



Università  
Ca'Foscari  
Venezia

Corso di Laurea in  
Marketing e  
Comunicazione  
Ordinamento ex D.M. 207/2004

Tesi di Laurea

# **Il gelato ieri e oggi**

Lo sviluppo di un'attività tutta zoldana

**Relatore**

Ch. Prof. Giovanni Favero

**Laureando**

Virna Grossi

Matricola

838683

**Anno Accademico**

2017 / 2018

*A Dario Costantin  
Sei in ogni frase e pensiero,  
ogni parola è dedicata a te,  
che mi hai insegnato  
ad amare la mia storia.*



## Indice

<b>Introduzione</b> .....	pag. 5
<b>Capitolo 1. L'avvio dell'emigrazione temporanea e l'inizio di una storia</b> .....	pag. 10
1.1 Push e Pull factors: la chiave dell'emigrazione .....	pag. 10
1.2 La donna tra sfruttamento ed emancipazione .....	pag. 22
<b>Capitolo 2. L'origine del cono gelato</b> .....	pag. 34
2.1 La storia del gelato, tra mito e realtà .....	pag. 34
2.2 L'invenzione del cono .....	pag. 44
2.3 Storia ed evoluzione delle macchine del gelato .....	pag. 51
<b>Capitolo 3. Un secolo di emigrazione: da venditori ambulanti a gelatieri fissi</b> .....	pag. 59
3.1 I primi venditori ambulanti, i veri pionieri della gelateria .....	pag. 59
3.2 Il periodo tra le due Guerre, tra distruzione e ricostruzione .....	pag. 72
3.3 L'inizio di una nuova era: gli anni del boom in Germania .....	pag. 82
3.4 Il gelato artigianale e la concorrenza della grande industria .....	pag. 90
<b>Capitolo 4. Le nuove realtà a sostegno dei gelatieri</b> .....	pag. 101
4.1 Le prime associazioni: Uniteis e A.E.B. ....	pag. 101
4.2 La MIG: 58 anni di Mostra Internazionale del Gelato Artigianale .....	pag. 121
<b>Capitolo 5. La gelateria oggi</b> .....	pag. 133
5.1 Il marketing: la chiave del successo .....	pag. 133
5.2 I nuovi trend del mercato .....	pag. 153
<b>Conclusioni</b> .....	pag. 167
<b>Bibliografia</b> .....	pag. 169
<b>Sitografia</b> .....	pag. 171



## Introduzione

*“Con i valloni deserti, con le gole tenebrose, con i crolli improvvisi di sassi, con le mille antichissime storie e tutte le altre cose che nessuno potrà dire mai...”*

*(Dino Buzzati)*

La Val di Zoldo fa parte della provincia di Belluno, la quale occupa una superficie di 3.678,04 Km.

La zona del Bellunese è adibita per l' 81% ad uso agricolo e forestale, mentre il rimanente 19% rimane terreno improduttivo.

Il territorio è prevalentemente di natura montuosa ed è attraversato da due valli: la Valle del Cison, nella parte meridionale e la Valle del Piave, che percorre tutta la provincia (nel fiume Piave confluiscono, escludendo il Cison, tutti i corsi d'acqua minori).

In corrispondenza dei bacini fluviali è possibile individuare quattro zone distinte per caratteristiche fisiche e configurazione sociale, che possono essere ulteriormente divise in otto comunità montane.

Si è soliti quindi a considerare l'intera area di montagna, anche se sarebbe più preciso distinguere la zona montana, comprendente l'Agordino, il Cadore e il Longaronese-Zoldo, dalla zona pedemontana con il Bellunese, il Feltrino e l'Alpago.

La prima, che corrisponde al bacino superiore del Piave, occupa il 65,45% del territorio bellunese mentre il restante 34,55% è territorio pedemontano. (**Tab. 1.1**)<sup>1</sup>

**Tab. 1.1:** *Suddivisione della zona montana della provincia bellunese*

AREA	SUPERFICIE		
	Kmq	% provinciale	N° Comuni
AGORDINO	661,31	17,98	16
COMELICO	343,25	9,33	6
ALTO CADORE	509,97	13,85	7
BASSO CADORE	452,97	12,33	6
ZOLDANO	366,35	9,96	8
TOTALE	2.333,85	65,45	43

Fonte Tab 1.1: M.Croce, *Andare ricordare tornare dalla Merica alla Luxottica: 1871-1971 un secolo di emigrazioni*

<sup>1</sup> M. Croce, *Andare Ricordare Tornare dalla Merica alla Luxottica: 1871-1971 un secolo di emigrazione dall'Agordino*, Tipografia Piave, Belluno, marzo 2003

Nelle pagine a venire, si farà quasi esclusivamente riferimento al territorio e agli avvenimenti dei comuni della Val di Zoldo e di Zoppè di Cadore, tralasciando la restante area della provincia bellunese.

La Val Zoldana corrisponde al bacino idrografico del Maè, affluente di destra del Piave e si estende dal gruppo delle Alpi Zoldane (Pelmo, m 3168) a quello delle Agordine che hanno il loro culmine nel Civetta (m 3220).

Nonostante la parlata<sup>2</sup> sia per lo più uniforme, è possibile dividere lo “Zoldano” in tre zone geograficamente distinte. La parte inferiore è rappresentata da Zoldo Basso (quota media 950m), che coincide con il precedente comune di Forno di Zoldo<sup>3</sup>; chiusa a sud dai monti e dal *Canal*<sup>4</sup>, è la zona più mite nonché quella più adatta ad un maggior numero di colture.

Alla sommità del territorio vi è Zoldo alto (quota media 1.300 m), che grazie ai suoi pascoli è particolarmente adatta all'allevamento; questa ha ricoperto in passato un ruolo fondale nel transito del minerale Fursil<sup>5</sup> (Livinallongo), oltre ad una certa fama per i forni fusori.

E per concludere la zona di Zoppè di Cadore (quota 1.460 m), che nonostante sia popolata da gente cadorina ha assimilato col tempo lingua e tradizioni zoldane.

Già nei secoli XII e XIII esistevano dei passaggi, seppur precari, per congiungere Zoldo a Longarone. Questo rappresentava non solo un tratto fondamentale per la commercializzazione dei minerali di piombo e della *ferrarezza* (ossia prodotti ferrosi lavorati in valle), ma anche un'importante via di comunicazione, necessaria per controbilanciare le deboli economie di sussistenza.<sup>6</sup>

Prima dell'inizio dei flussi migratori una delle principali attività era la lavorazione del Ferro, iniziata, secondo Tomaso Catullo<sup>7</sup>, già nel 1200 e alla quale la vallata deve la denominazione di “*Valle dei Ciodaroti*”.

---

<sup>2</sup> Si parla tutt'oggi, in questi paesi, una delle molteplici varianti del dialetto ladino.

<sup>3</sup>Prima della fusione del 23 febbraio 2016, sancita dalla Legge Regionale 18 febbraio 2016 n.5, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Veneto n.15 del 22 febbraio 2016, esistevano due comuni: quello di Forno di Zoldo e quello di Zoldo Alto.

<sup>4</sup> La profonda forra in cui scorre il torrente Maè e che permette la comunicazione tra la Val Zoldana e Longarone.

<sup>5</sup> Si tratta dell'area interna di Colle Santa Lucia nella quale è stato scavato un complesso di miniere, rilevante fonte di estrazione mineraria di materiale ferroso.

<sup>6</sup> E.Mosena, “Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)”, La ricerca folk loric, Grafo Spa, aprile 1998, n°37, pp. 52-54

<sup>7</sup> “Naturalista (Belluno 1782- Padova 1869); professore di storia naturale all'università di Padova fino al 1851, pubblicò molti lavori riguardanti particolarmente la geologia e la paleontologia del Veneto. La sua opera *Zoologia fossile delle province Venete* (1827) segna un grande progresso nella geologia d'Italia” def. Enciclopedia Treccani

Il ferro arrivava perlopiù dalla Val Inferna, anche se alcuni documenti storici attestano la presenza di qualche giacimento anche a Dont (uno dei molteplici borghi della valle). Tuttavia Zoldo più che essere ricco di miniere, poteva contare su un elevato numero di officine.

Infatti nei secoli XIV e XV, nonostante l'esigua popolazione (1700 "anime"), le attività di fusione e di lavorazione del materiale ferroso raggiunsero livelli "industriali": tre altiforni per la fusione, una decina di forni destinati alla seconda fusione per la produzione di acciaio e ferro dolce, e per finire un numero imprecisato di *fusinele* impegnate nella fabbricazione di quattrocento tonnellate di chiodi e attrezzi da lavoro.<sup>8</sup>

Il periodo di massima fioritura risulta tra il 1200 e il 1600, sotto la Repubblica di Venezia, la cui impronta è presente nel Palazzo del Capitanato<sup>9</sup>. A quest'epoca, che caratterizzò la storia della Valle fino alla fine dell'Ottocento, sono dedicati i simboli dell'incudine e del martello presenti sullo stemma del municipio di Forno di Zoldo.

La continua richiesta, da parte della Serenissima, di maestranze e di attrezzi da lavoro, rende questi anni particolarmente prosperi per la Valle, il cui prodotto distintivo erano proprio i chiodi. Questi ultimi venivano realizzati in qualsiasi forma e per ogni utilizzo, come ad esempio le piccole *broche* per le suole delle scarpe, oppure i grandi *ciodi* da barca per fissare il fasciame delle navi o ancora gli enormi *somesàt* (più di un metro di lunghezza) per le travature dei moli.

Nel 1873 fu istituita, fra i lavoratori del Ferro, la "Società Industriale Zoldana", che però iniziò il suo fallimento già dal 1875, a causa della sempre più accanita concorrenza della nuova industria di chiodi a macchina. Inoltre, a mettere definitivamente in ginocchio la Società, fu l'alluvione del 1890 che trascinò con sé la maggior parte delle strutture poste lungo le sponde del Maè e dei suoi affluenti.

Molti degli operai rimasero in quegli anni senza lavoro e senza possibilità di sostentamento, situazione ulteriormente aggravata dalla grave carestia che fece salire il prezzo del sorgo a 36 Lire al sacco, ovvero 48 Lire al quintale.

In tale scenario si iniziò a considerare la possibilità di un trasferimento in altri paesi.

---

<sup>8</sup> Comune di Forno di Zoldo, La Valle dei Ciodaroti: <http://www.comune.forno-di-zoldo.bl.it/comune/Informazioni/Storia/La-valle-dei-Ciodaroti.html>

<sup>9</sup> Palazzo cinquecentesco, con sede a Forno di Zoldo; un tempo sede del capitano inviato dal consiglio dei nobili di Belluno, mentre oggi ospita il Museo del Chiodo.



Oltre alla lavorazione del ferro, anche nello Zoldano si svolgevano le caratteristiche attività di montagna (agricoltura e pastorizia), le quali erano però insufficienti a garantire la continuità economica necessaria.

Si seminavano per lo più patate, orzo, segale, frumento e alle volte anche granturco, prodotti che spesso non giungevano a maturazione a causa della forte presenza del vento. Caffè ve n'era pochissimo, mentre il pane era di frumento, di segale o di altre farine e infine la minestra d'orzo era il piatto più frequente.

Essendo poi la viabilità disastrosa ed i mezzi di trasporto praticamente inesistenti era possibile consumare solo ciò che cresceva nei campi. In altre parole i cereali erano destinati interamente al consumo personale e non al commercio.<sup>10</sup>

Facendo quindi un breve cenno all'organizzazione economica, i documenti non lasciano trasparire alcun sistema definito, mancava la gerarchica distinzione tra proprietari e salariati. Ognuno si occupava del proprio appezzamento, anche se poteva periodicamente capitare che, a seguito di carestie o prestiti concessi, alcuni individui acquisissero, dai più deboli o da coloro che erano incapaci di ripagare un debito, estese proprietà di terreni (seppur frazionati). Queste terre venivano poi talora trasferite a nuovi possessori come commercianti, notai ed ecclesiastici.

La categoria dei proprietari terrieri affidava la terra a dei famigli (*famèi*), che alloggiavano presso la casa padronale e che, in caso di necessità, assumevano a loro volta manodopera giornaliera. Il salario il più delle volte non andava oltre la fornitura dei due pasti.

Particolarmente fortunata era invece la categoria dei *bacàign*, ovvero coloro che oltre ad alcuni campi possedeva anche una stalla con quattro o cinque mucche; questi potevano contare un surplus derivato dalla produzione di prodotti caseari.<sup>11</sup>

Le attività nella Val Zoldana erano quindi esigue, nonché insufficienti, motivo per cui si iniziò già alla fine dell'ottocento a guardare all'emigrazione come unica soluzione possibile.

---

<sup>10</sup> F.Pellegrini, P. Zammattè, S. Zammattè, *Note di storia Zoldana: nelle memorie di Luigi Lazzarin*, Publistampa Arti Grafiche, Pergine Valsugana (TN), 2000, pp. 222-223

<sup>11</sup> E.Mosena, "Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)", *La ricerca folk-lorica*, XXII (1998), 37, pp. 55-56

Sarà proprio quel gruppo di primi emigranti a dare il via al fenomeno, coinvolgendo in breve tutta la Val di Zoldo e Zoppè di Cadore, e conferendo ad entrambe quella caratteristica storia dettata dalle emigrazioni e dalle stagioni.

Nel corso delle seguenti pagine, dopo un breve cenno agli aneddoti e alle leggende sull'invenzione del gelato e sulla nascita del cono, si parlerà di come gli originari peracottai e i cosiddetti *scòti* diventeranno i primi gelatieri ambulanti.

L'oggetto di analisi della tesi sarà quindi l'evoluzione dell'attività di gelateria, attorno alla quale oggi si è creato un vero e proprio business, e che già a partire dagli anni sessanta si diffuse fino alle zone del bellunese, il trevisano e il friulano.

Inoltre, verrà dato il giusto valore alle sfide e agli ostacoli che i gelatieri, sia zoldani che zoppedini (indicati anche con l'appellativo di cadorini), hanno dovuto affrontare, non dimenticando di dare rilievo alla distruzione lasciata dalle due guerre e alla gran forza di volontà che li sostenne nel ricominciare da zero.

L'esistenza di una grande solidarietà tra i compaesani sarà la chiave dello sviluppo del settore, che dal secondo dopoguerra iniziò ad assumere la tipica struttura a gestione familiare, dove la donna cominciò a comprendere l'importanza del suo ruolo.

Si tratta di anni in cui si registrò un vero e proprio boom, soprattutto in Germania, tanto da incentivare la nascita di specifiche associazioni. Fu così che nacque a sostegno dei gelatieri artigiani all'estero l'Uniteis e per la tutela degli emigranti della provincia bellunese l'Associazione Emigranti Bellunesi, entrambe ancora attive nella rappresentanza di questi soggetti.

Per concludere verrà fatta un'analisi sulla gelatiera odierna, la cui amministrazione diventa sempre più complessa e guidata sia dal mercato che dai meccanismi di marketing, ormai insiti nella gestione di ogni impresa, grande o piccola che sia.

La velocità con cui il consumatore cambia le proprie esigenze implica non solo un continuo aggiornamento sui nuovi trend di mercato, ma richiede quasi di saper anticipare le mode e le richieste future del consumatore.

Oggi perde importanza il cosiddetto "buon nome" della bottega, sostituito dalla capacità del gelatiere di differenziarsi e quindi di saper comunicare il valore del proprio prodotto.

## Capitolo 1

### L'avvio dell'emigrazione temporanea e l'inizio di una storia

*“Non andavano nel nuovo mondo per migliorare la loro situazione o per accrescere le loro ricchezze, ma si staccavano dalle dolcezze della patria per obbedire ad un bisogno puramente spirituale: esponendosi alle inevitabili miserie dell'esilio, volevano far trionfare un'idea.”<sup>12</sup>*

*(Alexis de Tocqueville)*

#### **1.1 Push e Pull factors: la chiave dell'emigrazione**

Prima ancora di poter essere considerato un “paese di gelatieri”, la Val di Zoldo è una valle di emigranti.

L'enciclopedia Treccani definisce l'emigrazione come un “fenomeno sociale in base al quale singole persone o gruppi si spostano dal luogo d'origine verso un'altra destinazione, solitamente con la finalità di reperire nuove occasioni di lavoro”.

Nonostante tale spiegazione sia molto vaga, leggendo tra le righe si può individuare anche qui la presenza di fattori *push*, causa principale dell'inizio del fenomeno sociale, e di fattori *pull* derivanti dalla speranza di condizioni di vita migliori e dalle occasioni che altri paesi possano offrire. Sotto questo aspetto l'emigrazione non è altro che il risultato dell'interazione di entrambi gli elementi<sup>13</sup>, sia negativi che positivi, i quali, se individuati, permettono di motivare l'ondata migratoria analizzata. Gli antropologi hanno inoltre notato che questi sono strettamente collegati all'intensità degli espatri.<sup>14</sup>

Bisogna quindi considerare la diversità di ogni flusso migratorio, tenendo presente che in ognuno sono insite simultaneamente, sebbene in percentuali diverse a seconda delle caratteristiche derivanti da particolari condizioni ambientali e temporali, ragioni strutturali (*push factors*) e ragioni soggettive (*pull factors*).<sup>15</sup>

Si pensi ad esempio alla grande differenza esistente tra il fenomeno dell'“Europeizzazione” nella seconda metà dell'ottocento e l'attuale “*Brain Drain*” (Fuga di cervelli). In entrambi i

---

<sup>12</sup> Si tratta di un'osservazione riferita ad una parte delle migrazioni di massa europee che nel XIX secolo si mossero verso l'America, ma che ben racchiude i sentimenti provati dagli stessi Zoldani e Cadorini quando non videro altra soluzione se non partire verso terre lontane. G.Pollini, G.Scidà, *Sociologia delle migrazioni e della società multietnica*, Franco Angeli, Milano, 2002, pag. 68

<sup>13</sup> La teoria dei *push* e *pull-factors* nacque da alcuni geografi americani negli anni sessanta, diffondendosi poi velocemente anche in Europa.

<sup>14</sup> Sito Sciencing, S.Schott, *Migration: the push and the pull factors.*: <https://sciencing.com/push-pull-factors-migration-8069131.html>

<sup>15</sup> G.Pollini, G.Scidà, *Sociologia delle migrazioni e della società multietnica*, cit., pag. 68

casi il tema centrale è l'emigrazione e si parla di grandi spostamenti, ma va considerata anche la differenza esistente tra i soggetti dei due flussi e le logiche di base.

L'Europeizzazione si basa sulla partenza di cinquanta milioni di contadini in miseria e agricoltori desiderosi di una sorte migliore. Si assiste nel corso dell'ottocento a un imponente flusso migratorio verso l'America settentrionale (65%) e l'America centro-meridionale (25%) di bianchi protestanti, con l'eccezione importante dei cattolici irlandesi.<sup>16</sup> La partenza ha come meta due mondi, di cui spesso si sa molto poco, che offrono terre e lavoro, oltre a rappresentare l'unica via di scampo dal dilagare della povertà.

La fuga di cervelli riguarda invece la mobilità per studio e lavoro. La discrepanza è dovuta allo stesso atteggiamento dei giovani, i quali sono spinti da curiosità e voglia di crescere, desiderano cioè interagire con un mondo più ampio. Quindi lo spostamento, oggi favorito dalla globalizzazione e dalla riduzione di tempi e costi di trasporto, non è più visto come un sacrificio o l'unica soluzione necessaria per la sopravvivenza.<sup>17</sup> Il trasferimento in nuovi paesi diventa semplicemente un'alternativa, un'occasione da cogliere per entrare in contatto con nuove culture e ampliare così la propria mente.

Tornando ora ad analizzare l'emigrazione zoldana, che come le altre valli alpine è stata coinvolta fin dal XII secolo in circuiti di scambio (lana, legname e pellame), è importante sottolineare che emerse quasi subito il problema di sovrappopolamento rispetto alla quantità di risorse naturali disponibili, condizione che rende inevitabile partire da un'analisi dei fattori di espulsione.<sup>18</sup>

Quindi, quando si parla di emigrazione derivante da *push-factors* (fattori di spinta), si fa riferimento a tutte quelle motivazioni che incoraggiano l'espatrio. Solitamente gli emigranti percepiscono più accuratamente tali elementi che non quelli di attrazione, poiché hanno maggior familiarità con il paese natio.<sup>19</sup>

Inoltre le cause possono avere diversa natura, come quella economica, derivante dalla carenza di lavoro, o ancora quella culturale, che fa riferimento ad eventuali condizioni di schiavitù o di instabilità politica e di persecuzioni di gruppi di persone (si parla in questo caso

---

<sup>16</sup> A.M. Banti, *Storia Contemporanea*, Donzelli editore, Roma, 1997, pag. 113

<sup>17</sup> Artribune: dal 2011 arte eccetera eccetera, "Fuga di Cervelli. Un fenomeno statistico, sociologico raccontato da Alessandro Rosina: <http://www.artribune.com/attualita/2013/11/fuga-di-cervelli-un-fenomeno-statistico-e-sociologico-raccontato-da-alessandro-rosina/>

<sup>18</sup> L.Fontaine, "Gli studi sulla mobilità in Europa nell'età moderna: problemi e prospettive di ricerca", *Quaderni storici*, XXXI (1996), 93, pp. 744-745

<sup>19</sup> Sito Sciencing, *Migration*, cit.

di rifugiati); e infine i fattori possono avere anche natura ambientale, quindi relativi alle condizioni fisiche quali possono essere ad esempio un allagamento o al contrario la carenza di acqua.<sup>20</sup>

Ad ogni modo i flussi migratori, che interessarono non solo il territorio della Val Zoldana ma anche la provincia di Belluno, iniziarono verso la fine dell'ottocento. Le limitate risorse dell'area e la peculiarità dell'economia montana causarono un sensibile incremento del tasso di espatrio creando fin da subito uno squilibrio nella popolazione. Come si vedrà nelle seguenti pagine, saranno diverse le mansioni degli emigranti bellunesi, differenziate in base alla richiesta complessiva del mercato internazionale del lavoro e alla soggettività dei singoli percorsi. Infatti, anche se in questa sede si farà riferimento principalmente all'attività dei venditori di gelato in Germania e in Austria, non bisogna dimenticare che la mobilità dei bellunesi è estesa sia nello spazio, che nell'ambito delle professioni. Tutto ciò non è altro che lo specchio di un'estrema precarietà delle condizioni di lavoro e di vita, ovvero di un'assoluta assenza di garanzie e tutele, che implicano di conseguenza un necessario adattamento al mercato.<sup>21</sup>

Si pensi ad esempio a Zoppè di Cadore, il quale nel 1400 era formato sostanzialmente da tre masi<sup>22</sup> collocati a Villa, a Bortolot e a Saggi (nomi dati dalle principali famiglie patriarcali del paese). Con lo sviluppo dei borghi però, iniziò a mancare lo spazio vitale per praticare l'agricoltura e la pastorizia necessarie a soddisfare l'aumentata popolazione. Già verso la fine del 1500 vi sono le prime emigrazioni di due famiglie: Valeriano, figlio di Nicolò de Livan, che si trasferisce con la sua famiglia a Venezia e Benvenuto, figlio di Antonio de Livan, che si sposta invece a Trieste.<sup>23</sup>

Così, anche gli zoldani ponevano la più grande cura nella coltivazione dei loro piccoli fondi, ma gli appezzamenti erano troppo frammentati e i livelli altimetrici eccessivi per ottenere un raccolto soddisfacente. Inoltre il fallimento delle aziende e la mancanza di associazioni rese

---

<sup>20</sup> Sito APHG Class Wiki, *Migrations push/pull factors*: [http://lewishistoricalsociety.com/wiki2011/tiki-read\\_article.php?articleId=28](http://lewishistoricalsociety.com/wiki2011/tiki-read_article.php?articleId=28)

<sup>21</sup> A.Lazzarini, F.Vendramini, *La montagna veneta in età contemporanea: storia e ambiente, uomini e risorse*, Edizioni di storia e cultura, Roma, 1991, pp. 180-181

<sup>22</sup> Unità di terreno comprendente casa, fienile e stalla, orto, campi, prati e parte di bosco. In genere permettevano il sostentamento di famiglie anche molto numerose.

<sup>23</sup> Unione dei ladini di Zoppè, *Appunti per una storia sull'emigrazione a Zoppè di Cadore*. Testimonianza consegnatami dall'attuale Vicesindaco di Zoppè di Cadore, Giulio Mattiuzzi.

ardua la pratica delle rotazioni agricole<sup>24</sup>, tecnica che non solo permetteva di rendere più fertile e meno sfruttato il terreno, ma che riduceva anche lo sviluppo dei parassiti.

Non era sufficiente nemmeno integrare la produzione agricola con quanto ricavato dall'allevamento del bestiame e dal commercio del legname. Infatti, nonostante gli estesi pascoli, l'allevamento era praticato con metodi tradizionali poco produttivi; mentre il disboscamento per il legname dava, più che altro, vantaggi al comune e agli imprenditori che prendevano in appalto il taglio delle piante.

L'intenso sfruttamento dei boschi, accentuatosi a cavallo del 1800, provocò inoltre due gravi conseguenze: da un lato causò una grande scarsità di legname e dall'altra mise in serio pericolo l'equilibrio idrogeologico dell'intera regione.

Lo stato unitario cercò di rimediare a tali problematiche emanando varie leggi<sup>25</sup> per conservare e risanare l'ambiente. Il tentativo risultò però inutile, poiché mancò innanzitutto un deciso intervento e un contributo finanziario adeguato per rendere il rimboscamento realizzabile. Inoltre tali legislazioni sottrassero alle persone delle risorse che non furono in alcun modo compensate, causando un ulteriore aggravio delle condizioni di vita.<sup>26</sup>

Ad influire negativamente sull'equilibrio economico delle zone montane fu anche la crisi delle miniere, della piccola industria e dell'artigianato.

Fino alla fine dell'ottocento la Val di Zoldo poteva ancora vantare una delle poche ed eccezionali attività industriali esistenti nell'area, ovvero le famose fabbriche di chiodi e altri prodotti in ferro. Tale attività svolse un ruolo fondamentale nell'economia della Valle, tanto da essere ancor oggi ricordata nella toponomastica stessa, come ad esempio nel caso di Fusine (fucina), Fornesighe (fornaciari) o Brusadaz (bruciare).

Un ruolo fondamentale in questa attività lo svolse lo stesso Zoppè di Cadore nei cui boschi veniva prodotto il carbone, venduto poi ai forni e alle officine di Zoldo. Tale attività cessò con il veto della Magnifica Comunità di Cadore, la quale stabilì, nella seduta del 10 settembre 1600, che il carbone prodotto nei boschi non poteva essere venduto oltre i confini cadorini.

---

<sup>24</sup> Si tratta di pratiche che sono state ideate durante il medio evo e per lo più utilizzate nella coltivazione di cereali, fave e altri legumi. Vi sono varie tipologie di rotazioni: la biennale (di solito frumento-maggesi), triennale (maggesi, frumento, orzo o avena) e quadriennale (maggesi, frumento, due quarti Loietto).

<sup>25</sup> 1874 legge sui beni incolti, modificata nel 1886; 1877 e 1888 leggi forestali; 1892 legge sui lavori pubblici.

<sup>26</sup> A.Lazzarini, *Campagne Venete ed Emigrazione di massa (1866-1900)*, Istituto per le ricerche di storia sociale e di storia religiosa, Vicenza, 1981, pp. 231-239

Nonostante gli abitanti di Zoppè avessero provato con varie motivazioni ad opporsi, fu tutto inutile e da quell'anno gli zoldani poterono rifornirsi solamente dalle miniere del Fursil.

L'apice della produttività lo si ebbe intorno alla metà del XIX secolo, con la fondazione della Società Industriale Zoldana, considerata una delle prime di tal genere in Italia.<sup>27</sup>

Come si è visto tuttavia, anche tale attività era destinata al fallimento, in quanto, verso la fine dell'ottocento, lo sfruttamento e la lavorazione dei metalli iniziò ad essere poco conveniente a causa della crescente concorrenza dell'estero, che poteva contare su minori spese di produzione e di trasporto, e quindi su prezzi di vendita più bassi.

Fu l'insieme di tutti gli elementi appena elencati a spingere le popolazioni montane ad abbandonare la propria terra, per cercare altrove una fonte di sostentamento.

Alcuni si uniformarono a quel flusso di "emigranti permanenti" in partenza da tutta Italia verso l'ignoto del nuovo mondo (a partire per l'America era perlopiù il meridione). Chi decideva di intraprendere un tale viaggio, difficilmente avrebbe fatto ritorno, anche se le speranze di far fortuna e di poter rimpatriare non mancavano.

Gli stati in cui approdarono gli emigranti erano vari in quanto le decisioni erano prese in base alle possibilità, alle occasioni o alle conoscenze a disposizione.

Tutto ciò va poi ricollegato alla categoria dei *pull-factors* (fattori di attrazione), ovvero tutte quelle condizioni effettive o presumibili che vengono associate ad un determinato paese e che possono avere natura fisica, economica, sociale e politica. Solitamente questi elementi sono basati su quanto si è letto o si è sentito, dove gli aspetti positivi tendono spesso ad essere esagerati<sup>28</sup>. Il più delle volte, come accadrà anche nella storia zoldana, sono gli stessi emigranti a convincere i loro compatrioti ad intraprendere un trasferimento.

