

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714310
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 artigianale al gusto vaniglia con mantecatore verticale
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ insieme

OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO**OGCT - Trattamento
catalografico**

scheda unica

**OGCD - Definizione
/posizione parti componenti**

Fase di preparazione e bilanciamento della miscela

**OGCD - Definizione
/posizione parti componenti**

Fase di pastorizzazione e maturazione della miscela

**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

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

Dont

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

2021/09/07

**DRO - Operatore video-
cinematografico**

Cottica, Claudia

DRG - Fotografo

Cottica, Claudia

CA - OCCASIONE**CAC - Occasione civile**

si

CAO - OCCASIONI**CAOP - Cicli produttivi**

ciclo produttivo del gelato artigianale (con mantecatore verticale)

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. All'interno della sorbettiera che ruota imprime alla pala un movimento cambiando spesso angolazione con il polso per staccare, rigirare la massa e valutarne la consistenza; spinge con il braccio, la spalla e la schiena sulle pareti della sorbettiera con la pala per contrastare l'attrito.

DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione

Nel laboratorio, la gelatiere inizia la prima fase per la preparazione del gelato al gusto vaniglia. Prepara la miscela, la #cotta# alla vaniglia, versando con un secchio in acciaio nel pastorizzatore la quantità desiderata di zucchero. Per ogni materia prima necessaria vengono seguite le dosi della ricetta familiare. A questo punto inizia a rompere le uova e a versarle in un secchio in acciaio, l'operazione si ripete molte volte. Messo da parte il secchio procede incidendo con un coltello alcune bacche, #stecche#, di vaniglia per poi passare alla preparazione di alcuni pezzetti di scorza di limone. Versa poi nel pastorizzatore il latte e la panna. Procede amalgamando le uova con un frullatore elettrico e versa la soluzione nel pastorizzatore. Vi lascia cadere le bacche di vaniglia e vi immerge anche un infusore in acciaio con all'interno le scorze di limone, l'infusore viene agganciato a un sostegno esterno della macchina. Chiude il coperchio e avvia il processo di pastorizzazione. Questa prima fase deve essere compiuta necessariamente diverso tempo prima rispetto al resto del ciclo produttivo in quanto la miscela, oltre alla pastorizzazione (85°), richiede un periodo di maturazione di diverse ore nel pastorizzatore che funge anche da tino di maturazione. Solitamente questa prima fase viene compiuta la sera prima. Al mattino si riprende la lavorazione, il laboratorio è predisposto per iniziare nuove fasi del ciclo: il pastorizzatore/tino di maturazione ha portato la miscela alla giusta temperatura (circa 2/3°), il mantecatore deve essere acceso prima dell'inizio delle operazioni di mantecazione perché raggiunga la temperatura di gelatura (-20°) e tutti gli accessori necessari sono posizionati (pala, spatole, vaschette). Il gelatiere apre il rubinetto del pastorizzatore e fa fuoriuscire un quantitativo di miscela, #cotta#, facendola cadere in un secchio in acciaio, contemporaneamente la miscela passa attraverso un colino. Pesa una giusta quantità di miscela fredda (un po' più di 4 Kg), quantità calibrata per la tipologia di mantecatore verticale che utilizza, e la versa nella sorbettiera. Nel frattempo si è provveduto anche a raffreddare la pala #spatola# in acciaio e teflon che userà per l'estrazione, posizionandola per qualche minuto nel refrigeratore accanto al mantecatore. Il refrigeratore contiene anche delle vaschette in acciaio. Aziona il mantecatore: la sorbettiera inizia a girare sul suo asse in un senso e contemporaneamente una spatola elicoidale gira su sé stessa in senso opposto. Una spatola più piccola, attaccata alla precedente attraverso un piccolo braccio in acciaio, aiuta a staccare la massa nella parte più alta della sorbettiera. In questa fase la miscela, per effetto del continuo movimento, del continuo essere staccata dalle pareti man mano che gela e essere rivoltata, incorpora aria. L'imboccatura della sorbettiera

