAT - Note</b>	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.

#### **FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647595582098
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Tecnica di realizzazione di coni e coppette edibili per il gelato con modellamento manuale_Dettaglio modellatore coni e stampo coppette
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2020/10/01
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_IBDF002.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.

#### **FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	New_1647595646042
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Tecnica di realizzazione di coni e coppette edibili per il gelato con modellamento manuale_Dettaglio punta ottone modellatore coni
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2020/10/01
<b>FTAK - Nome file originale</b>	MUGG_IBDF003.JPG
<b>FTAT - Note</b>	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.

#### **VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

<b>VDCN - Codice identificativo</b>	MUGG_VGZCON
<b>VDCM - Primario /integrativo</b>	primario

<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale MP4
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Tecnica di realizzazione di coni, coppette e cialde edibili per il gelato con modellamento manuale
<b>VDCR - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2020/10/01
<b>VDCE - Ente proprietario</b>	Comune di Val di Zoldo
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=F1n0WdroioM">https://www.youtube.com/watch?v=F1n0WdroioM</a>

#### **BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Pancierà Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999

#### **BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	tesi di laurea
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Grossi Virna, Il gelato ieri e oggi. Lo sviluppo di una attività tutta zoldana, Università Ca' Foscari A.A. 2017/2018

#### **BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Lobrano Roberto, Il mondo del gelato, Slow Food 2021

#### **BIB - BIBLIOGRAFIA**

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

### **AD - ACCESSO AI DATI**

#### **ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI**

<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	1
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati liberamente accessibili

### **CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI**

#### **CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA**

<b>CMPD - Anno di redazione</b>	2022
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Cottica, Claudia
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Da Deppo, Iolanda

**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 delle modalità di realizzazione di coni e coppette edibili per servire il gelato. Tale procedimento si inseriva all'interno dell'attività di produzione del gelato artigianale praticata dai gelatieri bellunesi in Italia e all'estero, nelle gelaterie fisse o attraverso il commercio ambulante. 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 (caldarroste, pere cotte, frutta caramellata, biscotti, in dialetto #scòti, percòt, caraméi, zalét#) e il loro commercio ambulante organizzato in gruppi di uomini, le "compagnie". Verso la fine dell'Ottocento iniziò ad affermarsi una nuova opportunità: la produzione e la vendita ambulante di gelato. Non esistono fonti certe su chi fu il primo ad iniziare e da chi imparò questo nuovo saper fare. Molto probabilmente, grazie alle già presenti pratiche di mobilità lontano dai luoghi di origine e alla frequentazione di centri cittadini caratterizzati da un grande fermento culturale, alcuni pionieri vennero in qualche modo in contatto con questa nuova pratica e la fecero propria velocemente. Storicamente è documentato che proprio in questo periodo il consumo di gelato si stava sempre più affermando, uscendo da quel consumo esclusivo da parte di nobili e aristocratici che lo aveva caratterizzato fin dalle sue origini. La potenziale clientela era quindi in espansione e il mercato vasto. Un'ottima opportunità da cogliere che ben si coniugava con le modalità organizzative già consolidate: produzione in un laboratorio, vendita con il carretto ambulante e con le "compagnie", materie prime, ghiaccio e sale facilmente reperibili nei grandi centri, forte propensione allo spostamento per motivi di lavoro.

Il successo ottenuto fu tale che in pochissimo tempo la pratica si diffuse nei luoghi di provenienza di questa prima avanguardia di uomini, alimentando e stimolando sempre più partenze. A Vienna la diffusione era tale che nel 1894 fu emanata una legge che rendeva oneroso il commercio ambulante, ma questa stimolò i gelatieri a diversificare iniziando una attività di vendita fissa: nacquero le prime gelaterie e la concorrenza con i pasticceri locali continuò. Questa nuova modalità di commercio del gelato si diffuse sia all'estero che in Italia, spesso affiancando la vendita con i carretti. L'alta redditività dell'attività portò ad ampliare sempre più le destinazioni non solo in Italia e in Europa ma Oltreoceano, ad esempio in Argentina. Si delineò anche una sorta di "strategia di distribuzione" delle mete: alcune condivise da tutti, come la Germania e l'Ungheria, mentre per altre c'era la tendenza a orientarsi verso una determinata meta, quasi esclusiva, rispetto al singolo territorio di partenza. Questo a causa del passaparola tra abitanti della medesima frazione, alla propensione a costruire gruppi legati da relazioni di amicizia e parentela e per non saturare il mercato. Ad esempio Vienna per la Val di Zoldo e Zoppè; la Boemia, la Polonia, l'Olanda per i Cadorini. La Prima guerra mondiale segnò il declino della diffusione dei gelatieri zoldani e zoppedini in territorio austriaco ma non all'affermazione dell'attività dei gelatieri che ricollocarono le loro attività in altre città italiane o all'estero, soprattutto in Germania. Quest'ultima diventò la meta privilegiata, in particolare dal secondo Dopoguerra, per una serie di diversi fattori favorevoli: contiguità geografica, boom economico, familiarità con la lingua tedesca e tutt'ora è la meta preferita. Dopo il Primo conflitto mondiale i luoghi di provenienza dei gelatieri e la trasmissione del sapere si allargarono progressivamente: non più solo Val di Zoldo e Cadore, ma zone dell'Agordino, Longaronese, Coneglianese, Vittorinese, Trevigiano, dando vita a modalità di saper fare, di rappresentarsi e di comunicarsi condivise e riconoscibili. In questo complesso panorama luoghi come il laboratorio di produzione o la gelateria sono particolarmente significativi perché possono restituire una serie di oggetti legati alla produzione artigianale del gelato, alla sua vendita e al consumo documentando pratiche e tecniche distintive. Notizie estratte dalla ricerca condotta da Claudia Cottica, Iolanda Da Deppo, Letizia Lonzi, Loris Serafini, su incarico del Comune di Val di Zoldo, per la redazione di un progetto museologico per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri a Pieve di Zoldo BL.