A partire dal 1876 si cominciarono a pubblicare per opera del Ministero degli Interni delle vere e proprie statistiche ufficiali dell'emigrazione, grazie alle quali è possibile vedere in percentuale quanti italiani risiedevano all'estero e quali erano gli Stati maggiormente favoriti; come si può vedere nel seguente grafico. (Figura 1)<sup>29</sup>

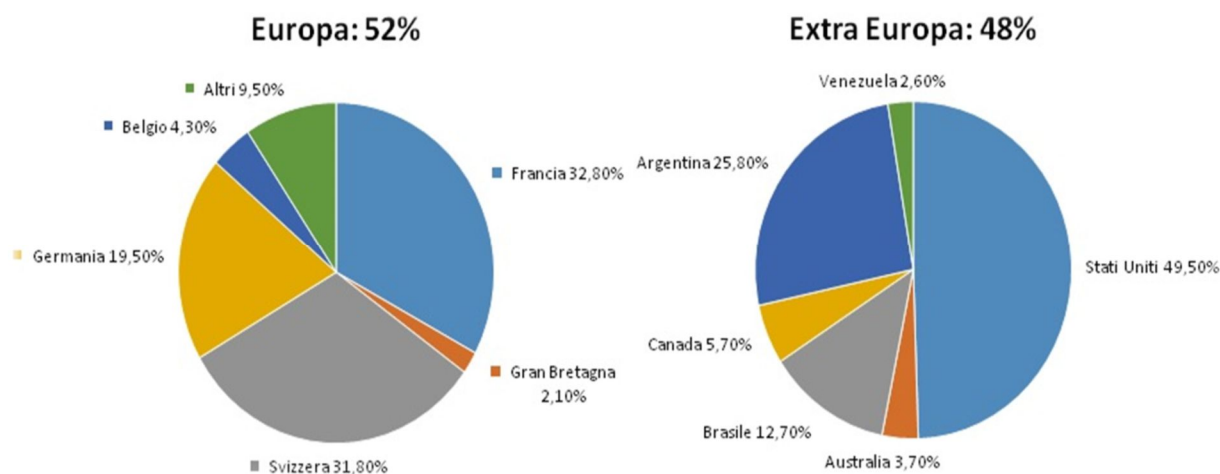
---

<sup>27</sup> Sito ufficiale del Comune della Val di Zoldo, "Zoldo: Valle del ferro e delle fucine. Storia": <http://www.comune.valdizoldo.bl.it/home/territorio/museo-del-chiodo/storia.html>

<sup>28</sup> Sito Sciencing, S.Schott, *Migration*, cit.

<sup>29</sup> R.Pignat, *Tutti i mestieri del mondo: un secolo di emigrazione Bellunese*, bellunesi nel mondo edizione, Belluno, 2016, pp. 22-23

Figura 1. Principali destinazioni dell'Emigrazione italiana nel mondo



Fonte Fig.1: rielaborazione dati Istat in *Un secolo di emigrazione italiana 1876-1976*, di Gianfausto Rosoli: Cser, 1978

Come si può notare l'Europa assorbe la maggior parte dei flussi migratori per tutto il secolo scorso e nello specifico la regione Veneto non fa eccezione. Secondo alcuni dati statistici la principale meta dei Veneti era, nel periodo antecedente il primo conflitto bellico, il Centro Europa. Per semplificare il confronto si riporterà di seguito una tabella contenente le diverse aree geografiche e la numerosità delle migrazioni provenienti dalla regione.

Tabella 1 Emigrazione proveniente dalla regione Veneto

	1876	1890	1900	1914	1925
<b>TOTALE EMIGRANTI</b>	34.548	67.676	104.910	113.974	67.261
<b>EUROPA CENTRALE</b>	26.816	51.542	81.499	68.370	2.217
<b>FRANCIA SVIZZERA</b>	2.850	8.064	12.987	19.283	51.696
<b>PAESI BALCANICI</b>	124	881	3.238	5.093	319

Fonte Tab.1: Tabella tratta dall'*Annuario statistico dell'emigrazione italiana, 1876/1925*. Dati relativi alla regione veneto.

Dai dati emerge che i paesi dell'Europa centrale hanno assorbito la maggioranza dei flussi migratori per tutto il periodo prebellico e solo a partire dal 1925 i Veneti modificarono le loro rotte, preferendo mete quali la Francia e la Svizzera.<sup>30</sup>

<sup>30</sup> Biblioteca Nazionale Marciana di Venezia, *Annuario statistico dell'emigrazione italiana dal 1876 al 192: con notizie sull'emigrazione negli anni 1869-1875*, in Commissariato generale dell'emigrazione, XXI (1926)



A questo punto, per andare ad identificare alcuni fattori di attrazione, bisogna analizzare nello specifico i Paesi ospitanti, dei quali si riporteranno qui di seguito alcuni esempi.

BRASILE e ARGENTINA. I Paesi dell'America latina riuscirono ad attrarre molti abitanti della Val di Zoldo, e anche tanti altri italiani, grazie alle offerte fatte dai governi locali di acquisizione di lotti di terreno o di svariate attività edilizie ed agricole. Tutto ciò riempì i cuori degli emigranti di speranza e di sogni, che però potevano essere raggiunti solamente con il duro lavoro e grandi sacrifici. Oltre alla difficile traversata, si dovevano superare varie difficoltà anche all'arrivo; basti pensare ad esempio allo sbarco, effettuato attraverso il trasbordo su delle barchette oppure agli alloggi in strutture di contenzione definite *Hotel o Hospedaria degli emigranti*. I governi offrivano di solito alcune informazioni generali su usi e costumi locali, oltre all'aiuto degli "uffici del lavoro", i quali però non effettuavano alcuna selezione in base alle competenze.<sup>31</sup>

Secondo alcuni dati statistici, ricavati dal numero di persone della provincia di Belluno iscritti all'Aire<sup>32</sup>, nel periodo che va dal 1876 al 1976, il numero di emigranti in Brasile erano 13.890 (ovvero il 28,62% del totale), mentre quelli in Argentina erano 4.178 (8,61% del totale). Tali valori sono sicuramente un'approssimazione per difetto, in quanto mancano i dati di alcuni anni (come il 1918 oppure il periodo 1926-1929 o ancora l'asso temporale che va dal 1943-1944 per pure ragioni belliche o restrizioni all'emigrazione imposte dal fascismo).<sup>33</sup>

L'emigrazione fu particolarmente numerosa a seguito delle due guerre mondiali, periodo in cui vi fu più bisogno di fuggire da situazioni economiche molto gravi e pesanti. Ciò che incentivava tali flussi era proprio la cosiddetta "catena migratoria", ovvero tutta quella rete di parenti, amici e compaesani che potevano facilitare l'inserimento nella società ospitante. Nei paesi latini gli italiani ebbero un importante ruolo nella colonizzazione dei terreni, disboscando enormi foreste e dando un considerevole contributo al sorgere di molte cittadine, distinguendosi anche nell'amministrazione e in altre professioni imprenditoriali, liberali e commerciali.<sup>34</sup>

---

<sup>31</sup> Sito di Fondazione Paolo Cresci per la storia dell'emigrazione italiana, "Il viaggio e l'arrivo": <http://museo.fondazionepaolocresci.it/it/sezioni/il-viaggio-e-l-arrivo>

<sup>32</sup> Anagrafe Italiani Residenti all'Estero.

<sup>33</sup> R.Pignat, *Tutti i mestieri del mondo: un secolo di emigrazione bellunese*, Bellunese nel mondo edizioni, Belluno, 2016, pag. 21

<sup>34</sup> A.Galli, *Emigrazione Bellunese e Longaronese*, Associazione Bellunese nel Mondo, Longarone (BL), pag. 23

STATI UNITI. Molti italiani furono attratti in questo paese soprattutto nel periodo che va dal 1892 al 1924, quando il governo statunitense aprì le frontiere ai lavoratori stranieri, comprese le famiglie. Coloro che arrivavano dovevano come prima cosa passare per Ellis Island<sup>35</sup>, dove venivano sottoposti a rigidi controlli amministrativi e sanitari. Ogni persona veniva accuratamente segnata nei registri, tant'è che ancora oggi è possibile vedere (anche dal sito di Ellis Island) tutte le schede con i dati degli arrivati, nonché il nome della barca e ancora l'anno di arrivo. All'epoca comunque non era raro che alcuni emigranti, considerati non idonei a causa di una qualche malattia o malformazione fisica, venissero rispediti nel paese d'origine (da soli o con l'intera famiglia). L'inserimento era decisamente molto duro, soprattutto per coloro che non avevano nessun appoggio.<sup>36</sup>

È interessante a questo punto aprire una breve parentesi sulle condizioni del viaggio, che veniva effettuato su velieri obsoleti definiti "le navi di Lazzaro" e che poteva durare fino ad un mese, registrando un tasso di mortalità molto alto.

Nelle cuccette l'aria entrava solamente dai boccaporti, costringendo i passeggeri, a prescindere dalle condizioni meteorologiche, a trasferirsi sempre sui ponti.

Il simbolo dell'emigrazione rimane comunque la valigia. I primi ad andarsene dall'Italia avevano solo un "fagotto", che non era altro che uno scialle nel quale avvolgere pochi ricordi della famiglia, un biglietto per un compaesano o conoscente e alle volte una lettera di presentazione, nella speranza che potesse dare qualche aiuto in più. Capitava anche che fossero le donne stesse ad essere infagottate, dato che indossavano più indumenti possibili per evitare di lasciarli incustoditi nelle stive.

Le condizioni a bordo e i tempi di viaggio migliorarono solo a partire dagli anni venti, grazie alla costruzione dei grandi piroscafi da crociera.<sup>37</sup>

Fino ad ora si è parlato di emigrazione permanente, ciò che interessa maggiormente la Val di Zoldo e Zoppè di Cadore è però quel flusso di emigranti temporanei, la cui permanenza all'estero era stagionale.

---

<sup>35</sup> Ellis Island è un'isola artificiale collocata tra New York e il New Jersey, aperta proprio nel 1892 per accogliere gli immigrati, attiva fino al 1954, anno in cui venne chiusa. Sito History, "Ellis Island": <http://www.history.com/topics/ellis-island>

<sup>36</sup> A.Galli, *Emigrazione Bellunese e Longarone*, Associazione Bellunesi nel Mondo, Longarone (BL), pp. 24-25

<sup>37</sup> Sito di Fondazione Paolo Cresci per la storia dell'emigrazione italiana, "Il viaggio e l'arrivo": <http://museo.fondazionepaolocresci.it/it/sezioni/il-viaggio-e-l-arrivo>

Il fenomeno iniziò sostanzialmente dopo la seconda metà dell'ottocento, anche se già prima si poterono notare in Valle alcuni trasferimenti periodici. Vi erano, ad esempio, i pastori che portavano in pianura i greggi per l'inverno, al fine di poter sfamare gli ovini con il pascolo dell'erba morta e con le foglie conservate. Anche il trasporto del legname esigeva uno spostamento a valle, così come la scarsità dell'agricoltura imponeva il commercio con l'esterno di prodotti agricoli.

Tutti questi movimenti e contatti con l'esterno spinsero lentamente le persone a guardare all'espatrio, per quanto temporaneo, come ad una fonte accettabile e necessaria di sopravvivenza, trasformando quei piccoli ed esigui spostamenti in un vero e proprio flusso.

Si iniziò così a raggiungere le città più vicine delle pianure veneta e friulana, solitamente nei mesi tra l'autunno e la primavera (ovvero quando vi era l'arresto delle occupazioni di montagna). Si portavano con sé le attività tipiche, quali l'artigianato, il piccolo commercio o la pastorizia.

Erano ancora rare le partenze verso il Centro Europa, che iniziarono solo in seguito alle grandi opere pubbliche, avviate dal governo napoleonico, nell'Italia settentrionale. Infatti, fu grazie alla grande richiesta di manodopera creata da queste costruzioni, che molti abitanti delle Dolomiti poterono apprendere la cosiddetta "arte del manovale". Le conoscenze risultarono vantaggiose anche in seguito, quando i paesi dell'Europa centrale iniziarono a richiedere "braccia".

Fu questa catena di eventi a fungere da primo fattore di attrazione in tali Paesi; in questo caso anche il concetto stesso di emigrazione subì un cambiamento, assumendo una forma più moderna e attuale.

Non si lasciava più la Valle nei mesi più freddi, ma le partenze furono spostate all'inizio della primavera, per tornare solamente nei mesi autunnali. Si iniziarono anche a raggiungere Stati e luoghi sempre più distanti.

Le zone di maggiore attrazione divennero le miniere di carbon fossile della Westfalia o di ferro del Lussemburgo, la Croazia, l'Ungheria e la Romania che offrivano attività come fornaciai e muratori oppure anche la Carinzia e la Siria, dove vi era una grande richiesta di taglialegna e carbonai.<sup>38</sup>

---

<sup>38</sup> A.Lazzarini, *Campagne Venete ed Emigrazione di massa (1866-1900)*, Istituto per le ricerche di storia sociale e di storia religiosa, Vicenza, 1981, pp. 242-247

Un sensibile aumento del flusso migratorio lo si registra negli anni seguenti l'annessione del Veneto all'Italia (1866) e al tracollo dell'industria locale; le conseguenze furono miseria e ulteriore povertà.

Con l'aumento degli espatri iniziò a formarsi una seconda categoria di emigranti, la quale andava ad affiancarsi a quella dei carpentieri, muratori e manovali. Iniziarono a comparire, anche nelle città straniere soprattutto dell'impero Austro-ungarico, i primi venditori ambulanti di dolci e i primi carrettini di gelato.<sup>39</sup>

A dare il via a quella stessa attività, che sarebbe poi durata per tutto il secolo successivo, furono due o tre persone. Si iniziò con solo una sorbettiera di gelato, girando per le zone più affollate delle città e pian piano si invitarono anche amici, parenti e compaesani a fare lo stesso. Furono quindi gli emigranti stessi a rappresentare uno dei principali *pull-factor*.

L'attività ebbe un tale successo che nel 1890 due venditori, uno dei quali era di Zoppè di Cadore, potevano contare ben settanta ed ottanta carrettini di loro proprietà sparsi nelle città di Vienna e Budapest.

Con l'aumento dei commercianti iniziò ad essere visibile anche un vero e proprio spopolamento della Val Zoldana. In principio poi la partenza era fissata per tutti nello stesso giorno, ovvero il diciannove marzo, mentre il ritorno cadeva tra la metà del mese di settembre e l'inizio di ottobre.<sup>40</sup>

L'intero fenomeno e il suo sviluppo è comunque suddivisibile in tre fasi.

La prima fase comprende il periodo che va dal 1880 al 1939. Si assiste in questo lasso di tempo alla nascita e all'espansione del fenomeno, ad eccezione degli anni corrispondenti alla prima guerra mondiale (1915-1920) durante i quali il flusso migratorio si interruppe.

Come testimonianza della ripresa delle emigrazioni alla fine della guerra possono essere considerati i dati contenuti nell'*Annuario statistico dell'emigrazione italiana*. In particolare sono simboliche le cifre rappresentanti il numero di passaporti rilasciati negli anni che vanno dal 1921 al 1925: ad esempio nella provincia di Belluno furono rilasciati 1127 passaporti per l'Europa, valore destinato ad aumentare rapidamente negli anni seguenti (nel 1925 si arrivò a 8201 passaporti).

---

<sup>39</sup> L.Campanale, "I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica", in M. Demarie (a cura di), *Germania vecchie e nuove mobilità*, Fondazione Giovanni Agnelli, Torino, 1989, pag. 47

<sup>40</sup> L.Campanale, *Voci e sguardi italiani sul mare: atti della VII settimana della lingua italiana nel mondo*, Kassel University press GmbH, Kassel, 2008, pp. 82-83

La seconda fase è inclusa tra il 1949 e il 1975. Si assiste qui ad un vero e proprio “boom” dell’attività e ad una maggior focalizzazione in determinate zone (come nella Repubblica Federale Tedesca). A partire non sono più solamente Zoldani e Cadonini bensì vengono inclusi nel bacino migratorio anche Bellunesi, Trevisani e Friulani.

Infine la terza fase va dal 1980 ad oggi, caratterizzata dalla presenza in ogni città tedesca di almeno una gelateria. A seguito della caduta del muro di Berlino, sorsero diverse attività anche nella ex Repubblica Democratica Tedesca. Sempre meno viene dato per scontato che le nuove generazioni intendano portare avanti e continuare l’attività, la quale viene di conseguenza venduta a terzi.<sup>41</sup>

A questo punto diventa interessante effettuare un’analisi sulla particolarità di pensiero e della concezione della vita degli emigranti temporanei, i quali d’ora in poi nel testo verranno identificati con la sola categoria dei gelatieri.

Con il trascorrere del tempo la stagione inizia ad influenzare radicalmente non solo l’impostazione del lavoro, bensì anche le relazioni interpersonali e i legami.

Si ritorna ciclicamente al paese d’origine con la stessa sacralità con la quale si rispetta un rito e si percepisce il paese natale come il luogo in cui si custodiscono le cose care, in altre parole dove si riconosce “casa”. Per alcuni tornare assume il valore di un vero e proprio dovere morale, una forma di rispetto nei confronti della propria patria e della propria storia, nonché come l’unico modo per mantenere ancora vivo il proprio paese. Al contrario, oltre i confini il mondo rimane estraneo, viene identificato come il luogo in cui si lavora e dove è inconcepibile mettere radici.

Soprattutto nella prima metà del secolo scorso tale pensiero è talmente radicato nei zoldani e nei zoppedini da influenzare perfino la scelta del coniuge e l’educazione dei figli (che era rigorosamente italiana). Ci si aspettava che un gelatiere sposasse una donna del suo Paese e dello stesso ramo professionale, poiché entrambi avrebbero condiviso la vita di emigranti, mentre i figli avrebbero adempiuto all’obbligo scolastico in patria, raggiungendo i genitori nei mesi estivi.<sup>42</sup>

Tutte queste decisioni, compresa la scelta stessa della stagionalità, trovano varie giustificazioni: oltre alla già citata intenzione di preservare la propria identità italiana vi è anche il desiderio di tornare definitivamente in patria una volta raggiunta l’età pensionabile.

---

<sup>41</sup> L.Campanale, “I gelatieri veneti in Germania”, cit., pp. 51-52

<sup>42</sup> Ivi, pp. 51-52

La scuola italiana ha inoltre l'importante ruolo di rendere sicuri i bambini sulle proprie radici, così da evitare che si sentano ovunque stranieri.

Far frequentare ai bambini le scuole tedesche, ad esempio, avrebbe un senso solo nel caso di un'emigrazione permanente di tutto il nucleo familiare. Effettuare un percorso di studi in Germania implicherebbe l'assimilazione di una cultura e di una mentalità non italiane, nonché la piena integrazione nella società locale, tutti elementi che renderebbero sempre più improbabile un ritorno in Valle.<sup>43</sup>

Ad ogni modo si percepisce nelle persone non solo un forte radicamento alla propria terra, bensì anche un intenso legame tra compaesani e, nonostante oggi le cose siano cambiate, prima si era consapevoli della povertà e dei sacrifici che richiedeva la terra, di conseguenza si era più propensi a dare una mano al prossimo. Si pensi ad esempio al sistema di reclutamento del personale, dove era prevista l'assunzione di ragazzi del proprio paese così da istruirli, formarli e poterli aiutare in seguito ad aprire la loro gelateria e a mettersi in proprio. Si cercava inoltre di mantenere durante tutto il periodo di lontananza i contatti con gli altri.

Significative a tal proposito sono le parole di un emigrante zoldano, che in un'intervista ha cercato di spiegare cosa significa essere gelatiere e il perché di certe scelte:

*“ [...]Le nostre radici sono queste: emigriamo da trecento, quattrocento anni e possiamo sopravvivere, perché siamo un po' come gli ebrei. [...] come gli ebrei siamo potuti sopravvivere finora perché siamo stati uniti e stretti fra di noi, ci siamo sostenuti e ci siamo aiutati e nei mesi invernali ci troviamo qua” (U72 STAG HAHLEN/BL FORNO DI ZOLDO)*

L'essere un buon gelatiere viene considerato un'arte, un mestiere tramandato da generazione a generazione e che solamente con un lungo apprendistato poteva essere acquisito a fondo. Tant'è che già da piccoli i bambini aiutavano i propri genitori, vivendo quotidianamente i tempi e le problematiche della gelateria.<sup>44</sup>

È importante quindi non dimenticare che, nonostante il distacco, l'abbandono di ciò che si conosce per l'ignoto, l'accettazione di una realtà in cui bisogna reinventarsi e ricostruire una propria identità, siano elementi di un processo spesso traumatico e denso di implicazioni psicologiche complesse, vi è comunque un flusso di pari densità di conseguenze positive. Con lo stabilizzarsi dell'attività e l'aumentare della prosperità si è dato il via ad una serie di

---

<sup>43</sup> Ibidem, pp. 51-52

<sup>44</sup> L.Campanale, *Voci e sguardi sul mare*, cit, pp. 77-80

investimenti edilizi locali e di sviluppo del turismo. Vi sono poi positività anche dal punto di vista socioculturale, quali l'emancipazione della donna e il bilinguismo dei bambini, che frequentavano sì le scuole italiane, ma prima venivano mandati all'asilo tedesco. La lingua appresa, che poi verrà utilizzata in gelateria, è parlata e quindi modellata sulla cadenza delle zone in cui ci si trova, si basa cioè sulla riproduzione dei suoni e alle volte sugli stessi errori delle persone.

Interessante è anche la questione dell'integrazione, che spesso viene confusa con il successo lavorativo, l'accettazione e il rispetto da parte della comunità locale. Questo spiega perché all'aumentare delle possibilità economiche non vi è una maggiore integrazione, bensì l'intenzione di concedersi il lusso di poter mantenere ancora più vivo il legame con la propria terra. A tal proposito è significativo il fatto che quasi la totalità degli emigranti temporanei non rinunciarebbe mai alla cittadinanza italiana.

Infine, come si vedrà nelle pagine a seguire, l'emigrazione e l'attività di gelateria hanno subito profondi cambiamenti, soprattutto a seguito dell'ingresso dei trevigiani, i quali hanno introdotto nuovi prodotti di vendita (ad es. caffè, bevande) e allungato la stagione. Molti iniziano a credere che il tempo delle migrazioni temporanee stia per volgere al termine e a sostegno di tale tesi vi è una moltitudine di famiglie permanentemente residenti in Germania, le quali non se la sentono di sostenere tutti i sacrifici dovuti al distacco dai figli. Anche l'aumentare del tasso di scolarizzazione spinge i giovani a voler cercare un lavoro inerente al proprio corso di studi, e quindi a rinunciare all'attività familiare, che viene inevitabilmente venduta a terzi.<sup>45</sup>

### **1.2 La donna tra sfruttamento ed emancipazione**

*"Nella storia di moltissime italiane il grande viaggio imposto dall'emigrazione segna l'inizio di una totale trasformazione dell'esistenza"*

*(Michela De Giorgio)*

La storia ha come protagonisti grandi uomini e, che siano eroi portatori di meravigliosi ideali o despoti aventi la peggior fama, il loro nome viene comunque ricordato nei libri di testo. Al contrario, la figura femminile rimane a lungo nascosta e spesso dimenticata, nonostante il suo ruolo negli eventi non sia meno importante di quello maschile. Anche il sociologo

---

<sup>45</sup> L.Campanale, "I gelatieri veneti in Germania", cit., pp. 53-59

tedesco Petrus Han afferma che le donne hanno iniziato ad essere oggetto di studi sociologici solamente a partire dall'inizio degli anni ottanta<sup>46</sup>. Ulteriore testimonianza del poco interesse nei confronti della donna sono poi le lacune della documentazione nell'età liberale italiana<sup>47</sup>, si pensi ad esempio al fatto che le professioni femminili non erano segnalate né dalle statistiche del lavoro, né dai censimenti e spesso neppure dalle parrocchie.<sup>48</sup> Infatti questa invisibilità femminile si rispecchia anche nell'impostazione degli studiosi, dove si ritrova la stessa mentalità androcentrica dell'epoca e dove l'uomo è l'unico protagonista dell'emigrazione<sup>49</sup>. Si vuole quindi riscattare, in questo paragrafo, il fondamentale contributo femminile, nonché la conseguente evoluzione e l'inevitabile emancipazione della donna.<sup>50</sup>

Inoltre è giusto dedicare uno spazio a tutte coloro che, con coraggio, hanno lavorato duramente, divenendo spesso protagoniste di sacrifici ed abnegazioni per la famiglia, in un periodo caratterizzato dal trarre profitto dallo sfruttamento dei soggetti considerati agli ultimi posti della scala sociale.

Come si è già spiegato in precedenza, è sempre necessario distinguere l'emigrazione periodica da quella definitiva, poiché si basano su psicologie e atteggiamenti completamente differenti. In particolare la prima tipologia è frequente specialmente nell'ambiente alpino, le cui caratteristiche ben si conciliano con la psiche di una migrazione temporanea. Si pensi ad esempio che anche nel periodo di maggior intensità di lavoro agricolo, donne, anziani e bambini erano sufficienti a curare la coltivazione del piccolo appezzamento di terra e a portare avanti l'allevamento dei pochi capi di bestiame. Inoltre nell'ampia letteratura dedicata al tema della nostalgia, nonché nei molteplici scritti sull'attaccamento del

---

<sup>46</sup> Petrus Han esprime tale concetto nel suo libro *Frauen und Migration*.

<sup>47</sup> L'età liberale italiana (1861-1914) fa riferimento al periodo successivo all'Unità, in cui il Regno d'Italia era una monarchia parlamentare a suffragio ristretto, quando vi era la necessità di porre rimedio alla fragilità dello stato post-unitario. L'intero periodo è basato prevalentemente sul **Liberalismo** una corrente politica di pensiero e di azione, sorta in opposizione all'assolutismo monarchico e la quale afferma la limitazione dei poteri dello stato in nome dei diritti individuali.

<sup>48</sup> L.Mazzi, "Donne Mobili:l'emigrazione femminile dall'Italia alla Germania (1890-2010)", in N.Lombardi (a cura di), *Quaderni sull'emigrazione*, Cosmo Iannone Editore, Isernia, 2012, pp. 26-27

<sup>49</sup> Opinione di Luisa Passerini, insegnante di Storia contemporanea all'Università di Torino e Professore esterno presso l'Istituto Universitario Europeo. Dirige inoltre il gruppo di ricerca "Europa: emozioni, identità, politica" presso il Kulturwissenschaftliches Institut di Essen (Germania). Tra le sue opere vi sono: *Donne per l'Europa*(2013), *Memoria e Utopia: il primato dell'intersoggettività* (2003).

<sup>50</sup> Ivi, pp. 27-28



“montanaro” alla sua terra, si trova l’inconfutabile motivazione sul perché, ad un trasferimento definitivo, si preferisca un peregrinare periodico.<sup>51</sup>

Così, con l’inizio delle emigrazioni, le donne che rimasero a casa dovettero farsi carico anche delle attività maschili lasciate scoperte, al fine di garantire la continuità delle entrate anche nelle fasi depressive; esse divennero fondamentali per il mantenimento dell’equilibrio della società.<sup>52</sup>

Aiutate dagli anziani (salvo non necessitassero essi stessi di assistenza, come poteva accadere), le donne iniziarono ad occuparsi dei campi, dei pascoli (quindi anche delle stalle) e dei boschi, oltre a svolgere, come di consueto, il loro ruolo di madri e di casalinghe. Di conseguenza il distacco dal marito non era solo un momento di grande dolore, ma anche un importante trapasso della responsabilità (dall’uomo alla donna), dove la moglie assumeva il duplice incarico di portare avanti l’economia della “piccolissima azienda” e di educare i figli, ai quali venivano a mancare gli insegnamenti paterni.<sup>53</sup>

Come si è già detto nelle pagine precedenti, seppur in numero minore, vi erano anche nella Val di Zoldo casi di emigrazione permanente. In questo caso, essendo previsto uno spostamento dell’intero nucleo familiare, la moglie aveva il compito di affiancare il marito nel suo lavoro, soprattutto quando il trasferimento era in terre come il Brasile o la Slavonia<sup>54</sup>, poiché si ricordi che qui il principale fattore di attrazione era l’offerta di terreni. Le donne seguirono quindi la famiglia, trascinando malandati carretti carichi delle ultime masserizie e sopportando lunghi viaggi via mare: il loro coraggio derivava dalla dedizione e dall’amore per i loro cari.

Le grandi difficoltà del trasferimento si accentuavano ulteriormente se vi era la presenza di bambini in tenera età, che ovviamente dovevano essere sempre ben nutriti per crescere in salute.<sup>55</sup>

Chiudendo questa breve parentesi, bisogna ricordare che, nonostante la marginalità del fenomeno migratorio definitivo, l’impatto lasciato da questo era comunque molto forte, poiché prevedeva lo sradicamento totale del nucleo familiare dal suo ambiente di vita.

---

<sup>51</sup> A.Lazzarini, *Campagne Venete ed emigrazione di massa*, cit., pp. 255-256

<sup>52</sup> A.Lazzarini, F.Vendramini, *La montagna Veneta in età contemporanea. Storia e ambiente, uomini e risorse*, cit., pag. 181

<sup>53</sup> A.Galli, *Emigrazione bellunese e longaronese*, cit., pag. 29

<sup>54</sup> Regione geografica e storica della Croazia, delimitata da confini naturali e dalle terre prevalentemente pianeggianti.