viene coperta e protetta da un coperchio trasparente. Da questo momento il gelatiere va ripetutamente a controllare l'avanzare del processo per accertarsi che l'incorporazione di aria e la cristallizzazione stiano procedendo nel modo voluto. Questa fase di valutazione, dettata dall'esperienza acquisita, è fondamentale per far ottenere al gelato la struttura e la consistenza ottimale. Dopo un po' di tempo, il gelatiere ritiene che è il momento di introdurre la pala #spatola# da estrazione nella sorbettiera. Prima però con l'aiuto di una spatola piccola stacca un po' di massa dalla parte superiore della spatola elicoidale e dall'asse verticale della sorbettiera in movimento e la riporta verso il fondo. Poi introduce la #spatola# lunga. Il gelatiere, con la macchina in costante movimento, preleva man mano il gelato pronto e lo versa nella vaschetta in acciaio al suo fianco. In questo momento vi è un attrito e una resistenza tra sorbettiera che ruota in un senso, la spatola elicoidale che ruota nell'altro, la pala del gelatiere, il peso della massa gelata. Bisogna spingere sulle pareti della sorbettiera, fare pressione e cambiare spesso angolazione della #spatola#. Questa operazione si ripete diverse volte fino allo svuotamento della sorbettiera. In ultimo, con la spatola più piccola esegue un ultimo passaggio per ripulire il più possibile la vasca della sorbettiera e la spatola elicoidale dagli ultimi residui di massa gelata. Blocca la sorbettiera e stacca anche gli ultimi residui dalla pala da estrazione. Distribuisce uniformemente e livella il gelato nella vaschetta di acciaio che ora è pronto al consumo.

DRM - ELEMENTI MATERIALI

DRMO - Oggetti

Mantecatore verticale Boku

DRMO - Oggetti

Pala #spatola# in acciaio e teflon per estrazione gelato

Il bene in esame documenta il ciclo produttivo del gelato artigianale al gusto vaniglia con l'utilizzo del mantecatore verticale nella gelateria Pelmo a Dont in Val di Zoldo BL. Tutte le testimonianze raccolte sul campo concordano nel sottolineare che se da un lato l'introduzione di strumenti e attrezzature alimentate ad elettricità ha progressivamente sostituito l'impiego di quello manuali nella lavorazione del gelato, resta comunque 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. Molte fonti ribadiscono che essere gelatiere artigianale originario di questi territori (Val di Zoldo, Cadore, etc...), comporta, indipendentemente dal luogo in cui è ubicata l'attività, la responsabilità di portare avanti un saper fare che da un lato rispetti le proprie radici e alcune norme consuetudinarie condivise dai detentori, e dall'altro sappia però cogliere le trasformazioni e la dinamicità che sono parte della tradizione stessa. "Fare il gelato" è un coinvolgimento pratico, gestuale, sensoriale che si costruisce nel tempo, con l'esperienza ma anche con le continue sperimentazioni che sono l'essenza stessa dell'essere artigiano. Richiede la prolungata vicinanza con un "maestro", guardando, osservando, provando e riprovando (apprendimento informale e/o formale). Questo consente una formazione lenta e progressiva che permette di acquisire l'esperienza e la sensibilità necessarie nella lavorazione. La ricerca ha raccolto alcuni aspetti legati al saper fare che tutti i gelatieri ritengono imprescindibili per il proprio lavoro: assoluto rigore nelle norme igienico sanitarie, qualità elevata delle materie prime, predilezione per l'utilizzo del mantecatore verticale, realizzazione di un gelato che vede nel consumo immediato e giornaliero la sua massima espressione, creazione di un gelato meno dolce rispetto ad altre "scuole", come la tradizione