<sup>55</sup> A.Galli, *Emigrazione Bellunese e Longaronese*, cit., pag. 29

Tornando quindi alla più frequente emigrazione temporanea, si è detto che, la partenza degli uomini, accompagnati alle volte dal figlio maggiore, vide le donne assumere la direzione totale della famiglia, sostituendosi al coniuge sia nella direzione economica delle attività, che nella guida morale e religiosa. Tutto ciò portò ad una trasformazione della società montana in matriarcale.<sup>56</sup>

Eppure, nonostante le donne assumessero, sotto molti aspetti della vita familiare, un maggior potere decisionale, rimaneva comunque invariata la loro posizione di inferiorità. Tant'è che i lavori agricoli iniziarono a perdere il loro valore agli occhi degli uomini, che ormai li definivano adatti alla mano femminile; mentre l'"Emigrazione" iniziò ad essere considerata come l'unica attività in grado di procurare i mezzi necessari per il sostentamento della famiglia e quindi adatta ad un uomo.

Non stupisce che, al contrario di ciò che il genere maschile pensasse in quei tempi, il gentil sesso dovette far fronte a gravi fatiche per rispondere a tutte le necessità del podere e della casa, lavorando instancabilmente da mattina a sera, nei campi o nelle faccende domestiche, trasportando fieno o legna lungo i sentieri più ripidi e pericolosi (sono note le fotografie delle bellunesi con oltre cinquanta chili sulle spalle). Il genere femminile non conosceva riposo, poiché anche d'inverno passava il tempo accudendo il bestiame o filando e cucendo, un'attività che di solito veniva svolta nelle stalle o nelle *stue*.

La considerazione che si aveva all'epoca della donna era pari a quella del bestiame, basti pensare al modo in cui esse si facevano carico delle gerle per andare a raccogliere il legname, che spesso risultava essere appena sufficiente per l'allestimento del pasto.<sup>57</sup>

Verso la fine dell'ottocento vi fu però una svolta, poiché iniziò ad aumentare l'emigrazione femminile, dalla quale non erano escluse le ragazze più giovani.

Due delle attività più frequenti, soprattutto all'inizio del fenomeno era l'assunzione, anche senza contratto, presso case private come domestiche o balie<sup>58</sup>.

Il fenomeno del baliatico iniziò nella prima metà del XIX secolo e si protrasse fino agli anni cinquanta del novecento. Intorno a questo elemento si creò un mondo psicologico carico di sofferenze e di contraddizioni, poiché le protagoniste dovevano spostare la loro funzione biologica materna dai loro figli, lasciati a parenti o conoscenti nel paese natio, verso i figli di

---

<sup>56</sup> A.Lazzarini, *Campagne Venete ed emigrazione di massa*, cit., pag. 257

<sup>57</sup> Ivi, pag. 257

<sup>58</sup> In passato era usanza della medio-alta borghesia assumere una nutrice, che si occupasse dell'allattamento di uno o più bambini.

altri. Le balie da latte venivano assunte dalle famiglie dell'aristocrazia e dell'alta borghesia del Veneto, della Lombardia e del Piemonte, con lo scopo di sostituire le madri naturali, che potevano invece tornare alle loro attività mondane.<sup>59</sup>

Il mestiere di nutrice era particolarmente attraente, poiché le condizioni erano ottimali rispetto a quelle di lavandaia o cameriera; sembra addirittura che esse guadagnassero il triplo di un operaio.

Per ovvie ragioni poi, la nutrice doveva esser ben nutrita, tant'è che i padroni spesso decidevano di farla sedere a tavola con loro, così da poter controllare che mangiasse adeguatamente e non mancava nemmeno l'attenzione alla sua igiene personale, in particolare, prima di iniziare ad allattare, le balie venivano sottoposte a scrupolose cure mediche, le quali potevano essere anche mortificanti.

Alla nutrice spettava poi un intero corredo di sei o dodici unità nel quale venivano inclusi vestiti da casa, vestaglie, grembiuli e pettorali ricamati, nonché le classiche cuffie o altri cappelli tipici di questo ruolo. Sembra anche che una caratteristica delle balie fossero dei gioielli di corallo, che si diceva essere un portafortuna per avere latte buono e abbondante.<sup>60</sup>

Solitamente, tra la famiglia e la nutrice si creava un legame molto forte e non era raro che queste continuassero a dar servizio come governanti (c.d. balie asciutte) o guardarobiere. Addirittura, la famiglia cercava di allontanare eventuali nostalgie o tensioni con dei regali.<sup>61</sup>

Come in ogni cosa però, vi è anche l'altro lato della medaglia e il prezzo da pagare per valorizzare quelle poche risorse che le donne avevano a disposizione e per realizzare quel progetto di autonomia e di emancipazione era però alto. Infatti, oltre a dover affrontare viaggi anche molto lunghi ed estenuanti, esse rischiavano di perdere il rapporto con i loro figli naturali, che iniziavano a provare un senso di estraneità nei confronti della madre, un ovvia conseguenza del prolungato distacco. In compenso però, esse riuscivano a conquistarsi la fiducia e l'affetto dei loro "figli allattati".<sup>62</sup>

Con il tempo i rapporti della balia cambiarono: ella rimaneva sempre più legata alla famiglia ospitante, cosa che contribuiva al suo sviluppo culturale e a far nascere in queste donne una

---

<sup>59</sup> R.Pignat, *"Tutti i mestieri del mondo"*, cit., pag. 132

<sup>60</sup> Sito Il Sole 24Ore, B.Ganz, *Professione Balia: l'emigrazione, il lavoro, il dolore e l'emancipazione (solo) delle donne.*: <http://www.alleyoop.ilsole24ore.com/2016/09/22/professione-balia-lemigrazione-il-lavoro-il-dolore-e-lemancipazione-solo-delle-donne/>

<sup>61</sup> Ivi

<sup>62</sup> Sito Il Sole 24Ore, B.Ganz, *Professione Balia: l'emigrazione, il lavoro, il dolore e l'emancipazione (solo) delle donne.*: <http://www.alleyoop.ilsole24ore.com/2016/09/22/professione-balia-lemigrazione-il-lavoro-il-dolore-e-lemancipazione-solo-delle-donne/>

nuova consapevolezza di sé, creando spesso problemi al momento del ritorno a casa. Questa particolare categoria femminile infatti assorbiva abitudini, comportamenti ed idee borghesi, in pieno contrasto con la mentalità ristretta della società rurale, che, temendone l'emancipazione, iniziò a guardarle con sospetto e ad alienarle.<sup>63</sup>

Ad ogni modo, con l'aumento della disoccupazione maschile, le donne, anche le più giovani, iniziarono ad intraprendere le più svariate attività, alternando esperienze di lavoro salariato agricolo e operaio. Si osservi ad esempio l'emigrazione stagionale, che di solito andava da marzo ai primi di novembre, delle *ciòde*<sup>64</sup>, le quali partivano verso il Trentino e il Tirolo per farsi assumere come braccianti agricole o come "serve". Oltre ad essere pagate 70-80 centesimi al giorno, spesso capitava che, prima di trovare impiego presso i "paroni", queste giovani ragazze divenissero oggetto di umilianti trattative e compravendite.<sup>65</sup>

Anche la campagna Veneta, con la predilezione per Venezia, poteva contare su un certo numero di immigranti femminili, le quali venivano assunte nelle case private per lo più come domestiche, balie o portatrici d'acqua, quest'ultime nominate "bigolanti" o "furlane".<sup>66</sup>

Invece, nelle filande e nelle tessiture, così come nelle cartiere, si recavano le ragazze delle zone più povere al compimento del loro decimo anno di età; il più delle volte però esse tornavano a casa con pochi soldi e affette da malattie come la clorosi e lo scorbuto.<sup>67</sup>

Nel padovano, nel vicentino e nel veronese invece, le donne venivano impiegate nella mietitura e nella sfogliatura dei gelsi e verso la fine del secolo furono assunte anche per lavori più pesanti come il trasporto di calce e mattoni nelle fabbriche di laterizi<sup>68</sup> o per lavori di manovalanza.<sup>69</sup>

Vi è anche la testimonianza della presenza a Monaco di ragazze giovanissime trentine e venete, che a seconda della stagione, vendevano castagne o gelati.

---

<sup>63</sup> Ibidem

<sup>64</sup> Venivano chiamati *ciòde* e *ciòdetti* le ragazze e i ragazzi del bellunese per la loro abitudine ad intercalare nel discorso l'espressione "ciò".

<sup>65</sup> R.Pignat, *Tutti i mestieri del mondo: un secolo di emigrazione bellunese.*, Bellunesi nel Mondo Edizioni, Belluno, 2016, pag. 120

<sup>66</sup> A. Lazzarini, *Campagne Venete*, cit., pag. 258

<sup>67</sup> Ivi, pag. 259

<sup>68</sup> Il termine **laterizio** è una "denominazione generica di materiali artificiali da costruzione, per lo più di colore vivo e grana compatta, formata da argilla contenente quantità variabili di sabbia, ossido di ferro e carbonato di calcio che, purgata, macerata e impastata viene foggata in pezzi di forma e dimensioni prestabilite, cotti, dopo l'asciugamento in apposite fornaci". Definizione del dizionario Treccani. Sito ufficiale Treccani: <http://www.treccani.it/vocabolario/laterizio/>

<sup>69</sup> A.Lazzarini, F.Vendramin, *La montagna veneta*, cit., pag. 181

Spesso le donne subivano deformazioni fisiche per gli sforzi sopportati e per la malnutrizione, elementi a cui andava sommata la pessima retribuzione, gli alloggi precari e l'essere continuamente soggette a pericoli morali di ogni specie. Nonostante tutto ciò, nessuna di loro si sottrasse mai ad alcuna attività, nemmeno alla più gravosa, poiché il lavoro in patria non era meno duro.<sup>70</sup>

Quando poi, nel corso del novecento, la manodopera maschile divenne dipendente dalle fluttuazioni delle attività connesse ai settori con più alto rischio di mortalità ed infortunio, le donne diedero un ampio contributo sul piano delle relazioni con l'apparato burocratico, sia italiano che straniero, per seguire le pratiche di risarcimento e di assicurazione; dovettero anche risolvere i problemi con i ritardi dell'applicazione legislativa nel campo del lavoro e con i disservizi di rami burocratici dalle relazioni reciproche contraddittorie e lente.<sup>71</sup>

A testimonianza dell'aumentata intensità del flusso migratorio femminile vi sono i dati contenuti nei registri comunali e parrocchiali, dove si dimostra che, già quando l'impero Austro-Ungarico iniziò ad essere una meta ambita, la maggior parte dei figli nasceva all'estero. Gli imprenditori esteri riuscirono a sfruttare questo aumento dell'emigrazione, grazie al quale si sono poi sviluppate molte industrie, ottenendo il massimo rendimento dalla manodopera femminile e infantile, i cui salari erano minori rispetto a quelli maschili; si pensi ad esempio al compenso di un bambino, che era un terzo di quello di un uomo, mentre le donne venivano pagate la metà se non alle volte anche meno.

Ora, per dare un numero agli italiani emigrati all'estero, ma soprattutto alle donne, verranno presi in considerazione dei censimenti di alcune zone di lingua tedesca e nelle quali sembra che il "senso del distacco" fosse minore (la Germania in particolare era una delle principali mete dell'Italia settentrionale, soprattutto per chi svolgeva attività commerciali di gelateria). A conferma di quanto appena detto, vi sono i dati riportati dalla prima statistica affidabile tedesca, ovvero quella derivante dal censimento professionale del mese di giugno del 1907: in quell'anno vivevano in Germania 150.000 italiani, dei quali 18.567 erano donne. Utilizzando poi alcune fonti italiane si è riuscito a stimare un indice di provenienza, nel quale emerge che la maggior parte dei migranti proviene da regioni settentrionali, seguite con un notevole distacco dalle regioni Emilia Romagna e Toscana.

---

<sup>70</sup> L.Mazzi, "Donne mobili", cit., pag. 29

<sup>71</sup> A.Lazzarini, F.Vendramin, *La montagna veneta*, cit., pag. 182

Tabella 2 Censimenti di alcune zone tedesche

LUOGO	DATA	TOTALE IMMIGRATI	DONNE	BAMBINI
Renania-Vestfalia	01.12.1890	2107 932 italiani tot	258 172 italiane	78
Wüttemberg	1895	/	246 italiane	
	01.12.1900	/	562 italiane	
Schleswig-Holstein	01.12.1900	562 italiani tot	113 italiane	
Berlino	1900	1386 italiani tot	339 italiane	
Prussia	1900	22407 italiani tot	3593 italiane	
Granducato Baden	1901	/		415<14anni 99maschi 316 ragazze

Fonte: L.Mazzi, "Donne mobili: l'emigrazione femminile dall'Italia alla Germania (1890-2010)", N. Lombardi, *Quaderni sulle Emigrazioni*, N° 27, Cosmo Iannone Editore, Isernia, 2012. Dati raccolti all'interno del volume e riassunti qui sotto forma di tabella.

Si possono quindi fare alcune osservazioni sui dati riportati nella precedente tabella (vedi Tab.1).

Nel censimento della Renania-Vestfalia, è registrato anche il numero di italiani nelle varie attività, in particolare è interessante la segnalazione della presenza di 10 musicanti femminili e 7 venditrici, oltre alle mogli dei venditori ambulanti, tra i quali ricordiamo gli stessi Zoldani e Cadorini.

A Wüttemberg invece risalta subito l'aumento della presenza femminile, dovuta sicuramente al fatto che iniziano a partire non solo le donne maritate, bensì anche quelle nubili, soprattutto provenienti dalle province Venete.

Infine, a Baden, l'aumento dell'emigrazione, negli anni che vanno dal 1895 al 1900, è del 252,5% dato significativo e probabilmente dovuto all'aumentata richiesta nelle industrie di maglierie, cotonifici e setifici di operai (maschi e femmine) italiani, prolungata però anche nei mesi invernali.<sup>72</sup>

Detto ciò, bisogna ricordare l'importante opera del cardinale Lorenzo Werthmann, il quale fondò l'Associazione Caritas (Caritasverband), la quale si diffonderà in poco tempo in tutta la

<sup>72</sup> L. Mazzi, "Donne mobili", cit., pp. 46; 48.

Germania. Tra i molti compiti, vi era anche quello di assistere i lavoratori italiani in Germania, che solo a Freiburg<sup>73</sup> erano quasi 3000. Tale assistenza, della quale si parlerà in maniera più approfondita nel capitolo dedicato agli enti e alle associazioni per il sostegno degli italiani all'estero, iniziò nel 1895 e fu il punto di partenza per creare quella rete assistenziale per le ragazze emigrate in giovane età.

Inizialmente si cercò di creare delle case convitto per le giovani, che nella maggior parte dei casi (ovviamente con riferimento a Freiburg) lavoravano nella filanda MEZ o nella vicina Gutach presso la Guetermann. Poi, nel 1908, sotto la direzione di Julius Wilhelm e Frida Wenk si costituì una vera e propria associazione femminile per la protezione delle lavoratrici italiane, la cui attività consisteva non solo nella conduzione di scuole serali e domenicali, ma in ogni forma di assistenza possibile nei loro confronti. Si cercava non solo di proteggere il gentil sesso, ma di renderlo anche adatto ad affrontare la lotta economica, cercando in altre parole di elevarle intellettualmente nonché di migliorare la loro posizione sociale. Molte di loro venivano appunto dalla campagna ed erano inesperte di tutto, oltre a non parlare, nella maggior parte dei casi, nemmeno l'italiano, ma solo il dialetto. L'istituzione *Mädchenheim*<sup>74</sup> venne considerata la miglior possibilità per salvare tali ragazze, che erano esposte ai peggiori pericoli, dalla rovina e divenne anche un modo per ridurre il diffuso analfabetismo. Tutte le attività che si riteneva dovessero essere svolte all'interno dell'istituzione sono contenute in un saggio scritto da Wilhelm stesso.<sup>75</sup>

Nemmeno nel corso del XX secolo il gentil sesso abbandonò mai il desiderio di fare nuove esperienze, sfidando, nonostante la fatica, quella mentalità che le voleva docili e sottomesse; esse continuarono ad emigrare facendo sempre valere la loro voglia di autonomia.

Durante i regimi dittatoriali dell'anteguerra, in particolare prima che venisse suggellata l'intesa, la donna era considerata in modo diverso dai due totalitarismi. Infatti, se da una

---

<sup>73</sup> Viene fatto l'esempio di Freiburg, poiché è lì che rimase Werthmann alla morte del Vescovo Johann Christian Roos del quale era segretario e sarà sempre lì che fondò l'associazione.

<sup>74</sup> La parola *Heim* (pl. *Heime*) può avere diverse traduzioni, di solito abbinata ad un'altra parola assume il significato di casa di una determinata categoria, in questo caso "casa delle ragazze". Questi istituti nacquero alla fine dell'ottocento, sia in Italia che in Germania, con la funzione di fornire protezione alle operaie ospitate ed eventualmente di facilitare il reclutamento delle giovanissime. I regolamenti di questi pensionati di fabbrica erano decisamente rigidi e la prima parola appresa era proprio *verboten* (proibito). L.Mazzi, "Donne mobili: l'emigrazione femminile dall'Italia alla Germania (1890-2010)", N.Lombardi, *Quaderni sulle migrazioni*, Cosmo Iannone Editore, Isernia, 2012, pp. 62-63

<sup>75</sup> L.Mazzi, "Donne mobili", cit., pp. 70-72

parte le autorità tedesche apprezzavano l'offerta di manodopera femminile (anche straniera), una stima dovuta più che altro al suo basso costo che ad un mero interessamento dell'emancipazione femminile, dall'altra il fascismo non ne approvava pienamente l'espatrio. Questa opposizione trova la sua motivazione nella definizione di donna stessa dell'ideologia fascista. In altre parole se la donna è la fattrice, colei che ha il compito di dare al mondo i figli della patria, ovviamente andando all'estero ella verrà meno al suo dovere, oltre al fatto che l'allontanamento dalla famiglia era da considerare moralmente discutibile.

Solo inizialmente però, quando iniziarono i primi viaggi dei treni stagionali, si registrò una più esigua presenza femminile (10-15%), destinata nuovamente ad aumentare.<sup>76</sup>

Questa ripresa si deve infatti al primo accordo italo-tedesco, stipulato il 25 ottobre 1936 e denominato *Clearing Abkommen*, nel quale era previsto lo scambio di beni e il relativo cambio di valute. Infatti nelle statistiche dell'archivio ufficiale della Cancelleria del Reich si contarono in Germania, già nel 1937, 2.738 donne italiane, quasi tutte in possesso di un permesso di soggiorno, il che significa che vi risiedevano da almeno dieci anni. L'anno seguente partirono 5.719 italiane.

A seguito di un tale avvicinamento politico, il fascismo non poté far altro che impegnarsi a facilitare, nonché ad esaltare il lavoro all'estero delle emigranti e al contempo promuovere, con entusiastici servizi, l'accoglienza degli italiani. Nei *Rurali di Mussolini* si racconta, ad esempio, che egli si impegnò a distribuire alle donne (e agli uomini) una divisa e una valigia, quest'ultima come segno di ordine e decoro personale, al fine di evitare partenze in miseria, come accadeva nel secolo precedente. Si garantiva poi la sicurezza delle abitazioni collettive tedesche, che divise per sessi avrebbero garantito la moralità delle donne emigrate oppure si esaltava la cucina delle "nostre brave massaie" e ancora non mancavano episodi rosa (definiti da Mussolini "gentili"), nei quali si celava un sottinteso spessore politico.<sup>77</sup>

Nel dopoguerra la situazione tedesca divenne critica e, anche se l'apparato industriale non subì particolari danni, furono comunque danneggiati i trasporti nonché le restanti infrastrutture, oltre all'entrata di un enorme massa di rifugiati provenienti dalle regioni orientali del Reich (dal 1945 al 1950 arrivarono 13.000.000 persone). Nonostante questi arrivi creassero un grande disagio iniziale (mancavano gli alloggi per accoglierli, il cibo

---

<sup>76</sup> Ibidem, pp. 97-98

<sup>77</sup> Ivi, pp. 98-99



scarseggiava e soprattutto vi era l'impossibilità di garantire loro un'occupazione), in seguito divennero una delle principali cause della ripresa economica tedesca.

Infatti tutti questi individui, spinti dalla disperazione, non solo furono disponibili ad accettare condizioni lavorative anche molto basse, ma la loro presenza fece desistere gli alleati dal confiscare e dallo smantellare le industrie, le fabbriche e i macchinari previsti dalla conferenza Yalta, permettendo così alla Germania di essere la prima a ricevere gli aiuti del Piano Marshall.<sup>78</sup>

A partire quindi dal 1955 si poté parlare nuovamente di emigrazione dall'Italia alla Germania. In particolare, secondo le informazioni tratte dal BAVAV (*Bundesanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenversicherung*/ Ufficio Federale di collocamento e supporto sociale per la disoccupazione), i datori di lavoro tedeschi potevano assumere operaie italiane offrendo buone possibilità di lavoro e di remunerazione. Secondo gli standard richiesti, le lavoratrici non dovevano essere qualificate, ma dovevano dimostrare prontezza e "attitudini ad essere addestrate"; di solito, mantenendo uno stile che ricordava la "*Piccola guida del lavoratore italiano in Germania*" degli anni dell'Asse, venivano date anche alcune indicazioni sull'ambiente di lavoro, nonché su vitto e alloggio.<sup>79</sup>

Tornando a questo punto, al caso specifico dei gelatieri zoldani e zoppedini, si sa che, al termine del periodo di arresto durante la seconda guerra mondiale, essi ricominciarono a partire verso i paesi dell'Europa Centrale (soprattutto Germania). Delle attività che avevano lasciato non era rimasta traccia, il conflitto aveva portato solo macerie e distruzione ed essi non poterono far altro che ricominciare da zero, ricostruire quanto avevano perduto. Le donne, come era consuetudine da molto ormai, non rimasero a casa ad accudire i figli, bensì divennero le principali compagne di viaggio dei loro mariti, aiutandoli nella riorganizzazione dell'attività di gelateria, divenendo un appoggio non solo pratico ma anche morale.

Significativa, ad esempio, è la storia di Flavia Lazzarin, che ancora giovane emigrò a Basilea dove trascorse un anno facendo la lavapiatti in un ristorante. Quando poi, nel 1950, conobbe il suo futuro marito Emilio (il cui padre già nel 1935 era stato proprietario di una gelateria), ella acconsentì a sposarlo e a dar vita ad una nuova attività a Freiburg, che in quegli anni era semidistrutta e piena di macerie. Iniziarono aprendo la loro gelateria in una delle poche case del centro rimaste intatte, fino a quando nel 1957 non si spostarono sulla centralissima

---

<sup>78</sup> L.Mazzi, "Donne mobili", cit., pp. 130-131

<sup>79</sup> Ivi, pag. 140

Münsterplatz e solo quattro anni dopo aprirono una filiale nella Piazza del Municipio. Le gelaterie passarono poi in mano ai suoi figli, anche se l'ormai anziana signora ha continuato per parecchi anni ad andare a Freiburg a "dare un occhio alle sue gelaterie". Il prezzo che dovette pagare, come del resto molte emigranti zoldane e cadorine, è stata la rinuncia alla presenza dei figli, per i quali mancava il tempo, occupato invece dagli intensi ritmi di lavoro. La storia di Flavia Lazzarin è solo uno tra tanti esempi di donne, che con la loro scaltrezza riuscirono a diventare delle vere e proprie imprenditrici<sup>80</sup>

Per concludere, bisogna sottolineare che la donna non iniziò ad emigrare solo per far fronte ad una necessità economica, ma fu spinta a partire, soprattutto per il desiderio stesso di affermarsi, di avere una maggiore autonomia dalla famiglia e di emanciparsi dal dominio assoluto di padri, mariti e fratelli. Essa si spoglia infatti del ruolo di casalinga e, divenendo più indipendente, ricerca le occupazioni maggiormente richieste dal mercato, attività da cui sembra poter trarre un compenso maggiore. Questi cambiamenti nel comportamento femminile sono una conferma della sua evoluzione nel corso degli anni.<sup>81</sup> L'emigrazione quindi viene percepita come un mero bisogno di autorealizzazione.<sup>82</sup>

---

<sup>80</sup> Ibidem, pp. 152-153

<sup>81</sup> Interpretazione di Francesco Coletti

<sup>82</sup> Ivi, pp. 34-35

## Capitolo 2

### L'origine del cono gelato

Prima di iniziare ad entrare nel mondo del gelato, raccontando i vari aneddoti che ne hanno fatto la storia, è opportuno precisare che nelle seguenti pagine o capitoli potrebbero esserci delle variazioni di stile rispetto a quanto scritto in precedenza, legate alle fonti utilizzate e ai temi trattati.

Si chiede pertanto al lettore di considerare la differenza esistente tra i temi qui trattati, che nonostante siano tra loro connessi, come due “facce della stessa medaglia”, contrappongono la spensieratezza delle leggende e la dolcezza di un mondo quale è quello del gelato e che ancora oggi sembra perfetto, ai sacrifici e ai fatti, spesso tragici, dell'emigrazione.

#### ***2.1 La storia del gelato, tra mito e realtà.***

*“Dubito che il mondo riservi una sorpresa più emozionante di quando si assaggia il gelato per la prima volta”*

*(Heywood Brown)*

Nonostante zoldani e zoppedini abbiano portato il gelato nella quotidianità di tutti, rendendolo accessibile anche ai meno abbienti, non ne furono gli ideatori.

Come molte invenzioni, anche quella del gelato ha una storia contorta basata sulla confusione di personaggi, luoghi ed epoche. Fu infatti la serie di tentativi dell'uomo per rinfrescare i cibi e per conservare il ghiaccio a portare alla nascita del dolce estivo per eccellenza e, iniziando con della neve versata nelle bevande, si arrivò lentamente al prodotto attuale.

Secondo quanto ricavato dalle fonti, sembra che uno dei primi antenati del gelato sia nato nel 2000 a.C. in Cina, nello stesso periodo in cui si registra uno sviluppo dell'allevamento del bestiame e il conseguente imporsi del latte come alimento principale. La diffusione di questo è importante poiché si iniziò, grazie alla prima tecnica di conservazione del freddo, a creare degli impasti a base di riso ben cotto, latte e spezie, che venivano poi messi a solidificare in acqua ghiacciata e neve. Significativa anche la presenza del riso, al quale i cinesi attribuiscono un grande valore; in Cina, infatti, non è solo un elemento presente in tutte le loro leggende, bensì è un antico simbolo di abbondanza dovuta al potere celeste e una fonte

di immortalità proveniente dalla potenza di “*Shen Ming*”<sup>83</sup>, ovvero dalla luce o dalla conoscenza.

I nobili furono conquistati fin da subito da questo dolce, così che presto si dovette rispondere ad una sempre maggiore richiesta e già all’epoca, per le vie di Pechino, iniziarono a circolare dei carrettini molto simili a quelli dei gelatieri italiani di fine XIX e primo XX secolo.

Nacquero anche altri dolci a base di succhi di frutta solidificati (sia con che senza latte) e si iniziò anche a congelare la frutta stessa, servita ancora ghiacciata come dessert.<sup>84</sup>

Tali tecniche furono trasmesse inizialmente all’India e poi al mondo arabo, ma sembra che già nel mondo antico vi fossero alcuni metodi rudimentali per la conservazione dei cibi a basse temperature<sup>85</sup>. Infatti sono giunte fino ad oggi alcune testimonianze, secondo le quali Persiani, Siriani, Egiziani, Fenici, Ittici, Sumeri e altri popoli guerrieri dell’area della Mesopotamia conservassero le bevande, i primi succhi gelati e i vini in luoghi paragonabili a rudimentali frigoriferi.

Ovviamente si trattava di un lusso che solamente pochi potevano permettersi; ad esempio in Egitto, solo agli ospiti regali e a personalità di alto lignaggio il Faraone faceva servire dei particolari calici d’argento<sup>86</sup>, appositamente ottenuti per contenere contemporaneamente sia i succhi di frutta che la neve.<sup>87</sup>

La modernità delle antiche civiltà si ritrova anche nei documenti greci e romani; questi popoli utilizzarono la neve non solo per raffreddare le bevande, ma anche come ingrediente principale dei primi dolci freddi.

---

<sup>83</sup> Tradotto *Shen Ming* “significa luce degli spiriti”; nelle credenze cinesi la vita è guidata da spiriti, che non sono altro che la luce. Questa luce permette di conoscere solo le cose che hanno realmente importanza, quindi non solo ciò che fa vivere, ma anche il sapere necessario per conservare la vita. “La sola conoscenza che vale è quella che mette in luce l’ordine naturale della vita e che permette di aderirvi con tutto il proprio essere”. E.Rochat de la Vallée, *La medicina cinese. Spiriti, cuore ed emozioni*, Editoriale Jaca Book, Milano, 2008, pag. 47

<sup>84</sup> Sito ufficiale Focus, “Chi è stato l’inventore del gelato?”: <https://www.focus.it/cultura/storia/chi-e-stato-linventore-del-gelato/>; I.Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno, 1999, pp. 22-23

<sup>85</sup> Sempre inteso nella sua forma primitiva e rudimentale fatta di ghiaccio e molto diversa dal gelato attuale.

<sup>86</sup> Queste coppe erano caratterizzate da due scompartimenti (uno appunto per il ghiaccio e uno per i succhi) e alcune di queste furono rinvenute nei corredi funerari dei Faraoni o di altri nobili sepolti nelle piramidi.

<sup>87</sup> I.Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno, 1999, pag. 24

Un esempio lo si ha nel periodo ateniese del 500 a.C., dove si diffuse l'usanza di aromatizzare la neve o il ghiaccio con succo di limone o di melograno e miele, unico dolcificante dell'epoca.

Sembra che lo stesso re macedone Alessandro Magno costringesse i suoi fidati generali, durante le sue conquiste in India (325 a.C.), a scavare delle buche nel terreno (le cosiddette *neviere*) per conservare i continui approvvigionamenti di neve. Come accadeva ad Atene anche Alessandro Magno creava quella miscela fredda fatta con diverse varietà di frutta e addolcita con il miele. La bevanda ottenuta non era semplicemente rinfrescante, ma aveva anche proprietà nutrienti e rinvigorenti necessarie per il ripristino delle forze sia sul campo di battaglia che durante le lunghe marce di trasferimento dell'esercito.

Tra le principali testimonianze della presenza di un antenato del gelato in queste terre vi sono vari scritti e i alcuni ritrovamenti archeologici: cantine enormi, giare e anfore adatte proprio al mantenimento di basse temperature. Inoltre, è possibile far risalire in parte la causa della rapida diffusione delle pratiche refrigeranti, nonché delle bevande fredde, ai numerosi conflitti che hanno segnato l'epoca. Infatti, i popoli di un'era caratterizzata da guerre, divisi in conquistatori e conquistati, si scambiano inevitabilmente tradizioni e abitudini. Ciò significa che è vero che il dominatore impone le proprie usanze, ma assume al contempo e inconsapevolmente alcuni elementi della cultura sottomessa.

Nell'antica Roma la raccolta della neve divenne un'attività talmente praticata e ben organizzata da dare vita ad un vero e proprio commercio, per il quale si era disposti a spendere anche molte energie. I romani arrivarono fino al Terminillo, al Vesuvio e all'Etna per procurarsela e la trasportavano più o meno congelata, pressandola con della paglia in anfore di terracotta, servendosi poi di navi e carriaggi<sup>88</sup> adatti allo scopo; nonostante le tecniche fossero ancora artigianali, la loro efficacia non venne mai meno.<sup>89</sup>

La neve divenne una materia prima indispensabile e anche in questo caso il suo utilizzo andava ben oltre la creazione di bevande rinfrescanti, in quanto era anche essenziale per abbassare la temperatura nelle vasche dei *frigidarium* delle terme<sup>90</sup> e per raffreddare l'acqua da dare agli ammalati in diverse terapie.<sup>91</sup>

---

<sup>88</sup> I carriaggi sono dei capaci carri a quattro ruote.

<sup>89</sup> I.Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno,1999, pp. 25-26

<sup>90</sup> Secondo quanto narrato da Vitruvio (unico ad aver descritto in maniera esaustiva, nel *De Architectura*, le terme romane ) il *frigidarium* era l'unica sala a temperatura ambiente e contenente una vasca fredda per il

In qualità di dolce, le miscele di neve e frutta furono particolarmente apprezzate da imperatori e facoltosi romani, che iniziarono a servirle nei tradizionali banchetti come stacco tra una pietanza e l'altra<sup>92</sup>. Com'è noto il banchetto ricopriva nell'antica Roma un ruolo fondamentale, poiché veniva considerato il modo più adatto per celebrare qualsiasi evento o momento storico, oltre ad essere uno specchio della ricchezza del padrone di casa. Maggiore era il numero di invitati e più grande era il patrimonio, un esempio lo forniscono i 69mila invitati al banchetto pubblico celebrativo dei trionfi di Cesare.

Vi erano quindi diverse tipologie di banchetto che si potevano celebrare, tutte accomunate da una grande numerosità di portate. I cibi serviti erano pregiati e spesso avevano un certo significato, si pensi ad esempio alle *vulve* (ossia gli animali) considerate benauguranti contro il malocchio e insite secondo le credenze dell'epoca di virtù terapeutiche. Nonostante ciò, alcune pietanze richiedevano obbligatoriamente una pausa di assestamento dello stomaco, durante la quale veniva offerto il gelato, che in questo caso svolgeva una funzione molto simile a quella dell'odierno "sgroppino"<sup>93</sup>.

Molte informazioni relative ai banchetti e alle pietanze consumate sono pervenute fino ad oggi grazie alle importanti testimonianze di Plinio il Vecchio e di suo nipote Caio Secondo (meglio noto come Plinio il Giovane). In particolare il primo racconta nei suoi scritti di come venivano mescolati il ghiaccio tritato con il miele e i succhi di frutta, mentre il nipote, tratteggiando i costumi dell'epoca, si sofferma a descrivere le diverse ingegnosità per refrigerare succhi e bevande.<sup>94</sup>

La popolarità di tali sorbetti fu tale in epoca romana, che cominciarono a diffondersi lungo le strade delle città i *Thermopolia*, ovvero gli antenati degli attuali carrettini dei gelati.

---

bagno. In questa vi si entrava alla fine del rituale del bagno. (Le terme romane: <http://historiaeantiquae.com/storia-romana/archeologia/le-terme-romane/>)

<sup>91</sup>M. Fracasso, "Neve e neviere, ghiacciaie e ghiaccio: approvvigionamento e distribuzione della neve e del ghiaccio nel Salento leccese", *Architettura postmedievale. Società, Ambiente, Produzione*, All'insegna del Giglio, Firenze, 2010, pag. 28

<sup>92</sup> I pranzi più noti sono descritti nel "*Satyricon*" da Petronio e fanno riferimento all'ospitalità di Trimalcione. "*Lattuga per ciascun invitato, tre lumache, due uova, una torta d'orzo con vino mielato e neve, olive, barbabietole, zucche, cipolle e mille altre cose meno raffinate*" sono solo alcune delle pietanze offerte in tali banchetti ed elencate in uno scritto da Plinio il Giovane.

<sup>93</sup> Tradizione del Triveneto, al pari di altre regioni che utilizzano invece il "limoncello", si tratta di gelato al limone frullato con del vino spumante; viene servito solitamente a metà di pranzi particolarmente impegnativi o a fine pasto come digestivo.

<sup>94</sup> I. Pocchiesia, M.Fornaro, A.Vio, , *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno,1999, pp. 25-30

Nella storia dell'impero romano spicca anche il nome del console e dittatore Quinto Fabio Massimo (275-203 a.C.), famoso per la battaglia contro Annibale il Cartaginese. In un antico aneddoto, nel quale vengono messe in rilievo le sue doti culinarie, si racconta che durante una delle molteplici pause guerresche<sup>95</sup>, attuate per sottrarsi al suo avversario, egli avrebbe inventato una torta fatta di neve, succhi congelati e polpa ghiacciata. Questa storia suggerisce che fosse lui il primo creatore della torta gelato, anche se la ricetta fu dimenticata insieme alla sua popolarità, poiché a seguito della sua sconfitta a Canne cadde in disgrazia.

Il sorbetto ha origine invece nei paesi arabi e persiani, in quanto tale parola deriverebbe dal nome stesso con cui lo chiamavano ovvero *sherbet (dolce neve)* o *Scharber (sorbire)*. Nonostante i disastrosi periodi bellici, fu conservata in queste terre l'usanza del gelato, inteso come una bevanda più o meno liquida, contenente anche in questo caso polpe e succhi di frutta, la cui varietà dipendeva dall'offerta della terra.

Si deve ai musulmani il raffinamento della tecnica di raffreddamento, in particolare il merito di quest'evoluzione va attribuita all'invenzione di Selim, un discepolo del profeta musulmano Maometto. L'idea innovativa consisteva nel porre i succhi e la polpa finemente tagliata della frutta in un recipiente, intorno al quale sarebbe stata posta, in un contenitore più grande e a guisa di anello di Saturno, la neve o i pezzi di ghiaccio tritati. Si doveva porre molta attenzione quindi a mantenere costante la temperatura, sostituendo continuamente la neve o il ghiaccio sciolti, altra novità per l'epoca.<sup>96</sup>

Con la conquista della Sicilia nel IX secolo, lo *sherbet (o scharber)* fu trasmesso alle popolazioni italiche, che inserirono nella loro lingua parlata, la parola *chorbet* (appunto sorbetto), derivata dagli stessi nomi arabi.<sup>97</sup>

I siciliani divennero diffusori del sorbetto, apportando solo alcuni perfezionamenti alle tecniche apprese dagli arabi<sup>98</sup>, ad esempio scoprirono che aggiungendo un po' di sale era possibile rallentare il processo di scioglimento del ghiaccio.

---

<sup>95</sup> Nella guerra con Annibale, Quinto Fabio Massimo fu nominato il *Temporeggiatore* proprio per la sua tattica in battaglia.

<sup>96</sup> Secondo alcuni scrittori, gli Arabi avrebbero appreso la tecnica di refrigerazione dagli indiani, i quali mescolavano cloruro di calcio, salnitro ed altri sali naturali per portare l'acqua al congelamento; anticipando quindi la stessa scoperta.

<sup>97</sup> I. Pocchiesi, M. Fornaro, A. Vio, , *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno, 1999, pp. 31-33

<sup>98</sup> Gli stessi crociati, entrati in contatto con quella che era considerata la più evoluta civiltà del tempo, appresero ricette ed abitudini gastronomiche, tra le quali vi era quella del gelato. Non deve stupire quindi se molti dei piatti tradizionali in Francia, Spagna e Italia traggono le loro origini da paesi esotici e lontani.

La vera svolta, nella storia del gelato siciliano, vi fu però quando la granita, oggi famosa in tutto il mondo, sostituì il sorbetto arabo. Un evento che va ricollegato al genio e all'opera di Procopio Coltelli, il quale ottenne da Luigi XIV (il noto Re Sole) un attestato che gli conferiva l'esclusiva di vendita. La grande novità che caratterizzò Procopio, fu la sua capacità di rendere questo dolce un prodotto alla portata di tutti.

Procopio assimilò le conoscenze e probabilmente la passione da suo nonno. Questi infatti, nonostante facesse il pescatore, nutriva un profondo amore per il gelato, sentimento che lo indusse a sfruttare ogni momento libero per sperimentare diversi dosaggi e per apportare continui ritocchi tecnici alla lavorazione, nel perenne tentativo di raggiungere la perfezione. La rudimentale attrezzatura, che consisteva in una sorbettiera frutto di lunghe ore di ideazione e perfezionamenti, fu ereditata proprio dal nipote, che fin da subito la impiegò per preparare gelati, inizialmente destinati ai suoi invitati.

Incoraggiato dai favori e dagli apprezzamenti ottenuti tra i suoi ospiti e bisognoso di un lavoro, Procopio decise di andare a Parigi con l'intenzione di trarre profitto dall'eredità e, trovato quindi un locale adatto ai suoi scopi, iniziò a produrre sorbetti.

Alla pari del suo progenitore, si appassionò talmente tanto a tale attività da esser spinto ad una continua sperimentazione di nuove combinazioni, mescolando con fantasia e buon gusto ingredienti sempre diversi; non passò molto che il suo nome si distinse da tutti gli altri. Egli mantenne molti componenti base come ad esempio il miele, utilizzato anticamente dagli stessi arabi, e i coloranti, ma aggiunse nelle ricette altrettanti elementi innovativi tra i quali lo zucchero, il cui utilizzo in pasticceria era ancora ignoto in Francia, dove veniva utilizzato più che altro per dolcificare le medicine e per questo era venduto in farmacia.

Infatti Caterina De' Medici, che come si vedrà in seguito, avrà un ruolo fondamentale nella storia del gelato fiorentino, era solita ordinare lo zucchero direttamente dalla Toscana.

Procopio continuò anche ad apportare miglioramenti alla macchina, raggiungendo temperature sempre più basse, che gli permisero di ampliare la lista delle sue ricette, le quali divenivano man mano più simili alle attuali granite. Alle misture di ghiaccio pestato egli aggiungeva succhi di vario tipo: limone, arancio, menta, cedro, cannella, anice, fragole, ciliegie, uva, altri frutti di stagione e anche alcune creme, rendendo il suo prodotto originale e portando il locale, denominato "Caffè Procope", al centro dell'attenzione dei più celebri artisti e letterati parigini, che ne fecero il loro punto d'incontro.



In breve tempo egli divenne talmente noto da non rimaner estraneo, come già anticipato, neppure al Re Sole, il quale dichiarò che la bontà di quel gelato era alla pari di quella a Corte e che quindi sarebbe stato adeguato concedergli una “Patente reale”, ovvero un attestato, simile all’odierno marchio o brevetto, che conferiva a Procopio il monopolio di vendita e produzione dei suoi dolci.

In breve il locale divenne troppo piccolo per accogliere i numerosi clienti e nel 1672 questo fu trasferito da Porta Saint Germaine a Rue de l’Ancienne Comedie, dove si trova ancora oggi, proprio di fronte all’istituzione “Comedie Francaise”<sup>99</sup>. Interessanti sono i nomi dei numerosi personaggi storici, divenuti abituali clienti del “Procopé”, tra i quali è incluso anche il nome di Napoleone Bonaparte.<sup>100</sup>

Il gelato “artigianale”, quello che oggi può esser consumato sul cono o in coppetta, quella crema densa e fredda che non è fatta di ghiaccio come le granite e i sorbetti, ha la sua origine nella Firenze rinascimentale. I fiorentini, al pari dei siciliani, e verso la fine dell’Ottocento anche degli Zoldani e dei Cadorini, sono considerati i principali diffusori di questo prodotto. Si ricordi a tal proposito, che nella diffusione a Venezia delle nuove tecniche di refrigerazione artificiale (nella quale si prevedeva l’utilizzo di una miscela di acqua e nitrato) ebbe un ruolo fondamentale Marco Polo; egli divulgò le conoscenze acquisite nei diciassette anni trascorsi sotto il governo della dinastia Kublai Khan in Cina.<sup>101</sup>

Tornando ora alla nascita del gelato fiorentino, bisogna sottolineare l’importanza del ruolo svolto dalla famiglia De’Medici<sup>102</sup>, che diede un importante contributo non solo alla sua nascita, ma anche alla sua notorietà. Infatti agli inizi del 1500, venne indetto dai Signori di Firenze un concorso (probabilmente una delle prime gare culinarie della storia) per eleggere il piatto più originale e particolare che si fosse mai visto. Il vincitore di tale competizione fu

---

<sup>99</sup> Si tratta del più famoso teatro di Parigi. Convenzionato dallo Stato, dispone di una compagnia fissa di attori, che sorse per volere di Luigi XIV e fu disciolta solamente per il periodo della rivoluzione. Sito enciclopedia Treccani: <http://www.treccani.it/enciclopedia/comedie-francaise/>

<sup>100</sup> I.Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, , *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno,1999, pp. 41-46

<sup>101</sup> Sito Life Pret-à-porter, “Il gelato: storia, curiosità e psicologia”: <http://lifepretaporter.it/il-gelato-storia-curiosita-e-psicologia/>

<sup>102</sup> Si tratta della più grande famiglia fiorentina, inizialmente Signori di Firenze, lo divennero poi anche dell’intera Toscana (1531-1737). Al tempo di Dante, quindi della divisione tra Cerchi e Donati, furono Guelfi neri, che erano a favore del popolo e nel XIV secolo aumentarono il loro potere.

Cosimo il Vecchio ad esempio appoggiò la piccola borghesia e l’artigianato, legando definitivamente le sorti di Firenze a quelle della famiglia. Lorenzo il Magnifico è colui che diede al casato il massimo splendore, ricoprendo nella politica tra staterelli un ruolo cardine.

un certo Ruggeri, un macellaio appassionato di cucina, e che propose la prima versione del gelato fiorentino, ancora molto simile però al sorbetto per la mancanza delle uova.

Da una testimonianza dell'epoca si desume che egli trasse ispirazione da un dolce appartenente alla sua infanzia, del quale migliorò la tecnica di preparazione mantenendo però i medesimi ingredienti. Ruggeri in realtà dedicherà la vita al perfezionamento della ricetta e al miglioramento del metodo di raffreddamento delle composte di acqua, zucchero e frutta.

Nel corso degli anni riuscì infatti a rendere sempre più goloso il suo sorbetto tanto da conquistare, come si vedrà nelle seguenti righe, l'intera corte di Francia.

Infatti Caterina De' Medici rimase talmente colpita e deliziata dal gelato, che prese la decisione di portare Ruggeri con sé in Francia per affidargli la preparazione del banchetto nuziale e per assicurarsi la benevolenza dei nobili di Corte. Nel 1533 Caterina sposò Enrico di Valois, dopo esser entrata a Versailles con un corteo pre-nuziale degno della grandezza della dinastia da cui proveniva.<sup>103</sup>

Ruggeri riuscì poi a soddisfare i desideri dei committenti, ottenendo lo stupore e l'ammirazione dell'intera corte con la sua ricetta di "ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata di rose", preparata appunto per il banchetto nuziale. La nuova regina si assicurò in questo modo la simpatia dei nobili, che le erano grati per aver portato in Francia una persona di tanto ingegno e bravura.<sup>104</sup>

Sia per la loro bontà, che per la loro infinita bellezza, i gelati, che venivano presentati come piccole miniature, continuarono ad ottenere gli apprezzamenti di tutti, destinando all'autore un ampio consenso. Le lusinghe dei nobili però, resero Ruggeri oggetto delle invidie e degli scherni degli altri cuochi, tanto da spingerlo a svelare i segreti della sua ricetta, così da poter abbandonare le cucine reali e tornare in Italia.<sup>105</sup>

---

<sup>103</sup> Enrico di Valois, figlio di Francesco I e meglio noto come Enrico II, divenne re di Francia nel 1547. Il suo regno fu caratterizzato dalla continua lotta politica tra la famiglia cattolica dei Guisa, favorevole alla guerra contro l'Inghilterra, e il duca di Anne di Montmorency, ispiratore di una politica estera filoasburgica. Enrico II fu spesso influenzato nelle sue decisioni politiche dalla sua amante Diana di Poitiers, che lo spinse, negli ultimi anni del regno, ad una dura repressione degli Ugonotti. L'oppressione degenerò con il massacro della "Notte di San Bartolomeo", ordinato dall'erede al trono Carlo IX su istigazione della madre Caterina. Sito Enciclopedia Treccani.

<sup>104</sup> I.Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato: Mito e storia...*, cit., pp. 49-52

<sup>105</sup> Sito il Forchettiere, M.Gemelli, "Chi inventò il gelato? Ecco come andò la sfida fiorentina tra Buontalenti e Ruggeri", 9 maggio 2013: <https://www.ilforchettiere.it/inventore-gelato-sfida-fiorentina-buontalenti-ruggeri/>

Si dovette aspettare qualche decennio, prima che al composto di ghiaccio venisse aggiunto il componente principale dell'odierno gelato alla crema italiano: l'uovo. Il merito si deve a Bernardo Buontalenti<sup>106</sup> (1536-1608), un architetto, scultore e pittore, un uomo, che al pari di Leonardo, coltivava una profonda passione per il sapere in generale.<sup>107</sup>

Bernardo, molto attento alle problematiche dell'epoca, nutriva un particolare interesse per la tecnica frigorifera, poiché la refrigerazione era uno delle principali difficoltà che i cuochi dovevano affrontare.

La sensibilità di Buontalenti verso tali esigenze sono dovute alla sua costante frequentazione della corte medicea e dei loro banchetti, che lo portarono ad approfondire le sue conoscenze e a ideare nuovi modi per riprodurre quelle miscele in grado di abbassare la temperatura al di sotto dello zero.

Fu proprio grazie ai suoi esperimenti col freddo che arrivò ad apportare delle rilevanti migliorie al "sorbetto" di Ruggeri, creando un prodotto freddo e dolce del tutto nuovo, adatto ai più importanti pranzi di corte. Così, stimolato dal suo successo dei suoi primi tentativi, iniziò anche ad ideare una serie di preparati ghiacciati alle creme di latte e altre lavorazioni simili, utilizzando per la prima volta i tuorli d'uovo e avvicinandosi inconsapevolmente ai dosaggi e ai metodi, che verranno poi utilizzati dagli stessi zoldani.<sup>108</sup>

Di particolare rilievo è l'episodio dell'arrivo a Firenze di una delegazione di ambasciatori dalla Spagna, mandati per discutere di alcuni problemi politico-religiosi.

Volendo fare una buona impressione, Cosimo de' Medici affidò a Buontalenti l'organizzazione del ricevimento, che doveva esser degno della corte fiorentina.

Furono organizzate quindi commedie teatrali nei giardini di Boboli, sull'Arno e nella Fortezza da Basso; alla sera, sulle colline, iniziò uno spettacolo di fuochi d'artificio, che conferì a Buontalenti il nome di "Bernardo delle girandole" e anche il pranzo che venne servito non mancò di conquistare ogni singolo invitato.

Nemmeno in questa occasione Bernardo dimenticò di proporre come dessert le sue creme ghiacciate composte di frutta, di aromi in dosi equilibrate, di creme e di zabaione; oltre a

---

<sup>106</sup> Buontalenti è particolarmente noto per la realizzazione della facciata della chiesa di Santa Trinita, nonché per la costruzione della grotta del giardino di Boboli e altre opere minori. In alcuni scritti si ricorda anche il suo contributo, con macchine teatrali e apparati scenografici, alle feste e ai banchetti offerti dai Medici.

<sup>107</sup> Sito il Forchettiere, M.Gemelli, "Chi inventò il gelato? Ecco come andò la sfida fiorentina tra Buontalenti e Ruggeri", cit.

<sup>108</sup> I.Pocchiesia, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato: Mito e storia*, cit., pp. 52-53

guadagnarsi la stima e il consenso della famiglia De' Medici, egli riuscì nuovamente a conquistare, nonché a consolidare la sua fama di uomo di talento.

La sua modernità stava, oltre che negli ingredienti, anche nell'abbandono del metodo di conservazione classico<sup>109</sup>, utilizzato fino a quel momento: Buontalenti lo sostituì con costruzioni in legno e sughero, che comprendevano delle intercapedini attraverso le quali fuoriusciva l'acqua del ghiaccio sciolto. Queste dovevano essere interrate ad una certa profondità e ancora oggi sono note ad esempio quelle fuori Porta Prato, le quali hanno conferito alla strada il nome di "Via delle Ghiacciaie".

Con il tempo i segreti di Bernardo vennero tramandati ad altri fiorentini, che furono molto attenti a non svelare mai i loro metodi al resto del mondo. Infatti, secondo quanto riportato da alcune cronache, sembra che le confezioni di gelato fossero preparate in appositi locali, riservati esclusivamente ai fiorentini, e che solo dopo venissero trasportate alle feste reali del Louvre.<sup>110</sup>

Il gelato, con l'avanzare degli anni, rimase uno tra i dolci più amati e decantati dai più svariati artisti; come si vedrà qui di seguito non sono pochi i cantanti che ne hanno celebrato il gusto nelle loro canzoni o i registi che gli hanno dedicato un ruolo principale nelle scene dei film che hanno fatto la storia del cinema.

Alcuni studi psicologici hanno poi indagato il legame esistente tra psiche e palato, confermando l'esistenza di un collegamento; ciò ha portato a reinterpretare la relazione delle persone col cibo e dare quindi alla coppa di gelato un nuovo significato fatto di pensieri e stati d'animo, che ovviamente vanno al di là del semplice piacere gustativo.

Il gelato non manca di essere citato nemmeno dai più grandi letterati, anche se, come in questo caso, non viene sempre pienamente apprezzato. Infatti Dickens annota nel suo taccuino, durante un viaggio a Firenze, la frase: *"Quando mangiano il gelato, gli uomini sembrano tanti bambini intenti a poppare. [...]"*. Dickens offre quindi la sua analisi della società italiana, nella quale sembra voler ricordare lo stereotipo di "italiani mammoni"; egli infatti continua dicendo: *"L'Italia in questo senso, è piena di poppanti, perché tutti mangiano gelati in tutto il tempo dell'anno"*.<sup>111</sup>

---

<sup>109</sup> La conservazione della neve e del ghiaccio avveniva in cantine sotterranee isolate con della paglia.

<sup>110</sup> I.pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato: Mito e storia*, cit., pp. 53-54

<sup>111</sup> Sito Lifegate, "Storie e personaggi nel nome del gelato": [https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/storie\\_e\\_personaggi\\_nel\\_nome\\_del\\_gelato](https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/storie_e_personaggi_nel_nome_del_gelato)

Se Dickens ne parla con scherno però, altri elevano il gelato a qualcosa di divino, conferendogli un posto di rilievo in alcuni capolavori del cinema italiano e internazionale. Si ricordi ad esempio una delle scene più famose di “Vacanze Romane”, dove si vede l’attrice Audrey Hepburn gustare il suo cono gelato nella Roma degli anni cinquanta sotto gli occhi interessati di Gregory Peck. Si rende così omaggio a uno dei prodotti più noti al mondo, il quale sembra adattarsi anche ad altri generi cinematografici che vanno dagli horror (come ad esempio in *Shining*), ai thriller (ad esempio *I gusti del terrore*) e soprattutto nelle commedie (simpatica la scena di *Pari e dispari*, con Bud Spencer e Terence Hill, dove Johnny chiede a Charlie un gelato al pistacchio, che è l’unico gusto che non ha).<sup>112</sup>

Se poi Proust ricordava nei suoi scritti le *Madeleines*<sup>113</sup>, Stendhal preferisce invece il gelato descrivendo così le sue abitudini (comuni a quelle degli altri frequentatori del Teatro alla Scala): “C’è sempre qualche scommessa in ballo e la posta in palio è sempre rappresentata dai sorbetti che sono divini. Ce ne sono di tre tipi: gelati, biscuit e pezzi duri. È una conoscenza che vale la pena fare. Ancora indeciso a quale delle tre qualità dare la Palma ogni sera ripeto l’esperimento. [...]”.<sup>114</sup>

Il gelato quindi non manca nemmeno nella musica, ed è cantato da Battisti nella famosa canzone “I giardini di marzo”, dai Matia Bazar, fino ad arrivare a Pupo e a molti altri.

Insomma questo dolce freddo è ormai un simbolo della stessa Italia alla pari della Vespa e della Pizza. Un elemento che c’è stato e che ci sarà ancora a lungo, continuando a scrivere la storia e conservando il suo ruolo di primato nei mercati mondiali.

## **2.2 L’invenzione del cono**

Nonostante sia oggi uno dei principali *food design made in Italy* e il suo consumo sia complementare a quello del gelato, il cono nacque molto tempo dopo la crema fredda, quando ormai questa aveva già conquistato tutto il mondo.<sup>115</sup>

---

<sup>112</sup> Sito Romatoday, *Il Gelato nel cinema: da Vacanze Romane a Shining. In molti capolavori del cinema italiano e internazionale, il gelato viene omaggiato e considerato anche spunto di riflessioni sociali e politiche;* <http://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/gelato-cinema-roma.html>

<sup>113</sup> Le *Madeleines*, sono un dolce francese dalla consistenza morbida e soffice e con la caratteristica forma a conchiglia. Devono la loro notorietà a Proust, che nel suo scritto “*Alla ricerca del tempo perduto*”, racconta di aver ricordato un evento della sua infanzia, ormai dimenticato, semplicemente assaggiando un pezzo di quel dolce inzuppato nel tè. Da qui prende il nome il fenomeno “Sindrome di Proust”, secondo il quale i profumi, i colori e i sapori ci riportano alla mente anche i ricordi più nascosti.

<sup>114</sup> I. Pocchiesa, M.Fornaro, A.Vio, *Gelato: mito e storia*, cit., pag. 104

<sup>115</sup> Sito Mangiarebuono, *Il cono, design italiano che “piace” a tutti:* <http://mangiarebuono.it/il-cono-design-italiano-che-piace-a-tutti/>

Il cono deve la sua origine alla serie di problematiche che accompagnavano l'utilizzo di bicchieri in vetro, in quanto furono proprio tali esigenze a dare l'incentivo per trovare delle soluzioni alternative.

I contenitori in cialda erano innanzitutto più comodi da trasportare e richiedevano meno spazio; infatti per i venditori, che erano per lo più ambulanti, le stoviglie non solo erano un ingombro in termini di posto occupato, ma erano anche un peso ulteriore a quello che già si doveva sopportare trasportando la sorbettiera.

Secondariamente con i coni veniva meno anche l'attività di pulizia dei bicchieri e dei cucchiari, operazione che richiedeva decisamente tempo e denaro.

E infine grazie ai contenitori commestibili si poté risolvere definitivamente il problema dei costi aggiunti per la sostituzione delle stoviglie perse. In altre parole poteva accadere che i bicchieri cadessero dalle mani dei consumatori infrangendosi a terra, come non era raro che i clienti non li restituissero al venditore; la somma di tutti questi incidenti recava ovviamente al proprietario del carrettino una perdita finanziaria.<sup>116</sup>

Anche se si dovrà passare attraverso molteplici soluzioni e trascorreranno molti anni prima che si arrivi alla creazione del cono e alle sue attuali caratteristiche funzionali, si ritrovano comunque nella storia alcune abitudini preannuncianti la sua nascita, come quella ad esempio di aggiungere al gelato una cialda in biscotto.