NRL - Notizie raccolte sul luogo

siciliana ad esempio. Diverse memorie autobiografiche raccolte riportano che la lavorazione artigianale fa spesso ricorso a ricette tramandate di generazione in generazione che, come in altri mestieri artigianali, danno la possibilità di imprimere un proprio tocco distintivo e caratterizzano 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. La ricetta artigiana è però in costante evoluzione. Non si finisce mai di imparare: l'inventiva, le interpretazioni personali, le intuizioni, i miglioramenti sono una componente importante. Per quanto riguarda il caso specifico del bene inventariato, la ricetta familiare del gelato al gusto vaniglia comporta, tra le altre cose, una carica maggiore di uova, rendendo il prodotto finale più ricco e distintivo rispetto ad altri. Ma questa è solo una delle tante variabili presenti nel ciclo produttivo: il clima può incidere (il clima secco è ideale), il tenore degli zuccheri può influire (il gelato gela troppo presto), la presenza stessa degli zuccheri nella frutta varia di volta in volta (più matura meno matura), il tempo di lavorazione nel mantecatore, il tipo di mantecatore usato (ogni modello ha sfumature di lavorazione diverse per quanto riguarda il rivoltamento della massa) ... Nel raccontare e descrivere la propria attività, i gelatieri delle vallate bellunesi citano sempre la preferenza per l'uso del mantecatore verticale il quale è costruito in modo tale da consentire la possibilità di intervenire durante la mantecazione da parte del gelatiere. Questo aspetto è riportato come fondamentale. Durante la lavorazione della massa da parte della macchina, il gelatiere non è un soggetto passivo, ma deve invece avere un ruolo attivo per ottenere un gelato con delle caratteristiche condivise dai detentori: un gelato compatto, materico, opaco, asciutto, con una struttura e un corpo che rivelano la perfetta coesione tra aria, solidi e acqua. Un gelato cremoso, non troppo freddo, con una cristallizzazione fine, liscio, vellutato. Tali qualità si ottengono non soltanto scegliendo ottime materie prime, ma maturando una competenza sulle capacità dei componenti della miscela di favorire o meno l'incorporazione dell'aria, di cristallizzare, di influire sul punto di congelamento.... A questo si deve aggiungere il controllo e la valutazione durante la mantecazione: questa valutazione è in parte visiva, attraverso lo sguardo, ma anche corporea, attraverso il modo in cui la massa gelata interagisce con la pala da estrazione. Alcuni gelatieri sintetizzano tutti questi aspetti con l'espressione: "l'esperienza assicura qualità". Le caratteristiche finali del gelato sono quindi la conseguenza del bilanciamento e della conoscenza qualitativa dei componenti oltre al raggiungimento di un equilibrio tra gli strumenti (la sorbettiera che ruota, la pala...), il corpo (mano, braccio, spalla...) e la materia da gelare. 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 sulle diverse fasi del ciclo produttivo del gelato artigianale permettono di evidenziare alcuni aspetti del bene inventariato. Confrontando i testi specialistici e alcuni disciplinari regionali o di associazioni di categoria si identificano alcune caratteristiche condivise relative all'attività di gelatiere artigiano. Tra queste il rapporto tra tradizione e innovazione, il legame con le nuove generazioni (importanza della trasmissione informale e formale) e con il territorio (espressione di una cultura territoriale). Si citano la

NSC - Notizie storico-critiche

stagionalità, l'equilibrio tra gli ingredienti e la loro manipolazione, la conoscenza diretta delle fasi della filiera, le competenze e abilità nel lavorare e trasformare la miscela, nell'infondere caratteristiche personali, la sicurezza alimentare di cui l'artigiano è garante. Il ciclo produttivo, pur modernizzandosi (es. uso della frusta elettrica, del pastorizzatore al posto del bollitore del latte a gas o a legna, del mantecatore verticale moderno, etc...) 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). Saper evitare difetti nel gelato (nel corpo e nella struttura) è dato dall'esperienza e dalla conoscenza delle funzionalità dei componenti: un gelato duro può avere un basso contenuto di zuccheri o una insufficiente maturazione o incorporazione d'aria; un gelato spugnoso troppi rossi d'uovo; un gelato sabbioso un alto tenore del lattosio; un gelato grossolano può aver subito una mantecazione lenta o errata, etc... Un uniforme incorporamento di aria (tecnicamente chiamato overrun), che si attesta sul 40% per il gelato a base di latte, permette una struttura soffice, porta alla formazione di cristalli di ghiaccio di piccole dimensioni. Il gelato risulta quindi meno freddo al consumo, fonde meno facilmente: questo avviene soprattutto nella prima fase del processo di gelatura /mantecatura/spatolatura dove l'esperienza, il controllo e la valutazione del gelatiere si rivela fondamentale (Caviezel 2016).