Una chiara testimonianza delle appena citate abitudini è l'esistenza, durante l'epoca di Caterina De' Medici, del mestiere dei "Cialdonari", i quali si occupavano di confezionare delle leggere cialde fatte di farina, uova, zucchero, acqua e aromi vari, tra i quali anche i semi d'anice. Queste si dimostrarono particolarmente adatte, oltre che come decoro, anche come accompagnamento alla crema fredda, con la quale creavano un perfetto abbinamento di gusto.

Altri riferimenti a contenitori commestibili si trovano nel libro di cucina di Agnes Marshall<sup>117</sup>, nel quale ella descrive la sua ricetta del cornetto con crema, che andava cotto in forno e

---

<sup>116</sup> Sito il Sole24ore, A.M. Magno, *Dove è stato inventato il cono gelato? In America da un italiano*, 26 luglio 2014: <http://www.ilsole24ore.com/art/food/2016-10-28/dove-e-stato-inventato-cono-gelato-america-un-italiano-130848.shtml?uuid=ADtMVCIB>

<sup>117</sup> Agnes Marshall (1855-1905), visse nell'era vittoriana e la sua fama derivò non solo dai suoi libri di cucina, tra i quali vi è "*Mrs A.B. Marshall's Cookery Book*" (1888), ma anche dall'apertura di una grande scuola di cucina. Ella imparò a cucinare a casa e partendo dalle basi riuscì a creare ricette sempre più innovative, tra i quali si ricorda proprio l'invenzione di uno dei primi coni. Mrs Marshall fu anche nota per aver brevettato una prima

aveva come ingrediente principale le mandorle. Nonostante nella ricetta tale cialda avesse uno specifico abbinamento, Agnes non dimenticò di aggiungere qualche variante in nota, scrivendo: “questi cornetti possono essere riempiti anche con qualsiasi gelato o sorbetto o crema o frutta, e servito a pranzo o a cena”<sup>118</sup>.

Mrs Marshall divenne in breve tempo un pilastro del mondo culinario inglese, diventando anche molto influente in fatto di pietanze e mode gastronomiche. Ella, che amava sperimentare sempre nuovi aromi, riuscì a far apprezzare agli inglesi una serie di dolci speziati, nonché a rendere molto popolare e diffuso il gelato; per la produzione di quest’ultimo ideò anche un primo prototipo di macchinario, che le conferì l’appellativo di “*Queen of ices*”.

Tali espedienti non portarono direttamente alla creazione del cono e nemmeno ai bicchieri in cialda ideati in seguito da Italo Marchioni. Infatti, come si è anticipato, prima di avere l’idea di servire il gelato direttamente su un biscotto, si cercò di ridurre i costi e le difficoltà pratiche con dei metodi alternativi e con la sperimentazione di diversi materiali.

Per fare un esempio, in Austria e in Germania, si diffuse la moda di portar da casa la propria coppetta, cosa che permetteva innanzitutto di allontanarsi dal carrettino dei gelati e che venne accolta dai più ricchi come un modo per gustare il gelato nelle proprie raffinate ciotoline di porcellana. Eppure quest’usanza, per quanto fosse piacevole e simpatica, era comunque poco pratica per i clienti e fu presto sostituita.

In Inghilterra e in Francia invece si sostituì il vetro con bicchieri di carta o di metallo, forniti ovviamente dal venditore.

Un’alternativa molto interessante fu poi la trovata di una gelateria di Vicenza, la quale serviva il gelato direttamente su delle foglie di vite, appositamente raccolte e lavate.<sup>119</sup>

Solo verso la fine dell’800 e l’inizio del 1900 si arrivò ad ideare dei coni commestibili la cui paternità, in termini di brevetto, si è soliti ad associare ad Italo Marchioni, un italiano originario di una frazione di Vodo di Cadore ed emigrato poi negli Stati Uniti. Però, come si vedrà nelle seguenti righe, la questione di chi sia il vero ideatore è tutt’ora un dibattito

---

macchina del gelato. Sito Cook’s Info, *Agnes Bertha Marshall*: <http://www.cooksinfo.com/agnes-bertha-marshall>

<sup>118</sup> Citazione tratta dal libro di cucina di A. Marshall, *Mrs A.B. Marshall’s Cookery Book*.

<sup>119</sup> Sito il Sole24ore, *Dove è nato il cono gelato?*, cit.

aperto e irrisolto, poiché l'origine del cono è caratterizzata da molte storie con altrettanti sfumature.<sup>120</sup>

Detto ciò si può iniziare dalla versione avente per protagonista la famiglia Marchioni, nella quale il titolo di "padre del brevetto" è conteso tra Italo e suo cugino (nonché ex-socio) Frank.

Italo Marchioni, venditore di gelati, iniziò la sua carriera sostituendo inizialmente i bicchieri in vetro con delle coppette di carta. Egli però non era del tutto soddisfatto, anche perché creavano troppa sporcizia, e verso la fine dell'ottocento ideò il primo bicchiere in cialda, probabilmente collaborando sia con il cugino che con un altro italiano di nome Antonio Valvona. La grande novità di un prodotto completamente commestibile, quale era il gelato servito direttamente nel cono, si diffuse così rapidamente da spingere Marchioni a ideare una macchina per la produzione delle cialde. Egli si preoccupò non solo di dare un nome al suo nuovo prodotto, che venne chiamato *Toot* (forse per ricordare foneticamente la parola "tutto", simbolo che ogni elemento del gelato poteva essere mangiato), ma anche di brevettare il macchinario per la produzione dei bicchieri, che venne ufficialmente registrato nel 1903 con il numero 746971.<sup>121</sup>

Il macchinario era capace di produrre dieci coppette alla volta e nel brevetto venne descritto in tali termini: "è in grado di essere particolarmente comoda per manipolare e modellare la pasta[...] in forme insolite che fino ad ora non sono mai state create, a causa della delicatezza della sostanza e della difficoltà di staccare questa dagli stampi".

Non passò molto tempo che Italo ricevette però dalla società Valvona-Marchioni Company (dove il cugino era comproprietario con il signor Valvona) una denuncia, nella quale lo si accusava di aver copiato il loro "apparecchio per la cottura di biscotti per il gelato" brevettato esattamente un anno prima (1902).

Durante il processo Italo Marchioni non nascose la sua collaborazione con il cugino e ciò divenne un'inconfutabile prova della sua colpevolezza davanti al giudice, che dichiarò il suo macchinario una copia mancante di una qualsiasi modifica significativa e per la quale lo dichiarava reo di "violazione di brevetto".

---

<sup>120</sup> Si noti che i nomi dei soggetti ai quali viene associata la nascita del cono in cialda possono cambiare a seconda delle fonti e a seconda che vengano tradotti o meno. (ad es. Marchioni lo si può trovare anche con il nome americanizzato Marchiony o Marchionni).

<sup>121</sup> Sito Il Post, R.Quaranta, *Chi ha inventato il cono gelato?*, 7 giugno 2013: <http://www.ilpost.it/2013/06/07/storia-cono-gelato/> ; Sito La storia del gelato, *Il primo cono gelato*: [http://www.lastoriadelgelato.altervista.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=63&Itemid=73](http://www.lastoriadelgelato.altervista.org/index.php?option=com_content&view=article&id=63&Itemid=73)



Nonostante la sconfitta legale la questione non fu comunque risolta, dal momento che si continua a considerare Italo Marchioni l'inventore indiscusso del cono.<sup>122</sup>

Con la versione appena illustrata non sono pienamente concordi gli Americani, secondo i quali tale invenzione risale invece alla Fiera Mondiale di Saint. Louis del 1904 in Missouri<sup>123</sup> e il merito di tale invenzione va attribuito ad un siriano di nome Hernst A. Hamwi o eventualmente a Charles Menches (il cui nome non è sicuro, poiché potrebbe essere anche Arnold Fornachou).

Gli eventi accaduti durante questa fiera sono talmente confusi e privi di prove consistenti da dar vita ad una serie di varianti, che a loro volta prevedono molteplici sfumature. Si riporteranno qui di seguito le due versioni principali: quella siriana, con un'eventuale sfumatura libanese, e quella turca; ovviamente non è possibile indicare quale sia quella vera, poiché entrambe si basano su persone realmente esistite e che, secondo alcune fonti, ebbero in seguito molto successo nel business dei coni. Comunque, nonostante la diversità degli aneddoti, tutti sono accomunati dalla presenza di un carrettino di gelati e da uno di dolci.

In una prima ipotesi si narra che Charles Menches (o Arnold Fornachou) si ritrovò senza piatti per servire il gelato. Vedendo che molte persone acquistavano sia gli *zalabia*<sup>124</sup> che il suo prodotto per gustarli assieme, decise di chiedere al proprietario del carrettino di dolci a fianco, il pasticciere Hernst A. Hamwi, di preparare degli *zalabia* con una forma arrotolata, così da potervi inserire poi una porzione di gelato. Fin da subito l'idea trovò il consenso della folla, risultando quindi economicamente vantaggiosa per entrambi i commercianti.<sup>125</sup>

La versione siriana riconosce invece ad Hamwi l'intuizione di arrotolare la *zalaia* dandole la funzione di coppa per il gelato, mentre nella versione libanese sarà un altro dipendente della fiera, ovvero Abe Doumar, a dare questo suggerimento al pasticciere. A prescindere dalla versione comunque, fu dall'osservazione del comportamento dei consumatori che ognuno trasse la propria idea.

---

<sup>122</sup> Sito Il Post, R.Quaranta, *Chi ha inventato il cono gelato?*, cit.

<sup>123</sup> Anche nota come *Esposizione Internazionale della Luisiana*, questa fu inizialmente concepita per celebrare il centenario dell'acquisizione della Luisiana (1803), ma per consentire la partecipazione di un maggior numero di stati fu posticipata di un anno.

<sup>124</sup> Lo Zalabia è un dolce siriano, composto da una pasta croccante frita, che viene solitamente servita con una colata di sciroppo d'acero.

<sup>125</sup> Sito Mangiarebuono, *Il cono, design italiano*, cit.

Il grande cambiamento che risultò dall'unione dei due business, fu la nuova libertà concessa agli avventori della fiera, che ora potevano acquistare il gelato senza dover necessariamente sostare nei pressi del carrettino per riconsegnare il piatto in vetro. La possibilità di poter gustare il proprio gelato e al contempo continuare la visita all'esposizione è la chiave della variante turca, dove si sostiene che David Avayou notò la riluttanza di alcune persone a "sprecare" del tempo per un dolce e, prendendo spunto dai coni in carta francesi, ebbe l'idea di arrotolare gli *galabia*.<sup>126</sup>

Sintetizzate le principali varianti della medesima storia è opportuno ricordare che la scarsità di testimonianze scritte o di altre fonti impedisce di individuare quale tra queste sia la più reale. Probabilmente l'unico documento esistente è una lettera scritta molti anni dopo la registrazione del brevetto di Marchioni da Hamwi all'*Ice Cream Journal* (1925).<sup>127</sup>

Pertanto il cono, nonostante non sia chiaro chi l'abbia realmente inventato, è riuscito a rivoluzionare e a sconvolgere in modo evidente, fin dalla sua prima immissione nel mercato, le ben salde credenze culturali e le norme comportamentali<sup>128</sup>.

In altre parole, si iniziò a guardare al gelato come ad un dolce da passeggio, che poteva essere consumato per le vie della città senza il bisogno di preoccuparsi di violare le regole del *bon ton*.

Le cialde, oltre ad essere molto pratiche per i venditori, che appunto non avevano più il peso o la noia di dover lavare le stoviglie, furono molto apprezzate anche dai consumatori sia per il loro gusto che per la libertà di allontanarsi dal carrettino.<sup>129</sup>

La rapidità con cui si diffuse l'utilizzo dei coni fu tale da spingere sempre più aziende ad entrare in questo business, nel quale iniziarono fin da subito ad investire nella semplificazione e nella velocizzazione del processo produttivo, così da riuscire a rispondere con maggiore efficienza e con la riduzione dei costi alla crescente domanda.

Sorsero così le prime imprese a produzione industriale, tra le quali si ricorda in particolare quella di Frederick Bruckmann di Portland (Oregon), che inventò nel 1912 la prima macchina produttrice di coni aventi la forma attuale (diversa da quella data dai fratelli Marchioni).

---

<sup>126</sup> Sito il Sole24ore, *Dove è nato il gelato?*, cit.

<sup>127</sup> Sito Mangiarebuono, *Il cono, design italiano*, cit.

<sup>128</sup> Con "norme comportamentali" si fa qui riferimento ai comportamenti da tenere durante la consumazione delle pietanze. Fino ad allora ogni pasto doveva essere consumato a tavola in compagnia e si dava molta importanza al fatto che la tavola fosse apparecchiata in uno specifico modo; non erano in tal senso tollerati pasti frettolosi o consumati in piedi.

<sup>129</sup> Sito Mangiarebuono, "Il cono, design italiano", cit.

Il processo ideato da Bruckmann si basava sulla creazione di una cialda rotonda, che poteva essere arrotolata su se stessa quando ancora calda (fase inizialmente svolta a mano). Solo nel 1920 i macchinari divennero completamente automatizzati, grazie ad una serie di migliorie e modifiche.

In questo clima di continua crescita la grande industria cercò di allargare ulteriormente i propri segmenti di mercato, ampliando le relazioni da BtoB (*business to business*) a BtoC (*business to consumer*).

Le imprese pensarono quindi di offrire al consumatore finale un cono gelato già pronto, un progetto che però fu realizzabile solo nel 1959 grazie ad un napoletano di nome Spica. Infatti, ciò che impediva la realizzazione del gelato confezionato era proprio la cialda, che a contatto con la crema dopo un po' diventava spugnosa e solo Spica riuscì a risolvere il problema rivestendo la parte interna del cono con una miscela di cioccolato, olio e zucchero, ideale per isolare il wafer.

Il prodotto fu registrato nel 1960 con il nome di "cornetto", ma la sua notorietà e il conseguente aumento delle sue vendite si ebbe solo dopo l'acquisizione da parte di Unilever, che lo rese uno dei gelati più popolari al mondo attraverso l'avvio di una forte campagna pubblicitaria e di un'efficace comunicazione di marketing.<sup>130</sup>

Oggi il cono è diventato parte integrante del gelato e la varietà di forme e ingredienti sono notevolmente aumentate rispetto al passato, basti pensare ai nuovi coni con l'orlo ricoperto di cioccolato e granelle varie. La sua evoluzione ha interessato ogni suo aspetto, compreso il significato che gli viene attribuito e che attualmente va ben oltre la mera funzione di contenitore; in altre parole i coni sono diventati il risultato di un'attività di studio e anche di design, per la ricerca di linee caratterizzate da bellezza e da funzionalità.

L'importanza data alla cialda è stata testimoniata durante il Sigep del 2013, nel quale sono stati premiati i vincitori del contest per "Il cono del futuro" indetto in onore del suo 110esimo anniversario (contando dall'anno in cui Italo Marchioni registrò il brevetto).

Il contest *Designing Gelato Cone Evolution* è stato sponsorizzato dalla Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani<sup>131</sup> in collaborazione con Babbi, le quali hanno messo a disposizione una

---

<sup>130</sup> Ibidem

<sup>131</sup> Si tratta della prima fondazione al mondo dedicata al gelato artigianale. Questa ha lo scopo di proteggere innanzitutto il *know how* dei prodotti artigianali, nonché di favorire lo sviluppo e la conoscenza della cultura del cibo. Si occupa inoltre di salvaguardare il patrimonio alimentare artigianale per la conservazione di

borsa di studio, a testa, del valore di €2500 per permettere la realizzazione dei progetti vincitori.

Al contest hanno partecipato i designer più all'avanguardia, con l'intenzione di creare qualcosa nuovo ed originale, mantenendo al contempo l'essenza della sua forma originaria. I vincitori, che saranno riportati qui di seguito, sono stati premiati in base a due criteri: la creatività e la fattibilità.

Per il contenitore in cialda più **creativo**, il premio è stato consegnato ai designer di Santa Design Studio, Marco Forbicioni e Matteo Memmi, i quali hanno voluto risolvere il problema dello sgocciolamento, creando un cono la cui forma è atta a deviare le gocce al suo interno (vedi fig.2).

Figura 2 Progetto vincitore per la creatività.

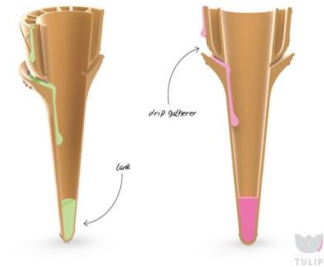


Figura 3 Progetto vincitore per la fattibilità



La forma non è solamente piacevole esteticamente, ma svolge anche una funzione ben precisa. Per il progetto più **fattibile**, il vincitore è stato Enrico Ippoliti, che ha cercato di risolvere l'impossibilità di appoggiare il cono su una qualsiasi superficie piana. Egli ha studiato una forma elegante ed affusolata, il cui fondo è appiattito per permetterne la stabilità (vedi fig.3). Ippoliti non solo è riuscito a risolvere tale problema, ma è anche riuscito a creare un contenitore commestibile in grado di valorizzare il gelato in esso contenuto.<sup>132</sup>

### 2.3 Storia ed evoluzione delle macchine del gelato

Come si è visto nelle pagine precedenti, il gelato deriva da una serie di idee e di ricerche provenienti da diverse culture, che spesso si sono susseguite nel tempo con un effetto a catena. Il fatto poi, che alla base di questa crema fredda (in apparenza così semplice) vi sia il concetto di refrigerazione, rende comprensibile anche il perché non sia stata immediata la sua produzione.

---

caratteristiche e tipicità, e di seguire lo sviluppo tecnologico al fine di aumentarne la sicurezza e l'igiene. Sito Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani, *Chi siamo*: [http://fondazionecarpigiani.it/?page\\_id=2](http://fondazionecarpigiani.it/?page_id=2)

<sup>132</sup> Sito Rimitoday, *A Sigep il cono gelato del futuro*, 21 gennaio 2013: <http://www.rimitoday.it/economia/a-sigep-il-cono-gelato-del-futuro.html> ; Sito Babbi, *Designing Gelato Cone Evolution* : [http://www.babbi.it/news/designing\\_gelato\\_cone\\_evolution](http://www.babbi.it/news/designing_gelato_cone_evolution);

Infatti mentre altri dolci possono essere il frutto di un errore, per la creazione del gelato si è prima dovuto risolvere il problema dell'abbassamento artificiale della temperatura, che per anni è stato al centro delle ricerche e degli studi di molti uomini.

Soprattutto nei mesi più caldi diventava indispensabile trovare un modo per conservare al fresco i cibi ed eventualmente per raffreddare le bevande.

Alessandro Magno, come si è già narrato, faceva scavare le neviere per la conservazione della neve oppure nel periodo precedente al rinascimento venivano adibiti dei piccoli edifici a ghiacciaie, nelle cui cantine (riempite durante la stagione invernale) i cumuli di neve pressata e ghiaccio frantumato venivano conservati con l'utilizzo di foglie secche e paglia. Tutto ciò fino a quando non fu scoperto il primo metodo di raffreddamento artificiale: una miscela di ghiaccio e nitrato di potassio.<sup>133</sup>

Questa prima tecnica fu ampiamente utilizzata nel 1500 per la produzione in Sicilia di sorbetti, anche se alcune fonti sostengono che l'effetto del nitrato di potassio sul ghiaccio fosse già noto negli anni mille.

L'utilizzo di questo metodo si protrasse fino alla metà del 1600, quando (precisamente nel 1626) Santoro riuscì ad ottenere il medesimo risultato aggiungendo del normale sale da cucina alla neve, in un rapporto uno a tre.

Il fondamento scientifico su cui si basa il procedimento è oggi noto con il nome di "abbassamento crioscopico", secondo il quale, la fusione del sale richiede all'acqua (allo stato liquido o solido che sia) maggiore energia, che essa sottrae a se stessa sotto forma di calore, provocando di conseguenza l'abbassamento generale della temperatura.<sup>134</sup>

Lo sviluppo e il miglioramento delle tecniche di refrigerazione, nonché della preparazione del gelato, furono indirettamente possibili anche grazie all'invenzione, nel 1597, del termostato di Galileo Galilei. Una lettera scritta nel 1638 da Benedetto Castelli<sup>135</sup>, a Cesarini, ne testimonia l'esistenza e la funzionalità; si noti però che essendo la lettera successiva di alcuni

---

<sup>133</sup> Sito La cucina italiana, *Prima del frigorifero: breve storia della conservazione a freddo del cibo*, 21 febbraio 2016: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/prima-del-frigorifero-breve-storia-della-conservazione-freddo-del-cibo/>

<sup>134</sup> Sito Jo Pistacchio, *La macchina del gelato: la storia*: <http://www.jopistacchio.it/la-macchina-del-gelato-la-storia/>

<sup>135</sup> Benedetto Castelli (1578-1643), fu un monaco cristiano, matematico e fisico. Egli fu uno dei più stretti collaboratori di Galileo Galilei e ciò lo dimostra la sua ricca testimonianza sulle invenzioni di quest'ultimo. Castelli rimase sempre fedele a Galileo, non abbandonandolo nemmeno quando fu accusato in quanto sostenitore della teoria copernicana eliocentrica.

anni all'invenzione, è ovvio che il termometro ad aria in essa descritto è leggermente diverso dal primo prototipo realizzato da Galileo.

Il termostato esposto con tanta dovizia da Castelli era composto da una caraffa in vetro, grande quanto un uovo e caratterizzata da un collo molto lungo, che andava riscaldata con le mani e quindi capovolta in un vaso pieno di liquido. Così facendo, non appena fosse venuto meno il calore dei palmi (che fino a quel momento erano rimasti stretti intorno alla caraffa) l'acqua sarebbe salita lungo il collo superando il livello del fluido. La principale differenza dal primo prototipo era la sostituzione della fiaschetta (anch'essa dal collo lungo) con la piccola caraffa; rimase invece invariato il principio scientifico su cui si basava: all'aumentare della temperatura il livello dell'acqua si sarebbe abbassato, poiché l'aria contenuta nella caraffa si espande con il calore e viceversa, con l'abbassamento della temperatura l'aria si sarebbe ristretta e il livello dell'acqua sarebbe salito.

Concludendo quindi questa breve parentesi, lo strumento di Galileo fu utile proprio per la sua capacità di dare un valore preciso alla temperatura; efficacia che divenne tale solo a seguito dell'inserzione al suo interno di una scala numerica.

Inoltre, anche se bisognerà aspettare il XIX secolo per la definizione di una scala universale basata su temperature standard, quali la fusione o l'ebollizione dell'acqua, l'invenzione del termometro permise una maggior precisione nel definire le temperature da raggiungere per il congelamento della miscela del gelato.<sup>136</sup>

Detto ciò, e parlando ora dell'invenzione della macchina del gelato, il primo apparecchio che può esser definito tale è la "Sorbettiera", la stessa lasciata in eredità a Procopio Coltelli da suo nonno e che a sua volta l'aveva utilizzata dedicandole molte attenzioni.

Tale congegno, che fu il punto di partenza per una serie di miglorie, si basava innanzitutto sull'utilizzo di mezze botti di legno duro riempite di una miscela di ghiaccio e sale (poteva essere anche utilizzato il nitrato di potassio), nelle quali si andava poi ad immergere un vaso di terracotta contenente il composto per il gelato. Per ovvi motivi questo metodo era interamente manuale: il preparato di ghiaccio andava ad abbassare la temperatura e man mano che l'impasto si rassodava doveva essere staccato dalle pareti con l'aiuto di un cucchiaio in legno.

---

<sup>136</sup> Sito Polymath: matematica e ict, I.Giuliano e R.Troccoli, *Il termoscopio*: <https://areeweb.polito.it/didattica/polymath/htmlS/Studenti/Tesine/Giugno%2705/Strumenti.htm#term>

Quasi subito si comprese che l'effettuare una rotazione durante la fase di congelamento permetteva di ottenere un gelato più cremoso e quindi con una "struttura più fine e con cristalli di ghiaccio meno grossolani" rispetto a quello che si otteneva con un raffreddamento statico; ecco il motivo per cui si andò a sostituire i vasi di terracotta con dei recipienti in stagno (alle volte anche in lamiera o ferro) muniti di un coperchio e di un robusto manico per la rotazione.

Si provvide quindi ad allungare il recipiente interno, che fu reso poi più cilindrico per riuscire a velocizzare e a rendere più omogenea, grazie al maggior contatto con la fredda superficie, la mantecatura.

Fino a quando non venne nuovamente sostituito, questa volta da una pentola a fondo tondo capace di rendere più semplice la spatolazione.<sup>137</sup>

L'intero processo rimase completamente manuale fino all'invenzione dell'americana Nancy Johnson, che nei primi decenni dell'Ottocento fabbricò la prima sorbettiera a manovella. Nancy riuscì infatti a rendere più agevole il meccanismo di produzione attraverso l'apposizione, direttamente sopra il contenitore in legno, di una manopola, che era collegata a delle fruste aventi il doppio ruolo di: frantumare i cristalli di ghiaccio, che inevitabilmente si formano per la presenza di acqua in alcuni ingredienti, e incorporare aria nel composto per renderlo più cremoso.

Ms Johnson si preoccupò anche di richiedere la registrazione del brevetto, che le venne rilasciato il 9 settembre 1843, anche se qualche anno più tardi lo vendette ad un certo William Young, che ne seppe trarre grande profitto.<sup>138</sup>

Molto simile alla sorbettiera a manovella fu l'invenzione di un tedesco di nome Fuller; il macchinario ideato in Germania si differenziava per il contenitore in tino a doppia parete, rivestita da materiale isolante e per la capacità di produrre quantità maggiori di gelato. Fuller

---

<sup>137</sup> Sito Uniteis, D. Calchera, *L'evoluzione della macchina per produrre il gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/evoluzione-della-macchina-per-produrre-il-gelato/>

<sup>138</sup> Sito Gelatonews, *La gelateria a manovella compie 173 anni*, 23 settembre 2016: <https://www.gelatonews.it/la-gelatiera-a-manovella-compie-173-anni/> ; Blog IT4nodummies, *Grazie Nancy Johnson per tutto il gelato*: <https://it4nodummies.wordpress.com/2012/04/23/grazie-a-nancy-johnson-per-il-gelato/>;

mantenne la manovella nella stessa posizione della macchina di Johnson, così da riuscire a far ruotare la sorbettiera.<sup>139</sup>

Fu comunque l'apparecchio di Ms Johnson a divenire, negli anni a seguire, la base per l'innovazione e la fonte d'ispirazione di tutta quella serie di migliorie che avrebbero poi portato alla realizzazione di macchinari sempre più semplici e autonomi.

Il primo cambiamento in grado di rendere più agevole il processo fu lo spostamento della manopola a lato, che permetteva di ampliarne il raggio così da garantirne la perfetta manovra e mantenere al contempo gli ingranaggi piccoli e veloci. In altri termini l'asse orizzontale della manovella, che ora consentiva una grandezza tale da permettere di azionarla con due mani, poteva esser collegata a quello verticale della sorbettiera attraverso una serie di ingranaggi.

Ai macchinari furono anche aggiunti dei tappi di scarico per lo smaltimento dell'acqua del ghiaccio.<sup>140</sup>

Interessante a questo proposito è anche il "Trattato di gelateria"<sup>141</sup>, nel quale vengono elencati tutti gli attrezzi, con relativa spiegazione, che dovrebbero far parte del laboratorio di un gelatiere; tra questi vi sono: la "macchina da gelare" (pur facendo riferimento all'intero macchinario, sarebbe più un termine utilizzato per indicare la sorbettiera contenente l'impasto), un macina sale in pietra, varie spatole, le sorbettiere in peltro o rame stagnato e ognuna col proprio coperchio, il tritagliaccio, una bilancia e molte altre cose. Oltre all'attrezzatura vengono anche date utili informazioni sull'igiene e la pulizia del laboratorio, nonché sull'utilizzo degli strumenti e infine una serie di ricette per la produzione di gelati, semifreddi, conserve, ecc.<sup>142</sup>

Con la scoperta dell'elettricità fu poi possibile rendere le macchine completamente automatizzate, in quanto si comprese che ciò che fino ad allora era stato fatto manualmente dall'uomo poteva essere sostituito da un motore elettrico; fu così che questo venne posto a terra accanto al macchinario e agganciato con una cinghia alla manovella (trasformata in

---

<sup>139</sup> Sito Gelato Fuori Buono Dentro, *La storia della macchina del gelato*: [http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare il gelato/tendenze e curiosita/la storia della macchina per gelato.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare-il-gelato/tendenze-e-curiosita/la-storia-della-macchina-per-gelato.kl)

<sup>140</sup> Sito Uniteis, D.Calchera, *L'evoluzione della macchina per produrre il gelato*, cit.

<sup>141</sup> E.G.Grifoni, *Trattato di gelateria: manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve*, Casa editrice Bietti, Milano, 1911, pp. 10-18.

<sup>142</sup> lvi



puleggia<sup>143</sup>) e che sarà in seguito eliminata grazie alla diretta applicazione del motore alla sorbettiera.

Ciò che rimaneva quindi da automatizzare era il processo di spatolazione, problema che fu risolto da un bolognese di nome Otello Cattabriga.

Nel 1927 Cattabriga ristabilì la forma cilindrica della sorbettiera, che rimase da quel momento invariata, in quanto questa era quella che maggiormente si adattava alle spatole automatiche da lui progettate e quattro anni dopo, ovvero nel 1931, ottenne il brevetto industriale per la prima macchina dei gelati automatica (n° 282161), che gli venne rilasciato dall'Ufficio della Proprietà Intellettuale.<sup>144</sup>

Il macchinario che egli creò si basava sull'immersione di un vaso rotante ad alta velocità in una miscela refrigerante (all'epoca si utilizzò un bagno di glicole<sup>145</sup> in sostituzione del ghiaccio e del sale), un principio che permarrà in tutte le future macchine, comprese quelle odierne. A cambiare saranno solamente, oltre ad una serie di migliorie e perfezionamenti dei particolari, le sostanze refrigeranti, come: l'ammoniaca, l'anidride solforosa (fu la prima a permettere di raggiungere i trenta gradi sotto zero), il metile e oggi il freon.<sup>146</sup>

Verso gli anni '60 e '70 poi si cercò di rendere anche l'estrazione del gelato automatica, ponendo il cilindro interno in una posizione orizzontale, proprio come la si trova nelle più moderne ed attuali macchine, e grazie alla quale era anche possibile automatizzare il controllo della consistenza del gelato. Solo negli anni '80 si propose un macchinario a sorbettiera verticale, ma ad estrazione automatica.<sup>147</sup>

Da Cattabriga in poi le macchine divennero sempre più resistenti grazie all'utilizzo dell'acciaio inox, che divenne il materiale principalmente utilizzato per la realizzazione delle loro componenti. Anche il loro utilizzo fu con il tempo semplificato e le attività risultarono in seguito meno faticose, più rapide e tre volte più produttive, tanto che vennero meno le particolari abilità necessarie un tempo per la produzione del gelato. La qualità del prodotto non fu assolutamente sacrificata, anzi la sua fama e la sua diffusione si ampliarono

---

<sup>143</sup> La puleggia è una ruota girevole attorno ad un asse e viene usata in questo caso per trasmettere un moto rotatorio attraverso delle cinghie.

<sup>144</sup> Sito Uniteis, D.Calchera, *L'evoluzione della macchina per produrre il gelato*, cit.

<sup>145</sup> Glicole, composto chimico contenente due ossidrilici alcolici

<sup>146</sup> Sito Gelato Fuori Buono Dentro, *La storia della macchina del gelato*, cit.

<sup>147</sup> Ivi

notevolmente a livello mondiale, anche se solo negli ultimi decenni del XX secolo si potrà parlare di prodotto di massa.<sup>148</sup>

Le ulteriori ricerche e le nuove scoperte scientifiche, avviate dopo il 1927, portarono alla creazione di una serie di strumenti complementari a quello della macchina per la produzione del gelato, anch'essi oggi parte di qualsiasi laboratorio. Un esempio di quanto appena detto è l'invenzione, risalente al periodo tra le due guerre, dei compressori frigoriferi, basati sul principio che è possibile togliere calore all'ambiente circostante attraverso l'evaporazione di un liquido. Tali attrezzature furono utilizzate, insieme alla salamoia<sup>149</sup>, nella refrigerazione dei banchi e dei mantecatori degli anni '30.

Altra innovazione fondamentale degli anni sessanta, soprattutto per la sicurezza e l'igiene, fu quella dei pastorizzatori<sup>150</sup> automatici, i quali permisero di risolvere numerose difficoltà. Con le nuove apparecchiature, basate sul processo di Louis Pasteur, era possibile innanzitutto effettuare una pulizia approfondita, migliorando i punti critici di quelle vecchie; inoltre i coperchi furono migliorati e resi perfettamente aderenti alla superficie della vasca (ora con gli angoli arrotondati) per garantirne il perfetto isolamento.

I pregi dei nuovi pastorizzatori furono quindi: la completa eliminazione della flora batterica dalla miscela senza alterarne i caratteri chimico-fisici e la maggior cremosità del gelato, dovuta all'ottimale miscelamento e alla conseguente uniforme dispersione delle materie grasse presenti nel liquido.

Il tema della sicurezza dei prodotti assumerà un ruolo sempre più rilevante negli anni e a questo andrà ad aggiungersi, a seguito dell'emanazione della legge 626/97, anche l'importanza della sicurezza lavorativa. Le case produttrici dei macchinari devono per norma inserire, all'interno dei loro prodotti, dei sistemi di bloccaggio del funzionamento degli organi in movimento al minimo accenno di pericolo.<sup>151</sup>

Ancor oggi si continuano a progettare nuovi macchinari, nei quali l'utilizzo di diversi materiali e la cura dei dettagli sono volti alla creazione di meccanismi sempre più efficienti, in grado di

---

<sup>148</sup> Sito Unitesi, D.Calchera, *L'evoluzione della macchina per produrre il gelato*, cit.; Sito Expo Gelato 2015, 1960 i mantecatori orizzontali: praticità e sicurezza nel lessico dei gelatieri: <http://www.expogelato2015.it/gallery/storia-del-gelato/anni-60-mantecatori-orizzontali-praticita-e-sicurezza-entrano-nel-vocabolario-dei-gelatieri-artigiani/>

<sup>149</sup> Soluzione che poteva essere fortemente raffreddata senza che questa congelasse.

<sup>150</sup> I pastorizzatori si occupano di riscaldare la miscela, così da eliminare con il calore i batteri, per poi raffreddarla velocemente fino alla temperatura di conservazione.

<sup>151</sup> Sito Gelato Fuori Buono Dentro, *La storia della macchina del gelato*, cit.

migliorare le prestazioni riducendo costi e sprechi e tutto ciò senza sacrificare ovviamente la qualità del gelato. Un esempio: i motori attuali permettono il 15% in più di resa a parità di potenza di quelli vecchi, beneficiando non solo al venditore in termini economici, ma divenendo anche più ecologico per l'ambiente.<sup>152</sup>

Attualmente i macchinari, proprio come è accaduto per il cono, vengono sottoposti a studi di design, che ricercano anche in questo caso linee eleganti e piacevoli, ma allo stesso tempo funzionali. I macchinari divengono poi sempre più tecnologici e digitali, prestando molta attenzione anche al tema dell'ecosostenibilità e al rispetto dell'ambiente.

Pur guardando al futuro poi, non si dimentica di rendere omaggio alle vecchie macchine, le quali suscitano ancora un notevole interesse in tutti gli appassionati. Di fatto sono state fatte molte dimostrazioni pratiche, in varie località italiane ed estere, sul loro utilizzo e sulla produzione del gelato di un tempo; tali esposizioni sono state possibili soprattutto grazie alla passione degli emigranti ed ex emigranti Zoldani guidati da Maurizio De Pellegrin (della MIG e della Pro Loco Longarone).<sup>153</sup>

Insomma, con l'evoluzione dell'uomo, con il cambiamento delle sue esigenze e con l'affermarsi di determinati principi si evolve anche l'industria e così le sue stesse macchine, anche se alle volte si guarda con una certa nostalgia alla semplicità del passato.

---

<sup>152</sup> Ibidem

<sup>153</sup> Sito Gelatonews.it, *Il gelato con le macchine d'epoca: un po' di storia*, 30 maggio 2016: <https://www.gelatonews.it/il-gelato-con-le-macchine-depoca-un-po-di-storia/>

## Capitolo 3

### Un secolo di emigrazione: da venditori ambulanti a gelatieri fissi

#### ***3.1 I primi venditori ambulanti, i veri pionieri della gelateria***

Come si è già visto nel primo capitolo, con l'annessione del Veneto all'Italia ebbe inizio un periodo particolarmente duro per la Val di Zoldo e per Zoppè di Cadore, i cui abitanti dovettero affrontare innanzitutto il fallimento delle miniere (significativa è la chiusura della Società Industriale Zoldana alla fine dell'Ottocento) nonché le nuove leggi inerenti lo sfruttamento del legname (di cui si è già discusso), che ne impedirono di conseguenza il commercio. Vennero a mancare, in altre parole, le risorse complementari a quelle ricavate dalle altre attività di allevamento e di agricoltura, che da sole, per l'appunto, risultavano insufficienti per l'adeguato sostentamento delle famiglie.

Tuttavia, fu proprio grazie all'insieme di queste forme di occupazione, comprendenti la particolare condizione dell'economia silvo-pastorale e la determinata allocazione delle attività, che vennero acquisite competenze specifiche adatte allo svolgimento del piccolo commercio e a particolari settori produttivi.<sup>154</sup>

Il fenomeno che da quel momento caratterizzò la storia delle due vallate fu appunto l'emigrazione, che assunse una particolare forma di temporaneità, differente da quanto accadeva nel resto d'Italia, dove le partenze erano definitive o prevedevano una lontananza di almeno qualche anno; i flussi migratori montani si basavano infatti su partenze stagionali, di solito nei mesi invernali, verso le principali città del Lombardo-veneto, come Padova, Venezia, Milano.

Come si è già accennato vi erano appunto due tipologie di emigranti: da una parte i manovali, i muratori, gli *zattieri* e gli operai, che trovarono lavoro anche nei paesi al confine con l'Austria e che ben presto raggiunsero l'Impero Austro-ungarico, dove la richiesta di manodopera abbondava; dall'altra vi erano piccoli commercianti, venditori ambulanti e anche qualche ragazzo pronto a farsi assumere come garzone di pasticceria.

Fu questo secondo flusso a porre le basi dell'attività di gelateria, il cui esercizio diverrà nel corso del novecento il simbolo di zoldani e zoppedini. Essi dimostrarono, sviluppando e

---

<sup>154</sup> E. Franzina, "L'emigrazione dalla montagna veneta fra otto e novecento", in A.Lazzarini e F.Vendramin (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea: storia e ambiente. Uomini e risorse*, Edizioni di storia e letteratura, Roma, 1991, pp. 201-202

diffondendo l'attività, di avere grandi capacità di adattamento a varie situazioni ed esigenze, nonché una particolare vocazione per il commercio.

Si è soliti paragonare i gelatieri alle rondini, poiché con il loro arrivo gli zoldani partono per tornare solamente ad ottobre quando queste se ne saranno ormai andate. Prima però che le migrazioni fossero scandite secondo tali ritmi, si lasciava la valle solamente nei mesi più freddi, ovvero quelli di fermo dell'agricoltura, che inizialmente si cercò di mantenere attiva.

Con i primi freddi iniziavano a comparire nelle strade delle città italiane i primi venditori di dolci, frutta caramellata (*caramèi*), zaleti (*zalét*) e castagne; mentre i venditori di gelato si diffusero solo in seguito alla decisione di alcuni di prolungare il proprio soggiorno anche nei mesi più caldi, incentivati dalla buona clientela ottenuta.

Le dipartite non erano lasciate alla volontà dei singoli individui, bensì avevano tratti ben definiti, come ben chiare erano anche le tempistiche. Innanzitutto le emigrazioni erano prettamente maschili ed erano organizzate in compagnie, ovvero gruppi di quindici o venti persone, guidate da uno o più "capi-compagnia". Questi ultimi, che erano scelti o per la maggiore età o per la maggior esperienza, venivano visti più come una guida che come dei superiori, poiché la struttura non era rigidamente gerarchica, ma al contrario si basava sul principio che ogni soggetto era sia socio che lavoratore e tale uguaglianza veniva quindi espressa attraverso la parità di guadagno, che veniva ripartito alla fine della stagione in base al merito.<sup>155</sup> Dal momento che si partiva in gruppo poi, i membri condividevano l'alloggio e anche l'utilizzo delle attrezzature di produzione, nonostante ad ognuno di loro fosse affidata la vendita di un diverso prodotto, con lo scopo di coprire molteplici segmenti di mercato. In linea generale, si tendeva a segmentare comunque i prodotti in base alle zone in cui si approdava e nella stessa Valle le diverse frazioni finivano per specializzarsi in determinate produzioni, pur ovviamente non mancando le frequenti eccezioni. Ad esempio Villa di Zoldo era nota soprattutto per la produzione di croccanti e *caramèi*, realizzati con frutta secca (noci, nocciole, mandorle e anche castagne) caramellata

Un esempio comunque di queste compagnie fu quella di Zoppè di Cadore, tra le quali vi era anche Antonio Tomea detto *Barèta* (per l'abitudine di portare sempre un cappello), che diverrà famoso in seguito per esser stato l'unico ad aver ottenuto una patente, che gli

---

<sup>155</sup> E.Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi, fave pastin: la ricchezza della tradizione culinaria zoldana*, Fondazione Giovanni Angelini Centro Studi sulla Montagna, Belluno, 2015, p. 3; E.Mosena, "Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)", *La ricerca folk lorica*, Grafo Spa, aprile 1998, n°37, pag. 67

permetteva di posizionare i suoi carretti del gelato, in via esclusiva e stabile, in determinati punti strategici di Vienna.

Ad ogni modo, la sua compagnia, prima di Vienna, iniziò con la vendita di castagne e pere cotte a Ferrara, dove vi tornarono ogni anno per circa quindici stagioni, fino a quando, un anno non decisero di richiedere all'autorità di Ferrara il permesso di soggiorno che gli avrebbe consentito di fermarvisi anche nei mesi estivi. A testimonianza di ciò vi è la lettera inviata alle autorità, la quale riporta la data del 1826.<sup>156</sup>

La vendita era basata su molteplici prodotti e a seconda di ciò che vendevano venivano chiamati con un determinato nome piuttosto che un altro; ogni categoria verrà presentata qui di seguito.

Un primo gruppo di venditori erano i peracottai (ovvero i venditori di pere cotte) che nei loro giri mattutini non mancavano di urlare per le strade della città la nota frase: "*pèr coot, petorài caldi*"<sup>157</sup>.

Il termine *petorai*, che era appunto un modo alternativo di chiamare le pere cotte, deriva dal contenitore in cui venivano trasportate e conservate calde. Si trattava infatti di una particolare caldaia in rame, caratterizzata da un doppio fondo per la brace e all'interno della quale le pere erano contenute in sacchetti di iuta, che permettevano una conservazione migliore. Il termine deriva dal fatto che tale recipiente, che aveva il nome di *bastardèla*, veniva appoggiato al petto come un *petorài* e fissato con una tracolla che ne agevolava il trasporto e la vendita.

Le principali postazioni erano ovviamente i mercati, le strade più affollate e anche gli ingressi delle scuole, dove appunto queste pere venivano vendute infilzate in uno stecco molto appuntito.

Erano spesso evidenti le conseguenze fisiche di tale mestiere, che spesso venivano ricordate anche in molti aneddoti popolari nei quali si parla ad esempio della postura innaturale dovuta al continuo peso della bastardella (si ricorda a tal proposito la testa storta di un certo

---

<sup>156</sup> Unione dei ladini di Zoppè, *Appunti per una storia sull'emigrazione a Zoppè di Cadore*. Testimonianza consegnatami dall'attuale Vicesindaco di Zoppè di Cadore Giulio Mattiuzzi.

<sup>157</sup> I *petorai caldi*, erano un altro modo per chiamare le pere cotte.

“Nani de Pelosi”<sup>158</sup>), oppure il fatto che molti soffrivano di gravi ulcere dovute al continuo contatto a livello addominale col calore.

Di solito, nelle città più vicine alla Valle, quale poteva essere ad esempio Venezia, era possibile proporre prodotti provenienti da Zoldo; in questo caso, alcuni chili di pere venivano conservati proprio con lo scopo di vendita, ovviamente questo era possibile solo per un limitato periodo, di solito in quello di inizio stagione, e terminate le quali si doveva necessariamente acquistarne altre in loco.

Le varietà di pere presenti in valle erano molteplici, diverse sia per qualità che per grandezza, le loro caratteristiche derivavano dalle condizioni del terreno e ad ognuna veniva dato un nome prettamente in dialetto. Vi erano ad esempio i *per da botiro* (trad. letterale “pere da burro”), che crescevano nei terreni più fertili, di solito quelli più vicini alle abitazioni; oppure i *per de anguria*, che devono il loro nome al tipico colore rosso della loro polpa, che per l'appunto ricordava quello dei cocomeri. Man mano poi, che i terreni divenivano meno fertili i peri erano anche più selvatici, ma non per questo meno pregiati. Vi erano ad esempio i *per de Pecoleda*, piccoli e particolarmente adatti per la cottura e per questo motivo destinati per lo più alla vendita; le si cucinava in forno con ancora il picciolo, per poi servirle infilate in uno stecco. Solitamente le stagioni dei peracottai si protraevano fino a marzo.<sup>159</sup>

Una seconda tipologia di commercianti ambulanti erano gli *scòti*, ovvero i venditori di castagne, la cui presenza si concentrava soprattutto nella zona di Milano. Alcuni di questi venditori, sempre organizzati in specifiche compagnie, continuarono la loro attività anche nel periodo successivo alla prima guerra mondiale, nonostante la maggior parte fosse ormai passata alla vendita del gelato e non solo in forma ambulante, ma anche aprendo i primi locali.

Ad ogni modo, un esempio di *scòti* era la “Compagnia di Casal di Zoldo”<sup>160</sup>, che a differenza di quasi tutto il resto dei gruppi poteva contare al suo interno la presenza di due donne, che si occupavano sostanzialmente della cucina, della casa, del bucato ed erano d'aiuto soprattutto nella preparazione delle castagne.

---

<sup>158</sup> Informazione è stata ricavata dalla testimonianza di Luigi Pra Floriani, esperto di cultura zoldana nonché scrittore di alcuni articoli per i giornali locali.

<sup>159</sup> E.Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi, fave, pastin..*, cit., pp. 12-14

<sup>160</sup> Nonostante Casal possa essere anche un cognome tipico della Val Zoldana, indica in questo caso una frazione del precedente comune di Forno di Zoldo.

Anche in questo caso la cottura avveniva in forno, nel quale le castagne erano inserite senza alcuna incisione, così che con l'aumentare della temperatura sarebbero scoppiate assumendo quella forma tipica che conferì loro il nome. Il forno utilizzato doveva avere grandi dimensioni, pari a quelli presenti nei panifici, poiché doveva contenere al suo interno ottanta chili di castagne, che venivano cotte in un'unica infornata.

Anche in questo caso il prodotto era trasportato a tracolla in un contenitore detto cavagna e venivano utilizzati sacchetti di iuta per mantenerle calde, proprio come per le pere. Per dosarle al momento della vendita si avevano a disposizione quattro misurini, che servivano anche per la determinazione dei prezzi; si partiva dalla porzione più piccola che costava venti centesimi fino alla più grande da due lire.

In questo caso non ci si limitava a girovagare solo per le strade della città, le cui zone venivano comunque ripartite tra i vari membri, ma si iniziò anche ad entrare nelle osterie, fino a quando gli osti non iniziarono ad apporre alle porte dei cartelli di divieto di vendita. L'incasso veniva versato alla fine di ogni giornata, non dimenticando mai di pesare anche le rimanenze, mentre i conti venivano fatti una volta la settimana.

Di solito chi partiva da Milano, prendeva il treno di mezzanotte per rientrare in Valle, poiché questo coincideva con la partenza dell'autobus che da Belluno arrivava a Zoldo.<sup>161</sup>

Per finire vi erano poi i venditori di paste e *zalèt*, ovvero dei biscotti all'uvetta e farina di mais, la quale conferisce loro quel caratteristico colore giallo dal quale deriva lo stesso nome (in dialetto zoldano infatti giallo si dice *ḍāl*<sup>162</sup>).

Pochi conoscono la vera origine della ricetta, poiché essendo questi biscotti venduti soprattutto nella città di Venezia, iniziarono poco a poco ad essere associati alla tradizione dolciaria della serenissima.

Tra le famiglie che si dedicarono maggiormente alla pasticceria, spicca il nome della famiglia Colussi oriunda di Zoldo Alto, nello specifico di Pianaz, e che ormai è nota a livello nazionale per la sua industria dolciaria alla quale viene associato l'omologo marchio "Colussi".

La storia di questa famiglia iniziò alla fine del 1700, quando questi iniziarono a spostarsi verso Venezia per intraprendere il commercio ambulante di paste e biscotti tipici della tradizione zoldana, tra i quali vi erano anche *zalèt* e *bussolài* (ovvero le ciambelle). Essi cominciarono vendendo i loro prodotti in giro per le vie della città, fino a quando non si

---

<sup>161</sup> E.Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi, fave, pastin...*, cit., pp. 14-15

<sup>162</sup> Il suono della lettera "ḍ" è molto simile alla fonetica della "z".



fecero assumere come garzoni presso delle offellerie per riuscire a metter da parte abbastanza risparmi, sufficienti ad aprire la loro prima bottega di biscotti e prodotti da forno (1880).<sup>163</sup>

Per la famiglia Colussi questo sarebbe stato il primo passo verso l'industrializzazione, poiché nel 1911 Angelo Colussi decise di aprire una fabbrica, grazie ai proventi ottenuti dalla vendita di alcuni immobili e il suo esercizio fu portato avanti fino ai primi anni della guerra quando, a seguito delle minacce degli Austriaci di invadere Venezia, furono costretti temporaneamente a chiudere.

Infatti gli austriaci bombardarono Venezia nel 1915, e con la sconfitta di Caporetto, che avvicinò le linee del fronte, le cose non migliorarono; al contrario nel 1918 la città venne perfino evacuata.<sup>164</sup>

L'industria fu riattivata solamente con la conclusione delle ostilità e già negli anni venti si poté assistere ad un suo ampliamento, avvenuto con l'acquisto di un forno a riscaldamento indiretto a carbone, al quale furono aggiunte delle impastatrici, dei laminatoi<sup>165</sup> e una macchina stampatrice. Da quel momento gli operai impiegati nella lavorazione per impianto aumentarono a cinquanta, riuscendo in un ora a produrre più di un quintale di biscotti. Dieci anni dopo si pensò di allargare anche le linee dei prodotti offerti, iniziando con panettoni, wafer e altri biscotti e decidendo anche di aprire alcuni punti vendita per renderne più diretto il commercio; già nel 1935 si potevano contare quattordici negozi (sei dei quali si trovavano nella città di Venezia).

Sarà infine il figlio, Giacomo Colussi laureato all'Ateneo di Ca'Foscari, a portare avanti la gestione degli impianti e ad estendere ulteriormente la società, facendola diventare, attraverso il continuo processo di industrializzazione, uno dei *brand* più conosciuti ed apprezzati d'Italia.<sup>166</sup>

Tornando quindi alla vendita ambulante, si è propensi a pensare che questa si consolidò soprattutto a cavallo dell'ottocento poiché, secondo quanto riportato dal Censimento del

---

<sup>163</sup> E. Cason Angelini, *Gelati,percoot, caramei..*, cit., pp. 9-12

<sup>164</sup> G.Favero, "Venezia dopo Venezia: economia e demografia urbana nel novecento", *Laboratoire italien*, XV (2014), pag. 66

<sup>165</sup> Un laminatoio è una macchina industriale per la laminazione o la sagomatura a caldo o a freddo di alcuni materiali malleabili.

<sup>166</sup> Sito archivi d'impresa, *Colussi Giacomo*,

[http://imprese.san.beniculturali.it/web/imprese/protagonisti/scheda-protagonista?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_6uZ0&groupId=18701&articleId=24538&p\\_p\\_lifecycle=1&p\\_p\\_state=normal&viewMode=normal&articleIdPadre=24538](http://imprese.san.beniculturali.it/web/imprese/protagonisti/scheda-protagonista?p_p_id=56_INSTANCE_6uZ0&groupId=18701&articleId=24538&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&viewMode=normal&articleIdPadre=24538)

1881, su un totale di 4.814 persone residenti, gli emigranti stagionali erano 896, valore ottenuto dalla differenza con la popolazione presente in Valle. Tale dato è pienamente concorde con l'analisi effettuata da Ottone Brentare, il quale ha calcolato essere 850 le persone ogni anno in partenza, dei quali seicento effettuano degli spostamenti in patria, mentre il restante si dirige all'estero.<sup>167</sup>

Riguardo alla città di Venezia è quindi possibile avere dei dati ancora più specifici, poiché all'epoca venivano rilasciati dei lasciapassare, i cosiddetti "passaporti all'interno per gl'indigenti", che avevano lo scopo di raccogliere i dati identificativi della persona alla quale erano rilasciati, così da garantirgli protezione ed aiuto qualora questa ne avesse avuto bisogno.<sup>168</sup>

Come si è già detto nel corso di queste pagine, prima dell'apertura delle gelaterie, anche il gelato era venduto per le vie delle città. La sua diffusione si deve probabilmente ai tentativi di alcuni emigranti di prolungare la stagione anche nei mesi più caldi, così da poter sfruttare l'ormai consolidata stima della clientela.

Non è chiaro però come gli zoldani appresero i segreti della preparazione della crema fredda e a riguardo esistono molteplici storie ed aneddoti, tra le quali ve n'è una considerata più veritiera. Secondo questo aneddoto la diffusione delle ricette si deve ad un certo Bocci, il quale era stato aiutante di un pasticciere fiorentino presso la corte imperiale di Vienna nel XVIII secolo.

Sembra infatti che, una volta appreso il processo di mantecazione (effettuato con la miscela di ghiaccio e sale) e raggiunta una certa dimestichezza con l'attrezzatura, egli decise di abbandonare la corte per aprire un'attività in proprio. Inizialmente egli propose il proprio prodotto attraverso un commercio di tipo ambulante.<sup>169</sup>

Anche il passaggio dalla vendita di dolci a quella di gelati non è ben definito, poiché probabilmente non ci fu una netta interruzione della prima attività per la seconda; è invece più probabile, che per parecchi anni entrambi i prodotti fossero venduti contemporaneamente.

---

<sup>167</sup> T.Bortoluzzi, "Il flusso migratorio dei gelatieri bellunesi nell'area mitteleuropea", in A.Lazzarini e F.Vendramin (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea; storia e ambiente. Uomini e risorse*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 1991, pag. 233

<sup>168</sup> E. Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi...*, cit., pp. 10-11

<sup>169</sup> M.Fornaro, I.Pocchiesa, A.Vio, *Gelato: mito e storia dalla Bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno, 1999, pp. 58-59

Si è poi soliti pensare che la scelta di concentrarsi sul secondo prodotto sia semplicemente dovuta ad una questione di rendimento, in altre parole si scelse di portare avanti e di sviluppare l'attività legata al gelato semplicemente perché generava profitti maggiori. Di conseguenza venne modificato anche il periodo delle emigrazioni.

La testimonianza, che per un certo tempo la vendita dei prodotti si contrappose, la si trova anche in uno scritto del 1983 dello scrittore Hans Dieter Hartl, nel quale afferma: "Siccome si vendevano bene le pere cotte e le castagne arroste si iniziò nella metà del 1800 con la produzione di gelato. Riposto in contenitori di rame che a loro volta venivano collocati in speciali mastelli di legno [...]"

Sebbene si pensi al caratteristico carrettino dei gelati quando si considera la vendita ambulante, è errato associarlo ai primi venditori, che invece portavano a tracolla dei mastelli in legno riempiti della miscela di sale grosso e ghiaccio (per mantenere il prodotto fresco tutto il giorno) e nei quali si riponeva poi il cilindro contenente il sorbetto<sup>170</sup>. Il carretto comparì alcuni anni dopo, quando per le strade delle città il risuonare della parola "gelati" era ormai diffuso.<sup>171</sup>

All'inizio la produzione del gelato dipendeva fortemente dalla possibilità di recuperare il ghiaccio non essendo ancora producibile artificialmente. Infatti quest'ostacolo condizionò a lungo la scelta delle città italiane in cui vendere il gelato, dato che doveva essere garantita la vicinanza del ghiaccio; per fare un esempio a Vicenza gli zoldani si basavano, nel 1884, su un grande ghiacciaio, attivo solo fino al 1931.<sup>172</sup>

Al contrario, in Austria già alla fine dell'Ottocento si scoprì il modo per produrlo artificialmente e tale fattore incentivò e velocizzò la diffusione dei venditori di gelato nelle strade delle città, soprattutto a Vienna. Non passò molto tempo che gli zoldani, che fino ad allora avevano svolto le loro attività a Trieste, decisero di varcare il confine, dando il via a quel flusso di piccoli commercianti e venditori ambulanti diretto verso l'impero Austro-ungarico.

---

<sup>170</sup> L'utilizzo del termine "sorbetto", fa riferimento al fatto che quando iniziarono a diffondersi le creme fredde, queste non avevano ancora un nome ben preciso e potevano assumere anche l'appellativo di ghiacciato, "rinotta", o più semplicemente "pasta fresca". Inoltre, bisogna anche dire che solo con l'invenzione delle macchine si iniziò ad usare l'appellativo "gelato", mentre con "sorbetto" si indicava quel prodotto fatto a mano e non montato con l'uso dei macchinari.

<sup>171</sup> E.Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi...*, cit., pp. 25-26

<sup>172</sup> Ivi., pp. 25-26

Il processo di vendita era del tutto uguale a quello effettuato in Italia e l'approvazione dei "Gefrorenes" fu tale, da parte degli austriaci, che si dovette trovare velocemente un modo alternativo per riuscire a trasportarne maggiori quantità per soddisfare le crescenti richieste. Furono tali esigenze a dare l'input per la creazione dei primi carrettini di gelato, i quali pur essendo trainati a mano con delle funi, rimanevano comunque più facili e meno faticosi dei mastelli a tracolla, anche perché c'era chi, facendo sacrifici e risparmiando, riusciva a comperare un calesse per il loro traino. Qualche anno dopo nacquero i primi carretti-bicicletta.<sup>173</sup>

Tra tutti gli zoldani e i cadorini che arrivarono a Vienna, spicca comunque la figura di Antonio Tomea "barèta", noto per esser stato il primo ad aver ottenuto la patente ufficiale di "Venditore ambulante di gelati".