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo Preparazione della #cotta# alla vaniglia

ATTN - Nome Campo Bagatin, Dora

ATTS - Sesso F

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo Mantecatura del gelato ed estrazione

ATTN - Nome Pieruz, Michele

ATTS - Sesso M

DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVC - Codice MUGG_VGPTECMO

Tecnica di preparazione del gelato artigianale al gusto vaniglia con

DVL - Titolo	mantecatore verticale
DVU - Durata	13'07''
DVB - Abstract	Il video descrive la preparazione della miscela per il gelato gusto vaniglia (#cotta# alla vaniglia) e la fase di mantecazione ed estrazione del gelato con mantecatore verticale in un laboratorio a conduzione familiare.
DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE	
DVOC - Codice	MUGG_VGPTECMO
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_CICLOMV
FICT - Tipo	fotografia digitale (file)
FICF - Formato	jpg
FICX - Indicazione di colore	C
FIT - SOGGETTO	
FITD - Indicazioni sul soggetto	Tecnica, preparazione del gelato artigianale con il mantecatore manuale
FITT - Titolo	Preparazione del gelato artigianale con il mantecatore manuale
FITQ - Quantità	3
FITN - Indice	1. Dettaglio fase di inserimento della pala #spatola# nel mantecatore 2. Dettaglio della posizione delle mani sulla pala #spatola# 3. Dettaglio di alcune caratteristiche "visive" del gelato artigianale: compattezza, opacità, setosità, cremosità
FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA	
FIK - Continente /subcontinente	Europa
FIAS - Stato	ITALIA
FIAR - Regione	Veneto
FIAP - Provincia	BL

FIAC - Comune	Val di Zoldo
FID - DATI DELLA RIPRESA	
FIDR - Rilevatore	Cottica, Claudia
FIDD - Data della ripresa	2021/09/07
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_1647690661896
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Preparazione del gelato artigianale con il mantecatore manuale_Dettaglio fase di inserimento della pala #spatola# nel mantecatore
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/09/07
FTAK - Nome file originale	MUGG_IMP001.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_1647690776278
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Preparazione del gelato artigianale con il mantecatore manuale_Dettaglio della posizione delle mani sulla pala #spatola#
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento	

cronologico	2021/09/07
FTAK - Nome file originale	MUGG_IMP002.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_1647690846216
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Preparazione del gelato artigianale con il mantecatore manuale_Dettaglio di alcune caratteristiche "visive" del gelato artigianale: compattezza, opacità, setosità, cremosità
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/09/07
FTAK - Nome file originale	MUGG_IMP003.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_VGPTECMO
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 verticale
VDCR - Autore	Cottica, Claudia
VDCD - Riferimento cronologico	2021/09/07
VDCE - Ente proprietario	Comune di Val di Zoldo
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/watch?v=G35f3PI7Ulg
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento	Salvadori Del Prato Ottavio, Tecnologie del latte. Materie prime e

bibliografico completo	processi di lavorazione, Milano 2005
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
BIBN - Note	Ultima consultazione gennaio 2022
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	contributo in miscellanea
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Lazzarini Antonio, Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra Settecento e Ottocento in Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea, a cura di Giovanni Luigi Fontana - Andrea Leonardi - Luigi Trezzi, Milano 1998, pp.193-208
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
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 mantecatore verticale in un

OSS - Osservazioni

laboratorio a conduzione familiare. 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.