Come tutti gli emigranti stagionali, anche il *Barèta* apparteneva ad una compagnia di venditori, della quale si è già parlato in precedenza e che come ben si ricorda era solita spostarsi, fino al 1865, a Ferrara. Negli anni successivi poi decisero di spostare l'attività nella capitale austriaca, dove bisognava necessariamente richiedere ulteriori licenze per lo svolgimento di una qualsiasi attività sia stabile che ambulante. Le autorità iniziarono a richiedere tali attestati, che dovevano appunto comprovare la capacità del richiedente di svolgere il lavoro per cui si faceva la richiesta, con lo scopo di avere un maggior controllo sul commercio.

Si tenga presente poi che la dichiarazione giurata per inoltrare e di conseguenza poter presentare l'attestato era sufficiente solamente ai più anziani, ovvero coloro che svolgevano da molti anni ormai quella determinata attività; al contrario i giovani, o quelli che volevano comunque avviarsi ad una specifica carriera dovevano invece svolgere alcuni anni di praticantato in qualità di garzoni e al termine dei quali i Maestri avrebbero deciso se rilasciare o meno l'attestato, che li avrebbe resi a loro volta in grado di rilasciare giudizi nei confronti di altri ragazzi.

All'interno della compagnia di Zoppè era Antonio Tomea il responsabile del gruppo e di conseguenza fu lui a dover inoltrare la richiesta e quindi a conservare le licenze di vendita.

---

<sup>173</sup> Ibidem., pp. 25-26

Per l'ottenimento dell'attestato egli fece appello al comune di Zoppè di Cadore, nonostante avesse appreso a Venezia le sue conoscenze di pasticceria e gelateria<sup>174</sup>, e grazie a questo ottenne in seguito le licenze per poter posizionare stabilmente i suoi carrettini di gelato.

Egli non fu solo l'unico a potersi posizionare in luoghi quale il Prater o all'entrata del castello di Schönbrunn, che all'epoca era la residenza reale della famiglia regnante di Asburgo<sup>175</sup>, ma fu anche il primo di Zoppè (e probabilmente anche di Zoldo), del quale si ha una testimonianza scritta a conferma della sua attività di gelatiere per le vie di Vienna.<sup>176</sup>

Secondo alcune fonti, sembra poi che la licenza viennese fosse stata concessa ad Antonio Tomea direttamente dall'imperatore Francesco Giuseppe<sup>177</sup>, per soddisfare i desideri di sua moglie Elisabetta di Baviera (meglio nota come la principessa Sissi), la quale ebbe da sempre, tra tutti i dolci, una predilezione per il gelato e che quindi non poté che accogliere di buon occhio l'arrivo dei gelatieri zoppedini e zoldani.<sup>178</sup>

Antonio *Barèta* portò avanti la sua attività fino al 1884 a Vienna e in questi anni riuscì a raggruppare sotto la sua direzione sessanta o settanta carrettini sparsi in varie zone. Quando poi decise di trasferirsi a Lipsia in Germania (dove nel giro di pochi anni riuscì a posizionare ben venti carrettini) lasciò alcune delle sue licenze viennesi a Giulio Mattiuzzi<sup>179</sup>.

Lo stesso suo figlio, Bortolo Tomea, decise di lasciare, nel 1890, la capitale austriaca per andare a Budapest assieme ad Antonio Pampanin Pelico, il quale dopo alcuni anni decise di ritirarsi lasciando tutto nelle mani del figlio del *Barèta*; quest'ultimo seppe comunque portare avanti l'attività e svilupparla, riuscendo ad avere entro il 1910 dieci negozi e sessantatre carrettini.<sup>180</sup>

A Vienna rimase, come si è detto, Giulio Mattiuzzi che, dopo aver acquisito alcuni carrettini di Antonio Tomea, arrivò a sviluppare ulteriormente l'attività riuscendo ad essere all'altezza del nome del suo predecessore: egli aumentò le zone di sosta dei carrettini, che si espansero

---

<sup>174</sup> Testimonianza rilasciatami dall'attuale vice sindaco di Zoppè di Cadore Giulio Mattiuzzi

<sup>175</sup> M.Fornaro, I.Pocchiesa, A.Vio, *Gelato: mito e storia*, cit., pp. 59-60

<sup>176</sup> Unione dei ladini di Zoppè, *Appunti per una storia sull'emigrazione a Zoppè di Cadore*, testimonianza rilasciatami dall'attuale vicesindaco di Zoppè Giulio Mattiuzzi

<sup>177</sup> Francesco Giuseppe d'Asburgo-Lorena (1830-1916) nacque nel castello di Schönbrunn e salì al trono diciottenne a seguito dell'abdicazione, dovuta ai moti rivoluzionari, di suo zio Ferdinando I, nonché la rinuncia al trono di suo padre. Durante il suo regno egli dovette affrontare da un lato le politiche di espansione e di consolidamento della Prussia, con a capo Bismarck, e dall'altro il desiderio di rivincita del Piemonte, guidato da Cavour e appoggiato da Napoleone III.

<sup>178</sup> "Gelatieri a Vienna", *L'alpino zoldano*, pp 26-27, fotocopia di un articolo tratto da un giornale locale rilasciatami dallo scrittore Michelangelo Corazza.

<sup>179</sup> Giulio Mattiuzzi è il nonno dell'attuale vicesindaco di Zoppè di Cadore e omonimo Giulio Mattiuzzi.

<sup>180</sup> Unione dei ladini di Zoppè, *Appunti*, cit.

fino ai sobborghi della città, come ad esempio a Florisdorf e Stockerau e fu il primo ad aprire una gelateria nella capitale asburgica.

Nel 1870 gli venne riconosciuto il titolo di “Primo gelatiere della città” e a testimonianza dell’incremento raggiunto dalle sue attività vi sono poi i documenti, comprovanti le ingenti tasse di fabbricazione che egli sosteneva per mantenere attive le dodici gelaterie e i sessanta carrettini.

Una di queste dichiarazioni oggi ancora consultabile recita in lingua tedesca: “[...] zur *Bereitung von Kältemischungen zur Erzeugung von Gefrorenem und von Eiskafee aus der Saline in Ebensee jährlich 3000kg denaturierten Fabriksalzes II [...] gegen Erlag der hierfür entfallenden Caution per 35F1 17 1/2 kr zu beziehen.*”<sup>181</sup>

Una particolarità delle prime gelaterie era quindi l’abitudine di assumere alle proprie dipendenze esclusivamente compaesani, cosa che fece lo stesso Tomea, e che risulta essere un esempio di grande solidarietà, dato che l’idea di fondo era di istruire e aiutare i giovani del proprio paese affinché riuscissero a mettersi in proprio, aprendo le proprie botteghe; spesso ciò significava anche fare dei prestiti.

All’epoca poi non esistevano scuole o corsi di gelateria e l’unico modo per imparare era quello di farsi assumere come garzoni dai gelatieri più anziani e in possesso di attività ormai avviate, dai quali “rubar con gli occhi” i segreti dell’arte del mestiere. Proprio da questo tramandare di tradizioni deriva la grande somiglianza ed omogeneità del loro gelato.<sup>182</sup>

Fu comunque grazie alla grande comunanza e all’amicizia che univa gli abitanti delle due vallate a permettere la diffusione di tale arte, che non era basata su corsi e studi, bensì sull’emulazione e sull’imitazione, e che per un periodo relativamente lungo diede a zoldani e zoppedini il monopolio delle attività di gelateria.<sup>183</sup>

Si noti comunque che, per motivi logici, la forza lavoro veniva reclutata nel periodo invernale di pausa, affinché per la partenza fosse tutto perfettamente organizzato; questa abitudine

---

<sup>181</sup> Traduzione “[...] Per la preparazione di creme fredde e per la preparazione di gelati e della sala di gelateria ad Ebensee, sono stati ordinati 3000 kg all’anno di sale di fabbricazione [...] contro insolvenza è stata rilasciata la cauzione di 35 Fiorini Austro-ungarici e 17 Corone e mezzo”, attestato conservato dall’attuale vice sindaco di Zoppè di Cadore Giulio Mattiuzzi; Ibidem

<sup>182</sup> Sito Gelatieri Zoldani, *I segreti del gelato zoldano*: <http://www.gelatierizoldani.com/index.php/la-val-di-zoldo/i-segreti-del-gelato-zoldano.html>

<sup>183</sup> Tiziana Bortoluzzi, “Il flusso migratorio dei gelatieri bellunesi nell’Area”, *La montagna Veneta in età contemporanea: storia e ambiente. Uomini e risorse*, in A.Lazzarini e F.Vendramini (a cura di), Edizioni di Storia e letteratura, Roma, 1991, pag. 238

permane ancor oggi, seppur sia diventato impossibile assumere solo persone provenienti da Zoldo o da Zoppè.

Anche se sarebbe avvenuto comunque, il passaggio dai carrettini alle gelaterie fu probabilmente accelerato dalla legislazione austriaca, poiché con l'aumento del numero di gelatieri zoldani, i pasticceri austriaci iniziarono a temere sempre di più la loro concorrenza e cominciarono ad inviare una serie di reclami e lamentele alle autorità. Queste, per far fronte alla situazione di disagio e rispondere alle richieste dei sudditi dell'impero decisero, nel 1894, di emanare una legge che vietasse il commercio ambulante e di conseguenza che limitasse il rilascio delle licenze.

I gelatieri reagirono inizialmente a questi divieti tentando di legare i carrettini alle colonne dei palazzi, così da renderli "stabili" in un certo senso, ma fin da subito compresero che l'unica soluzione era quella di prendere in affitto dei locali per aprire delle gelaterie o dei caffè, con i quali riuscirono in breve a riguadagnarsi la stima della popolazione e a prevalere nuovamente sui pasticceri locali.<sup>184</sup>

Con l'apertura delle prime gelaterie l'attività si avvicina notevolmente al suo completo sviluppo, conclusosi solo a seguito del coinvolgimento della donna e del conseguente passaggio ad una struttura gestionale di tipo familiare. Questa evoluzione ha richiesto tempo e non pochi sacrifici, poiché è il frutto di cambiamenti profondi soprattutto a livello di stili di vita: la donna che sempre più assume consapevolezza del suo ruolo e i figli che devono essere affidati a parenti o a terzi nei mesi primaverili.<sup>185</sup>

All'inizio del XX secolo l'emigrazione iniziò a profilarsi come un autentico fenomeno di massa, le persone in partenza per i paesi dell'Europa Centrale erano in continuo aumento e così anche il numero di gelaterie che venivano aperte, anche se non bisogna dimenticare che alcune famiglie mantennero le loro attività in Italia, come conferma lo stesso Luigi Pra Floriani<sup>186</sup>.

In una sua testimonianza egli racconta che alcuni, che iniziarono appunto come peracottai o come venditori di castagne in Italia, decisero di rimanervi e, seguendo il percorso dei loro compaesani, passarono prima al carrettino dei gelati e infine all'apertura delle prime

---

<sup>184</sup> Ibidem, pp. 234-235

<sup>185</sup> E. Mosena, "Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)", *La ricerca folklorica*, XXII (1998), 37, pag. 68

<sup>186</sup> Luigi Pra Floriani è stato più volte citato come fonte nelle pagine precedenti, in quanto esperto di storia e cultura zoldana, nonché scrittore di molti giornali locali.

gelaterie. Un esempio è la “Gelateria Panciera”, ancor oggi esistente, in Prato della Valle a Padova.

Nonostante gli zoldani e i cadorini fossero famosi per questa attività, passò molto tempo prima che venisse aperta la prima gelateria in Valle. Tra i ricordi di molti gelatieri ce n'è uno che pone la crema fredda come un bene quasi esclusivamente destinato alla vendita e che solo raramente veniva prodotto per essere consumato in famiglia. In linea di massima si iniziò a produrre il gelato nella Val di Zoldo intorno agli anni cinquanta con l'avvento delle prime forme di turismo. Solo allora, nel mese di agosto si saliva sui nevai del Civetta per recuperare il ghiaccio necessario per la sua produzione.<sup>187</sup>

Come già detto l'attività di gelateria ebbe una notevole diffusione tra gli abitanti della Val Zoldana e Zoppè di Cadore grazie soprattutto alla loro volontà di tramandare il sapere, che veniva appunto trasmesso dagli anziani ai giovani, rendendo quindi tutto ciò un monopolio della zona alpina bellunese. Non a caso, andando ad analizzare le percentuali di provenienza dei gelatieri all'estero, il valore più elevato è quello di Zoldo e di Zoppè.

Si può quindi parlare di “emigrazione specializzata”, in quanto si tratta di un particolare tipo di emigrazione che si verifica quando i flussi sono caratterizzati da una provenienza unitaria, ma al contempo da una grande varietà di destinazioni.<sup>188</sup>

Prima di concludere è importante fare una considerazione sulla capitale asburgica, proprio per il fatto che ebbe un ruolo fondamentale nell'avvio dello sviluppo della gelateria.

Vienna, come riesce ancor oggi a conquistare il cuore di molti italiani e come all'epoca aveva affascinato anche la stessa Oriana Fallaci, riuscì ad imprimere ricordi piacevoli anche nei gelatieri, che in generale non vennero mai maltrattati o considerati come una minaccia, cosa che invece capitava in altri paesi.

Gli austriaci non furono mai ostili ai gelatieri, cosa che in parte era probabilmente dovuta alla loro passione per il gelato, ma soprattutto perché compresero fin da subito che questa categoria di emigranti non cercava lavoro presso altri avendo già la propria attività e di conseguenza non “rubava” alcuna occupazione.

La città fu talmente amata da lasciare in molti gelatieri non un semplice vuoto interno, nel momento in cui la si abbandonava, bensì una nostalgia così forte da dare addirittura un

---

<sup>187</sup> E. Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi,...*, cit., pp. 17-19

<sup>188</sup> T. Bortoluzzi, “Il flusso migratorio...”, cit., pp. 238-239



nome al fenomeno: “Malattia di Vienna”. Le persone “affette” diventavano talmente sensibili anche solo al sentir pronunciare il nome della città, tanto da esser soggetti a sbalzi d’umore, improvvisa tristezza e altre cose.<sup>189</sup>

Si ricordi comunque che l’esperienza all’estero fornisce all’emigrante nuove competenze, nonché una mentalità più aperta, resa più ricca dal contatto con una diversa cultura del lavoro, del denaro e la quale favorisce anche una maggior predisposizione al rischio. Gli zoldani hanno dimostrato la loro tenacia non arrendendosi mai davanti alle difficoltà e, sebbene fossero attaccati alla loro patria, non smisero mai di credere nella necessità di spostarsi. Nonostante la nostalgia e le guerre, che più volte distrussero ogni cosa, riuscirono a creare un vero e proprio business che in futuro attrarrà anche trevisani, bellunesi e friulani.

### ***3.2 Il periodo tra le due Guerre, tra distruzione e ricostruzione***

Con l’avvicinarsi dello scoppio della grande guerra la situazione divenne sempre più complessa e delicata, tanto che nel 1915 i gelatieri dovettero interrompere le loro attività all’estero, per rientrare in patria.

In particolare, nel periodo antecedente l’entrata in guerra, l’Italia dovette superare una forte instabilità politica, particolarmente sentita nella regione Veneto, dove iniziarono ad emergere una serie di forze nazionaliste. Questi credevano pienamente nell’efficacia di un conflitto, esaltando e promuovendo la partecipazione italiana, cercando al contempo di dare alla società locale un diverso assetto politico ed organizzativo.

Significativa la figura di Alfredo Rocco<sup>190</sup>, che nel marzo del 1914 convocò a Padova un “apposito convegno” dove si radunarono i nazionalisti di tutto il Veneto per dar vita alla prima federazione regionale nazionalista. In tale contesto si esprime il desiderio di assistere in futuro ad uno sviluppo economico di Venezia, oltre alla volontà di riprendere il controllo delle città di Trento e Trieste.

L’attuazione di tali linee di pensiero sarebbe andata però a discapito di quelle zone di confine che avevano apprezzato i rapporti con il mondo germanico, tanto da divenire col

---

<sup>189</sup> I. Gruber, *Italia settentrionale e meridionale nella coscienza degli italiani residenti a Vienna: inchiesta sulle rappresentazioni del divario socioeconomico e culturale*, Tesi di laurea, Università di Vienna, Vienna, 2009, pp. 81-82; “Gelatieri a Vienna”, *L’alpino zoldano*, cit.

<sup>190</sup> Alfredo Rocco (1875-1935) era un giurista e un uomo politico. Fu anche un insegnante di diritto commerciale e diritto processuale civile in diverse università d’Italia, ma soprattutto è uno dei maggiori esponenti del nazionalismo, tanto da esserne il principale teorico. Egli in seguito sarà uno dei primi nazionalisti ad aderire al fascismo.

tempo bilingui. Infatti, in breve il legame creatosi tra la regione e il capitale tedesco si sgretolò, poiché l'austriacantismo di una parte del clero e di alcuni anziani non fu abbastanza forte da contrapporsi alle spinte nazionaliste. La rottura definitiva del legame si ebbe infine con il rinnego della triplice alleanza<sup>191</sup> e con il continuo appoggio all'intervento in guerra.<sup>192</sup>

Il 28 giugno 1914, con l'uccisione a Sarajevo dell'erede al trono Francesco Ferdinando si ebbe il pretesto per far scoppiare la prima guerra mondiale, che non fu altro che il risultato delle pressioni nazionalistiche e delle tendenze imperialistiche che animavano le potenze europee.

L'Italia rimase neutrale il primo anno, dilaniata però da una lotta interna che vedeva contrapporsi i favorevoli al conflitto con chi non lo era, rendendo particolarmente tormentosa quella fase di transizione dalla neutralità alla guerra (periodo che come si è già anticipato fu particolarmente delicato e complesso per il Veneto).<sup>193</sup>

Quando l'Italia decise di dichiarare guerra all'Austria nel 1915, tra le conseguenze vi fu ovviamente anche l'interruzione dei flussi migratori, che fecero perdere ai gelatieri ogni cosa dal momento che furono costretti a lasciare le loro attività che nella maggior parte dei casi non sarebbero più esistite alla fine del conflitto.

Zoldani e zoppedini dovettero affrontare in quegli anni una lotta contro quella stessa nazione che, fino a quel momento, li aveva accolti, dando il via ad una guerra che nonostante tutto li vedeva schierati per la patria, per l'unificazione e per la liberazione di Trento e Trieste; fu un appello al quale nessuno mancò.

Come si può immaginare, la tendenza delle popolazioni montane, che pur essendo molto attaccati alla propria terra erano comunque stati ospiti per molti anni dell'impero austro-ungarico, era di essere contrari alla guerra. Questo conflitto avrebbe significato distruggere ciò a cui essi stessi avevano partecipato, anche se in realtà nel profondo erano comunque pervasi da quel leggero risentimento per la nuova condizione di disoccupati, nonché da una sarcastica gratitudine nei confronti degli ex-paesi ospitanti.

Sebbene il nazionalismo non fosse un sentimento presente solo durante la guerra, poiché rimase diffuso per tutto il XX secolo, registrò in quegli anni la sua massima espressione e ne sono l'esempio i molti italiani che tornarono in patria per combattere fianco a fianco coi loro

---

<sup>191</sup> La triplice alleanza è un patto che il Regno d'Italia stipulò nel 1882 con la Germania e l'Austria

<sup>192</sup> E.Franzina, "Tra Otto e Novecento", in S.Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni, dall'unità a oggi*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 844-846

<sup>193</sup> Ivi, pag. 851

connazionali per l'amore della propria terra. In particolare molti rientrarono addirittura dal nuovo continente pagando il biglietto di ritorno con i pochi risparmi accumulati in quegli anni, decidendo che la causa dell'Italia fosse più importante di quanto avevano costruito fino ad ora in America.<sup>194</sup>

Le autorità nazionali sfruttarono poi il pessimismo generale, conseguenza della depressione economica e della guerra, per chiedere ai loro sudditi fedeltà, che andava dimostrata con l'attiva partecipazione sia nell'esercito che sul fronte interno, in cambio della protezione dalle minacce straniere.

È chiaro che in un clima di tal genere, dove ogni paese guardava con sospetto a tutti coloro che non erano stanziali, si accrebbero i flussi migratori con direzione inversa, ovvero quella del ritorno in patria.<sup>195</sup>

La guerra segnò per l'intera penisola un periodo decisamente drammatico, in particolare per il Veneto, che in più parti era attraversato dalle linee del fronte e le cui terre divennero testimonianza della durezza delle operazioni belliche. Con la fine del conflitto la produzione fu fin da subito impegnata nel sostegno dei costi di riconversione dell'industria, anche se in realtà ad esser maggiormente colpiti furono il patrimonio zootecnico e il settore agricolo.

Anche la difficile ripresa dei flussi migratori influò negativamente sulla situazione, soprattutto sulla regione Veneto, dove si accentuò lo sbilanciamento presente nel mercato del lavoro. In altre parole la differenza tra gli esigui posti di lavoro esistenti, ridotti appunto dal dimezzamento dei terreni coltivabili e dalla mancanza dell'industria, e la grande disponibilità di manodopera, non più ridotta dalle partenze, influò ulteriormente aggravandone la già difficile situazione economica.

Nelle campagne venete<sup>196</sup> la situazione divenne talmente insostenibile da far insorgere una serie di movimenti rivendicativi e di lotte; il divario lavorativo esistente tra terreni e manodopera era talmente grande da non poter nemmeno essere assorbito dall'industria,

---

<sup>194</sup> Sito Il Primato Nazionale, *Prima Guerra Mondiale, gli emigrati italiani che tornavano per combattere*, Federico Depetris, 7 maggio 2015: <http://www.ilprimatonazionale.it/cultura/prima-guerra-mondiale-gli-emigrati-italiani-che-tornavano-per-combattere-22903/>

<sup>195</sup> D.R. Gabaccia, "L'Italia fuori d'Italia", in P.Corti e M.Sanfilippo (a cura di), *Storia d'Italia: annali 24, migrazioni*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2009, pag. 239

<sup>196</sup> La classe operaia era troppo esigua per avere sufficiente combattività ed è per questo che invece si parla di rivolte agricole, che essendo in numero maggiore condizionarono altamente gli atteggiamenti della borghesia che tornerà presto verso la difesa dei vecchi assetti proprietari.

poiché a quest'ultima mancava uno sviluppo sufficientemente consistente. L'armonia che si era creata quindi nel periodo antecedente alla guerra venne sconvolta.<sup>197</sup>

Non fu però così immediata la ripresa delle migrazioni, nonostante già nel 1919 si iniziò a sentirne il bisogno, poiché queste furono in parte frenate dalla modificata situazione del mercato e dalle continue lotte agrarie, oltre alle restrizioni legislative adottate da alcuni stati per ridurre e per controllare maggiormente i flussi migratori (come ad esempio il Quota Act statunitense). La necessità di partire divenne però talmente forte da spingere gli italiani a chiedere, oltre all'adozione di una serie di provvedimenti pubblici, anche il riavvio degli espatri.

Ancora una volta l'emigrazione divenne la soluzione più adatta per affrontare la criticità del periodo, e in suo favore vennero firmati una serie di trattati bilaterali con i paesi importatori di manodopera o contratti su misura per le cooperative.<sup>198</sup>

Ripresero così i flussi migratori verso l'estero e i gelatieri ricominciarono come venditori ambulanti, anche se alcuni, scoraggiati dai recenti avvenimenti e dal fatto di aver perso ogni cosa, decisero di non intraprendere più questa strada.

L'Austria fu nuovamente una delle mete favorite, sebbene il flusso in arrivo fosse leggermente ridotto rispetto a prima, e Vienna fu la città alla quale la maggior parte dei gelatieri rimase fedele.

Non stupisce quindi il fatto che avvennero lì i primi tentativi per tutelare non solo il prodotto, ma anche gli interessi degli stessi gelatieri. Su questa base fu fondata nel 1927 la Cooperazione dei Gelatieri (che attualmente ha cambiato il nome in Associazione Gelatieri Italiani in Austria) guidata all'epoca da Silvio Molin Pradel, primo presidente; con l'aumentare delle gelaterie presenti nella capitale austriaca iniziarono ad essere indette anche le prime riunioni annuali, che erano tenute nella sede stessa della congregazione<sup>199</sup>.

Tali assemblee divennero fin da subito l'occasione per discutere delle problematiche e il più delle volte gli argomenti trattati venivano poi riportati nei giornali locali della Val Zoldana.

---

<sup>197</sup> E. Brunetta, "Dalla grande guerra alla repubblica", in S. Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni dall'unità ad oggi*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 913-918

<sup>198</sup> E. Franzina, "Una regione all'estero", in S. Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni dall'unità ad oggi*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 552-558

<sup>199</sup> Si trattava della sala della *Minoritenkirche*, ovvero la Chiesa dei Minoriti detta anche "Chiesa nazionale Italiana Maria della neve" situata nel primo distretto di Vienna.

Ad esempio, secondo uno di questi articoli, nella riunione del 1986 fu discusso il problema della crescente concorrenza della grande impresa (tema trattato anche nel paragrafo finale di questo capitolo), la quale continuava a presentare i propri prodotti come artigianali, caratteristica invece appartenente ai piccoli gelatieri.<sup>200</sup>

Gli zoldani che preferirono trasferirsi in Germania (un flusso che aumentò in brevissimo tempo), ricevettero invece dal governo tedesco, secondo alcune fonti dell'Uniteis, dei sussidi per rinnovare i locali e delle facilitazioni per il riacquisto delle attrezzature necessarie all'attività; questi aiuti furono il frutto del buon nome che i gelatieri si erano creati all'estero nel periodo antecedente il conflitto.

Ripresero così a diffondersi le gelaterie italiane in giro per l'Europa, oltre che nei paesi di lingua tedesca (dove il numero di emigranti era comunque maggiore) anche in Olanda, in Francia, in Cecoslovacchia, in Polonia e in altri paesi.<sup>201</sup>

Queste iniziano in breve ad assumere la classica struttura a conduzione familiare, poiché con la riapertura delle botteghe e l'aumentare della richiesta di gelato divenne necessaria anche la presenza delle donne, che fino a quel momento erano rimaste in valle, salvo casi eccezionali (come si era visto nella comitiva di *scoti* a Milano).

Nell'attività gelatiera, la quale fu a quel punto talmente diffusa da essere indicata dalle autorità tedesche con il termine "*Speiseeis*"<sup>202</sup> più preciso rispetto a "*Gefrorenes*", la donna iniziò infatti ad assumere un ruolo fondamentale non solo come sostegno al marito, ma anche nella gestione del negozio stesso.

Fino a quando le attività erano state basate su un commercio ambulante, il ruolo della donna era quello di restare in patria ad allevare i figli e a mantenere vive le attività agro-pastorali, ma con lo sviluppo delle gelaterie è ovvio che l'uomo iniziò ad aver bisogno di un appoggio e di maggiore aiuto, trovato appunto nella stessa figura femminile.

Nonostante all'inizio le sue attività consistevano principalmente in lavori domestici, quali pulizie e cucina, la donna iniziò comunque a cambiare e ciò lo si deduce ad esempio dal fatto che pian piano iniziò anche a vender gelato. Sebbene questo maggior coinvolgimento si

---

<sup>200</sup> M. Corazza, "Tutti i gelatieri italiani a Vienna alla tradizionale seduta primaverile: Discussi i problemi della categoria", *Lo stile zoldano*, 13 aprile 1986.

<sup>201</sup> T. Bortoluzzi, "Il flusso migratorio...", cit., pp. 241-242

<sup>202</sup> Tale termine fu coniato dalle stesse autorità tedesche a seguito dell'aumento dell'attività, con la quale crebbero anche il numero delle licenze per lo svolgimento e l'apertura delle attività di gelateria.

verificasse inizialmente solo nelle ore di punta o durante la temporanea assenza del marito, questa modifica rappresentava comunque un avanzamento dalla condizione precedente.<sup>203</sup>

Il periodo tra le due guerre fu caratterizzato comunque anche da altri grandi cambiamenti, soprattutto in ambito legislativo.

In questi anni vennero appunto emesse le prime normative igienico-sanitarie, che furono accompagnate dall'immissione sul mercato anche dei nuovi macchinari automatizzati, che da quel momento divennero sempre più veloci e semplici da utilizzare, grazie appunto all'utilizzo dell'elettricità. Questi, oltre ad essere più pratici in termini di utilizzo furono dotati anche di procedure in grado di rispettare determinati standard igienici, che come si è già detto divenne un argomento particolarmente delicato e sentito. Fu sempre in quegli anni che vennero definite anche le prime norme sulle confezioni dei gelati industriali.<sup>204</sup>

Come è noto la maggior parte degli italiani all'estero, in particolare quelli che rimasero in Europa, non sciolsero mai i loro legami con la madrepatria, che con l'avvento del fascismo vennero resi ancora più saldi e forti. Infatti Mussolini comprese l'importanza di mantenere vivo il sentimento nazionalistico negli emigranti e quindi diede loro grande attenzione, includendoli nel suo progetto totalitario di creazione dell'"uomo nuovo", basato su valori quali la nobiltà, la forza, il coraggio e il rispetto delle autorità.

Il fascismo fu infatti particolarmente attento affinché l'emigrato si sentisse come un ambasciatore della civiltà italiana all'estero e per evitare la snazionalizzazione, percepita appunto come un grave problema, decise di pubblicare le "Norme di vita fascista all'estero". Secondo queste l'italiano in terra straniera doveva sì rispettare le leggi del paese ospite, dando quindi prova dell'"etica" fascista di ordine e disciplina, ma al contempo non doveva dimenticare la solidarietà nei confronti dei connazionali, compresi i più poveri, e il dovere di difendere il nome dell'Italia qualora venisse offeso. In altre parole si riconosceva all'italiano all'estero lo stesso valore del cittadino, soldato e lavoratore che rimaneva in patria.<sup>205</sup>

Con la definitiva salita al potere da parte di Mussolini, questa "italianità" fu ampiamente ribadita e ulteriormente stimolata, anche se l'intensità con cui venivano effettuate le campagne dipendeva comunque dalla zona del paese estero e soprattutto dalla forza

---

<sup>203</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Il ruolo della donna nella gelateria italiana in Germania*: <http://www.uniteis.com/blog/press-area/2009/01/il-ruolo-della-donna-nella-gelateria-italiana-in-germania/>

<sup>204</sup> T.Bortoluzzi, "Il flusso migratorio...", cit., pp. 240-241

<sup>205</sup> M.Pretelli, "Fascismo e postfascismo tra gli italiani all'estero", in P.Corti e M.Sanfilippo (a cura di), *Storia d'Italia: annali 24, migrazioni*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2009, pp. 371-374

antifascista presente in esso. Comunque l'obiettivo rimaneva quello di creare una "grande famiglia italiana" sparsa nel mondo, ma unita da un legame basato sulla solidarietà nazionale, nonché da un comune senso di orgoglio per la razza.

Le cose iniziarono a cambiare nel 1927, quando il Duce avviò una forte propaganda antiemigratoria, consapevole della necessità di mantenere i giovani in patria al fine di potenziarne il prestigio e la forza bellica. Tale svolta iniziò con la trasformazione della denominazione "italiani all'estero" in "emigranti".<sup>206</sup>

Mussolini volle poi rendere ancora più tangibile la presenza fascista all'estero, realizzando una serie di strutture ed organizzazioni, oltre a fare ampio utilizzo di tutti i mezzi propagandistici a disposizione. Ad esempio furono fortemente sfruttate le ambasciate e i consolati per diffondere il messaggio del fascismo oltre i confini nazionali, come anche iniziarono ad essere pubblicate riviste pensate appositamente per gli italiani residenti in altre nazioni, come il "Tamburino" o "Aquilotti d'Italia".

Il cinema (del quale molte pellicole venivano spedite all'estero) e la radio divennero quindi i principali mezzi sostenitori degli sforzi propagandistici fascisti, tanto che le trasmissioni a onde corte della stazione di Prato Smeraldo di Roma furono appositamente pensate per raggiungere anche gli italiani sparsi nel resto del mondo.<sup>207</sup>

Per alimentare poi il mito della madrepatria si iniziò anche a dare molto valore ai ritorni, considerati come pellegrinaggi o "bagni d'italianità", i quali erano destinati a suscitare sentimenti d'orgoglio e non passò molto che questi divennero una pratica diffusa e sostenuta. I viaggi iniziarono a poco a poco ad essere anche organizzati e la loro pianificazione era affidata alla Segreteria generale dei fasci italiani all'estero: di solito era prevista la visita delle principali città industriali e commerciali e si concludeva a Roma con un'udienza dal duce e una dal Papa.

Questi viaggi furono collegati anche ad eventi particolarmente rilevanti, come ad esempio accadde nel 1932, quando in occasione del decennale della marcia su Roma venne organizzata la Mostra della rivoluzione fascista.

L'importanza propagandistica di questi viaggi fu tale, che si cercò di coinvolgere anche gli italiani meno abbienti, proponendo ad esempio dei pagamenti rateali.<sup>208</sup>

---

<sup>206</sup> M.Pretelli, "Fascismo e postfascismo", cit. , pp. 371-374

<sup>207</sup> Ivi, pp. 376-379

<sup>208</sup> M.Petrelli, "Il fascismo e l'immaginedell'Italia all'estero", Contemporanea, XI, aprile 2008, pp. 226-235

Tutto ciò conferì in breve al fascismo l'approvazione delle comunità di emigrati e un consenso che fu forte soprattutto nei paesi anglosassoni, dove gli italiani erano spesso ostacolati da un forte pregiudizio razzista.

Fino a quando il Duce non diede il via ad una politica più aggressiva, che come si sa si concluse solo con il secondo conflitto mondiale, il fascismo funse da fattore di stabilità in Europa, grazie anche alla sua ampia capacità di penetrazione fra politici, intellettuali e uomini di affari stranieri di orientamento conservatore. Il fascismo richiamava in effetti una sorta di nazionalismo nostalgico, che vedeva l'Italia nuovamente rispettata all'estero, diversamente da quanto era avvenuto durante la guida dei governi liberali, dove non era presa in grande considerazione la condizione di emigrato.

Nonostante i vari tentativi di mantenere gli italiani in patria, con gli anni trenta e la firma del "Patto d'Acciaio"<sup>209</sup>, aumentarono comunque le emigrazioni verso l'Europa centrale, soprattutto verso Francia e Germania, e di conseguenza si ridusse la manodopera nazionale.<sup>210</sup>

Bisogna dire però che la propaganda effettuata da Mussolini ebbe l'effetto di rinforzare l'adesione al fascismo degli espatriati, tant'è che durante l'invasione dell'Etiopia, molte comunità risiedenti all'estero mandarono a sostegno della madrepatria denaro e fedi matrimoniali. In questo contesto la nazione era vista come portatrice di un'opera di "civilizzazione" delle presunte popolazioni barbariche.<sup>211</sup>

Infatti nel 1935, nonostante l'opposizione pubblica europea, soprattutto quella britannica, che temeva lo scoppio di eventuali guerre, le truppe italiane presenti in Eritrea diedero il via all'invasione dell'Etiopia. Si trattò di una guerra coloniale, alla quale l'Italia partecipò con mezzi più che sufficienti e a seguito della quale Mussolini ottenne il massimo consenso nazionale.

Questa battaglia testimonia inoltre il legame creatosi tra Italia e Germania, che fu poi rafforzato con l'accordo dell'annessione tedesca dell'Austria e con la nascita dell'asse Roma-

---

<sup>209</sup> Il Patto d'Acciaio, è l'alleanza di tipo politico-militare stretta tra Regno d'Italia e Germania nazista il 22 maggio del 1939 a Berlino

<sup>210</sup> Sito la rivista del centro studi città della scienza, S. Corbetta, *Migrazioni nella storia recente: il caso degli italiani all'estero dall'unità ad oggi*, 26 maggio 2016: <http://www.cittadellascienza.it/centrostudi/2016/05/migrazioni-nella-storia-recente-il-caso-degli-italiani-al-lestero-dallunita-ad-oggi/>

<sup>211</sup> Ivi, pp. 239-240



Berlino oltre alla politica comune nella guerra civile spagnola (definito come il primo conflitto nel quale si schierarono le forze del fascismo in opposizione a quelle antifasciste).

Ad ogni modo se la guerra coloniale fu un successo dal punto di vista fascista, sotto un profilo economico si rivelò ben presto un fallimento, soprattutto perché i terreni conquistati risultarono essere difficilmente difendibili, oltre al fatto che l'Italia non essendo riuscita a trovare il consenso degli altri stati, fu sanzionata dalla Società delle Nazioni. Per far fronte alle ingenti spese venne indetta quindi, il 18 dicembre 1935, la "Giornata della fede", nella quale tutti erano invitati a donare la propria fede nuziale o altri ori.

Il periodo si concluse infine con lo scoppio del conflitto, che fu globale sotto ogni aspetto: quello geografico poiché coinvolse la quasi totalità dei paesi, quello economico in quanto richiese ad ogni stato degli sforzi produttivi senza precedenti, demografico, perché tutti ne furono coinvolti e infine ideologico, visto che si scontrarono ideali radicalmente contrapposti.

Anche in questo caso le ostilità non furono altro che la conseguenza di una serie di avvenimenti, che portarono la Francia e la Gran Bretagna a non esitare nel dichiarare guerra al Reich, dopo che ebbe invaso la Polonia.<sup>212</sup>

Infatti la realtà antecedente lo scoppio del conflitto divenne particolarmente tesa solo in seguito a determinati bruschi mutamenti, tra i quali vi era ad esempio l'avvicinamento dell'Italia fascista alla Germania nazista, con il conseguente sgretolamento dell'alleanza con Francia e Inghilterra. Queste ultime poi sembrarono inizialmente incapaci di reagire all'aggressività fascista, che era in rapida espansione, mentre l'Unione Sovietica era considerata ancora un qualcosa di politicamente isolato.

In generale l'intera rete di relazioni e rapporti internazionali stabilita a Versailles<sup>213</sup> entrò in crisi e anche la Società delle Nazioni subì duri colpi, al contrario di quanto avvenne ai regimi fascisti, che videro premiati ed esaltati gli elementi più aggressivi delle loro ideologie, tanto da spingere ad esempio la Germania ad accelerare il suo riarmo già dal 1934.<sup>214</sup>

---

<sup>212</sup> Sito Enciclopedia Treccani, *Seconda guerra mondiale*: <http://www.treccani.it/enciclopedia/seconda-guerra-mondiale/>

<sup>213</sup> Gli Stati vincitori al termine della Grande Guerra (1919) si riunirono a Versailles per definire le linee dei trattati di pace, che furono firmati nel 1921. Tali documenti, oltre a ridisegnare i confini geografici, furono basati sui principi di Wilson e posero le basi della nascita della Società delle Nazioni.

<sup>214</sup> G.De Luna, "La seconda Guerra Mondiale", in N.Tranfaglia e M.Firpo (a cura di), *La Storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, IV, Garzanti, Milano 1993, pp. 513-514

Lo stesso attacco alla Polonia fu la traduzione militare di un complesso gioco politico e diplomatico e la violazione del patto di non aggressione russo-tedesco fu in realtà il vero inizio del conflitto.

A quel punto Mussolini era già consapevole dell'impreparazione militare del paese, ma preoccupato dalle iniziative di Hitler, decise comunque di entrare nel 1940 in guerra, proprio mentre Stalin stava rivedendo la sua tattica dilatoria e gli Stati Uniti stavano seriamente considerando di abbandonare il proprio "isolazionismo". L'inadeguatezza dell'esercito italiano fu evidente a partire dalla sua quasi immediata dipendenza da quello tedesco, il cui intervento era sostanzialmente dovuto al non potersi permettere prospettive di una guerra lunga. La guerra degli italiani divenne quella "per i tedeschi", dove ogni piano militare fascista era legato a quello tedesco.<sup>215</sup>

I fatti della guerra sono storia, ciò che interessa in questa sede è invece la condizione dei gelatieri zoldani all'estero e della quale però vi sono poche informazioni. Dalle poche fonti e racconti si ricava che fino a quando fu possibile si portarono avanti le attività, assistendo al continuo cambiamento del mondo, che ebbe tra i principali eventi: il diffondersi delle nuove leggi fasciste e l'avanzare del conflitto. Molti riuscirono a rimanere in Germania anche a seguito dell'entrata in guerra dell'Italia, restandovi però fino all'inizio dei bombardamenti. Ancora una volta i gelatieri furono costretti ad abbandonare tutto, consapevoli del fatto che al termine del conflitto niente sarebbe stato più come prima, soprattutto le loro attività.

Sul periodo tra le due guerre, non vi sono grandi informazioni e testimonianze sullo specifico caso dei gelatieri all'estero, nonostante siano anni caratterizzati per lo più da prosperità e tranquillità.

Il vero *boom* si avrà solo con la conclusione del secondo conflitto, quando l'attività iniziò a diffondersi anche a bellunesi, trevisani e friulani. Insomma, come si vedrà nel seguente paragrafo, gli anni del dopoguerra saranno caratterizzati da una nuova ricchezza e da una radicale variazione di pensiero da parte dei gelatieri, sia nei confronti dell'attività che dell'emigrazione; in particolare quest'ultima non sarà più vista come un obbligo, bensì come una volontà. I fatti insegnarono che l'espatrio era una condizione necessaria, sebbene spesso risultasse essere dura e difficile.

---

<sup>215</sup> Ibidem, pp. 524-527

### **3.3 L'inizio di una nuova era: gli anni del boom in Germania**

La conclusione del secondo conflitto mondiale inizia con la conferenza di Teheran, nella quale si riunirono Stalin, Roosevelt e Churchill, per la pianificazione di una strategia comune necessaria a fermare definitivamente il nazifascismo e il 6 giugno si diede il via all'Operazione Overlord<sup>216</sup>, che permise in breve tempo di liberare la Francia dall'occupazione nazista.

Hitler tentò di reagire all'attacco e, mentre il generale De Gaulle stava per entrare a Parigi, diede il via ad un'offensiva contro le Ardenne, con la quale riuscì solamente a rallentare l'avanzamento di USA e Gran Bretagna, i quali attraversarono comunque il Reno a Remanghen il 7 marzo 1943.

Ormai rimanevano alla Germania poche possibilità di vittoria e infatti il 25 aprile le truppe statunitensi si incontrarono con quelle sovietiche sull'Elba e il 7 maggio 1945 fu firmata a Reims la resa. Anche se Mussolini ed Hitler morirono pochi giorni prima di questo armistizio, la guerra si concluse definitivamente con la sconfitta del Giappone, piegato infine con l'esplosione della bomba atomica su Hiroshima (6 agosto 1945) e su Nagasaki.

Per chiudere definitivamente le ostilità, fu indetto il "Processo di Norimberga"<sup>217</sup>, nel quale le nazioni vincitrici si riunirono per condannare i responsabili dei crimini di guerra appartenenti ai Paesi dell'Asse, Germania in primis.<sup>218</sup>

La guerra lasciò il mondo sconvolto dalla distruzione di risorse e vite umane, la maggior parte delle città erano una distesa di macerie, soprattutto nel vecchio continente, dove il conflitto era stato più pesante. Davanti a questa fragilità dei paesi europei, le due grandi potenze USA e Unione Sovietica iniziarono a far sentire il loro peso, proponendo progetti contrapposti e che ben presto sfociarono in una nuova lotta.

Dal conflitto non furono risparmiati nemmeno i paesi vincitori, che dovettero avviare una pesante opera di ricostruzione. Il Belgio ad esempio fu provato dalle enormi spese per finanziare l'occupazione tedesca, con un debito pubblico quadruplicato, mentre il numero di

---

<sup>216</sup> Operazione Overlord era un nome in codice per indicare lo sbarco in Normandia, il piano era appunto di invadere l'Europa con lo scopo di creare una testa di ponte sulla terra ferma e da lì invadere appunto la Normandia e quindi liberare la Francia.

<sup>217</sup> La città di Norimberga fu scelta per il suo valore simbolico nell'ascesa del fascismo, poiché era lì che furono emanate le leggi fasciste.

<sup>218</sup> Sito Oilproject, O.D'Addea, *La fine della Seconda guerra mondiale: dallo sbarco in Normandia al processo di Norimberga*: <http://www.oilproject.org/lezione/riassunto-secondo-conflitto-mondiale-conferenza-teheran-operazione-overlord-morte-di-hitler-7653.html> ; G.De Luna, "La seconda guerra mondiale", cit., pag. 546

banconote in circolazione era addirittura quintuplicato. Stessa cosa accadde anche all'Olanda e alla Francia.

Tra tutti gli stati europei, forse l'unica ad esser riuscita a contenere le perdite materiali, mantenendo a livelli accettabili le proprie condizioni di vita fu la Gran Bretagna, che pur di non intaccare i beni privati aveva sostenuto notevoli sacrifici finanziari.<sup>219</sup>

Ovviamente anche l'Italia uscì altrettanto prostrata dalla fine del conflitto, che aveva lasciato dietro di sé solo miseria e povertà, rendendo impraticabili anche quelle poche strutture ancora esistenti. I generi alimentari si ridussero ad un terzo delle quantità esistenti nel periodo anteguerra e anche il prodotto nazionale lordo divenne la metà del valore registrato nel 1938, mentre l'indice della produzione manifatturiera era crollato a 29 (nel 1938 era cento).<sup>220</sup>

A partire dal 1945 si diede quindi il via ad un periodo di ricostruzione, non solo dell'apparato industriale, ma anche del territorio, tenendo in particolare considerazione anche la grande disoccupazione strutturale.

Gli Stati Uniti, consapevoli delle maggiori difficoltà presenti nell'industria postbellica europea, decisero di rimuovere le barriere esistenti, favorendo così anche l'Italia nella sua politica di liberalizzazione basata sugli scambi con il mondo occidentale. Il brusco adeguamento della lira al dollaro (con cinque volte di svalutazione della valuta italiana) unito alla forte immissione di moneta cartacea da parte delle autorità alleate provocarono però un'elevata inflazione, che aggravò notevolmente la situazione nazionale.

Nemmeno la situazione politica poteva considerarsi tranquilla, poiché era dilaniata da ideali contrastanti tra nord e sud, che diedero vita a diverse linee di pensiero molto lontane dall'idea di un'Italia Unita, ampiamente diffusa negli anni antecedenti la guerra. La nazione era in quel tempo governata dal disordine e dal vandalismo.

Prendo una piccola parentesi sulle condizioni specifiche della Val di Zoldo e di Zoppè di Cadore, anche queste, nonostante non furono distrutte dai bombardamenti e non registrarono molte vittime (probabilmente grazie anche alla loro localizzazione geografica), dovettero comunque affrontare il crollo delle loro economie, uscite anch'esse distrutte dal

---

<sup>219</sup> G. De Luna, "La ricostruzione in Europa", in N. Tranfaglia e M. Firpo (a cura di), *La storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, IV, Garzanti, Milano, 1993, pag. 578

<sup>220</sup> Ivi, pp. 577-578

conflitto. Le attività durante il conflitto erano basate perlopiù sulla *zercògna* ovvero sul baratto tra cibo e fieno.

Se poi gli altri stati uscirono dal conflitto devastati e con grossi problemi, la Germania giunse a quello che si può definire il suo “anno zero”, dove: la produzione agricola ebbe un crollo, quella industriale fu ridotta ad un quarto di quella esistente nel 1936, mentre il 15% degli alloggi risultò essere completamente distrutto e il 25% gravemente danneggiato. A ciò si andavano ad aggiungere le problematiche relative al mercato nero, nonché le critiche condizioni alimentari e la rottura dell’integrità nazionale.<sup>221</sup>

Le città tedesche erano lo specchio delle conseguenze dei tre anni di bombardamenti, nei quali la popolazione fu costretta a vivere nei rifugi antiaerei e al termine dei quali le persone si ritrovarono senza più niente.

Essendo stata poi una guerra voluta da Hitler, fu proprio il popolo tedesco a dover subire le pesanti conseguenze e a pagare per le colpe del Führer, vivendo in quegli anni una lotta interna tra sentimenti contrastanti: il sollievo per la fine di una terribile guerra si contrapponeva alla paura della vendetta dei vincitori, che fin da subito avevano occupato la nazione.

I progetti per la Germania proposti dalle nazioni vincitrici furono molti e in ognuno lo scopo finale era quello di impedire alla nazione di diventare nuovamente quella forza politica e militare che era stata con il Reich. L’idea base era sostanzialmente di dividerla, ma il problema fu decidere come e in quante parti farlo, poiché ogni stato aveva specifiche pretese.

L’Europa si ritrovò così caratterizzata da un nuovo insieme di rivalità ed equilibri precari e, come si è già detto, furono sostanzialmente due le potenze ad aver in mano il comando, facendo perdere agli altri stati europei qualsiasi autorità e decidendo alla fine come dividere la Germania.

La prima potenza erano appunto gli Stati Uniti, che accelerarono la loro ascesa economica, politica e strategica, tanto che, già negli anni tra il 1938 e il 1945, era ben visibile quanto la produzione industriale statunitense, a differenza di quella europea, fosse andata triplicandosi, così come era cresciuto anche il reddito pro capite.

---

<sup>221</sup>Ibidem, pag. 577

Gli Stati Uniti assunsero poi ulteriore importanza, ovvero divennero la principale potenza militare, con la creazione del Fondo monetario internazionale (Bretton Woods, 1944) e l'accettazione della libera convertibilità della moneta; furono sempre loro ad avviare l'integrazione volta a favorire la nascita dell'Unione Europea.<sup>222</sup>

Le strategie adottate dai due pilastri furono comunque molto diverse: gli Stati Uniti compresero infatti l'importanza di avere alleati europei, soprattutto tedeschi, e con l'avvio del Piano Marshall (lanciato nel giugno 1947) inviarono aiuti economici determinanti per la ricostruzione della cooperazione europea.

Al contrario Stalin organizzò la propria egemonia in forme estremamente rigide ed escluse qualsiasi organizzazione unitaria autonoma dei propri satelliti. Egli infatti iniziò sì la ricostruzione della Germania, ma nel modo a lui più consono, cosa che ben presto gli fece perdere l'immagine di "liberatore del fascismo".<sup>223</sup>

È chiaro che davanti ad una tale diversità di strategie ed ideali, si giunse infine a dei contrasti talmente forti che nel 1948 la Germania fu definitivamente divisa in due: da una parte la Repubblica Federale di Germania con capitale Bonn e dall'altra la Repubblica Democratica Tedesca (meglio nota come DDR) con capitale Berlino.

Tralasciando quindi l'analisi dei fatti storici più noti, è opportuno concentrare nuovamente l'attenzione sui flussi migratori dei gelatieri, che ricominciarono quasi subito con la conclusione del conflitto, anche se la grave situazione della Germania, inizialmente ne frenò il ritorno in essa. Zoldani e zoppedini non avevano più nulla ormai, la maggior parte delle gelaterie e delle botteghe erano andate distrutte con il resto delle città, i tedeschi stessi erano un popolo fantasma senza una casa a cui aggrapparsi e la maggior parte di loro girava tra le macerie nella disperazione.

Si comprende quindi il perché dell'iniziale aumento dei flussi migratori verso paesi quali Francia, Svizzera o Belgio, al contrario della Germania che ricominciò ad essere un paese attraente per gli emigranti solo a partire dalla metà degli anni cinquanta.

In particolare, a favorire il ritorno dei gelatieri verso il paese tedesco fu la firma del "Trattato per lo scambio di manodopera" siglato a Roma, ovvero quell'accordo bilaterale stipulato tra l'Italia e la Germania Federale e riguardante per l'appunto il reclutamento e il collocamento

---

<sup>222</sup> W.Loith, "Le trasformazioni degli stati e dei rapporti di forza", in A. Iriye (a cura di), *Il mondo globalizzato: dal 1945 a oggi*, VI, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2014, pp. 6-7

<sup>223</sup> S.Pistone, "L'integrazione europea", in N.Tranfaglia e M.Firpo, *La storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, V, Garzanti, Milano, 1994, pp. 51-52

della manodopera. Con questo si prevedeva: la definizione del numero di partenze, le professioni da reclutare, la parità di posizione per quanto riguarda la manodopera nei due paesi, nonché la garanzia di assistenza e alloggio.

L'effetto migratorio fu amplificato anche dall'emanazione della libera circolazione dei lavoratori da parte della CEE.<sup>224</sup>

Ad ogni modo l'*Anwerbevertrag*<sup>225</sup> fu talmente efficace, da essere considerato ancor oggi l'atto ufficiale di rinascita del fenomeno migratorio verso la Germania, in quanto non fu solo il frutto delle istanze nazionali, ma anche e soprattutto delle esigenze.<sup>226</sup>

Con gli anni '50 iniziarono infatti a partire molti italiani (anche dal Meridione) in cerca di lavoro nelle aree tedesche, dove la richiesta di manodopera straniera nelle nuove grandi industrie della Renania settentrionale, della Vestfalia, del Baden-Württemberg e della Baviera era molto elevata.

Ancor oggi seicentomila italiani vivono in Germania, lavorando nell'edilizia, nell'industria, nella gastronomia e nel commercio.<sup>227</sup>

La liberalizzazione distinse gli italiani dagli emigranti di altre nazionalità, poiché a differenza di questi ultimi i loro permessi di soggiorno non erano condizionati dal legame ad una specifica occupazione e questo significava aver maggior libertà. L'esempio più significativo è rappresentato proprio dagli stessi gelatieri, che oltre a non dover risiedere definitivamente sul territorio tedesco, essendo la loro un'attività stagionale, poterono anche contare su degli incentivi, elargiti dal governo stesso, per la riapertura delle loro botteghe. Grazie a queste agevolazioni i gelatieri riuscirono non solo a riavere le proprie gelaterie, ma divennero anche uno dei principali aiuti per la ricostruzione delle città.

Infatti, secondo quanto testimoniato dall'Uniteis, i gelatieri svolsero, quando ancora le città tedesche non erano state completamente edificate, un fondamentale ruolo di ricostruzione, poiché utilizzarono proprio i muri degli edifici bombardati per riaprire le loro gelaterie e per riavviare quindi l'attività. Inoltre i finanziamenti del governo servirono non solo per la

---

<sup>224</sup> Sito Storicamente, G.Prontera, *L'emigrazione italiana verso la Repubblica Federale tedesca. L'accordo bilaterale del 1955, la ricezione sulla stampa, il ruolo dei centri di emigrazione di Milano e Verona*: <https://storicamente.org/migrazioni-prontera>

<sup>225</sup> Termine tedesco con il quale viene indicato il Trattato per lo scambio di manodopera.

<sup>226</sup> Sito Storicamente, G.Prontera, *L'emigrazione...*, cit.

<sup>227</sup> F.Gaboardi, *I Gastarbeiter nel diritto tedesco: uno sguardo giuridico attuale sul fenomeno degli Ausländer in Germania anche attraverso la storia recente*, saggio trovato online e proveniente dalla Facoltà di scienze politiche dell'Università degli Studi di Torino.

ricostruzione e sistemazione dei locali, ma furono sufficienti anche per il riacquisto delle attrezzature.<sup>228</sup>

Nonostante la Germania fosse favorevole ai gelatieri e agli emigrati italiani temporanei, tentò in seguito di prendere alcune misure restrittive con lo scopo di evitare che il paese si trasformasse in una nazione a migrazione permanente. Gli italiani non smisero comunque di vedere le partenze verso l'estero solo come temporanee e infatti molti, ad esclusione dei gelatieri che rappresentano una categoria a sé, rimanevano in Germania il tempo necessario per ottenere abbastanza guadagni per un decoroso ritorno in patria.

Secondo alcuni dati, ovviamente generici, si registrarono negli anni tra il 1955 e il 1999 circa 3.961.851 ingressi e 3.495.481 ritorni, con un saldo in positivo per la repubblica tedesca. Come è chiaro tali dati non permettono né un calcolo preciso del *turn-over* migratorio<sup>229</sup> né quello del *pendolarismo* migratorio<sup>230</sup>; quest'ultimo è probabile che fosse meno elevato rispetto a quanto indicato, poiché sicuramente molte persone furono conteggiate più volte, essendo appunto inclusa in questi dati anche la stessa categoria dei gelatieri.<sup>231</sup>

Ad ogni modo, con la conclusione della guerra e la ripresa delle partenze viene dato un nuovo significato all'emigrazione, che vedrà l'attività di gelateria svilupparsi ulteriormente ed espandersi ad altri al di fuori della Val Zoldana e di Zoppè di Cadore, registrando un vero e proprio boom. La condizione di migrante inizia a diventare più una volontà e ad essere accettata in quanto tale, accogliendo sia gli aspetti negativi che positivi.

Anche il ruolo della donna si modifica ulteriormente, assumendo maggior importanza all'interno della piccola impresa. La moglie ora parte con una nuova consapevolezza, sa di non essere solo un supporto per il marito e che il suo ruolo non sarà più semplicemente quello di organizzare la "vita domestica".

La figura femminile divenne in quegli anni un perno dell'azienda, un punto cardine per la conduzione ormai di tipo familiare e nonostante rimase all'uomo la carica pubblica della gestione, ella iniziò comunque a comportarsi come una vera e propria imprenditrice autodidatta.

---

<sup>228</sup> T.Bortoluzzi, "Il flusso migratorio...", cit., pag. 241

<sup>229</sup> Con il termine *turn-over migratorio* si fa riferimento al subentro delle generazioni più giovani a quelle più anziane

<sup>230</sup> Il *pendolarismo migratorio*, indica la mancanza di una definitiva migrazione, che invece prevede un periodo nel paese ospite e il conseguente ritorno; ripetendo questi spostamenti poi in maniera ciclica.

<sup>231</sup> L.Storti, *Gli italiani in Germania: un quadro di sintesi e l'imprenditoria del gelato*, Rapporto italiani nel mondo, 2010, pp. 292-293



La donna iniziò ad occuparsi della gestione della casa, come degli orari dei pasti, della cucina e di tutte le altre faccende domestiche, non sottraendosi però nemmeno all'attività di vendita in negozio, ma continuando a lasciare all'uomo le attività di laboratorio, dove veniva (e viene ancora) svolto un lavoro pesante basato sulla forza delle braccia. Una suddivisione delle attività di tal tipo non era del tutto casuale: il fatto che la gestione economica fosse lasciata alla donna, nonostante questa non avesse una scolarizzazione di base o una preparazione in materia, trova la sua giustificazione nell'epoca del retaggio rurale veneto. Infatti fu proprio con le prime partenze e i primi spostamenti degli uomini nelle città, che le donne si abituarono a gestire il denaro e a controllare le finanze della famiglia, divenendo particolarmente scaltre in questo.

Nonostante il ruolo femminile avesse avuto decisamente una trasformazione all'interno della famiglia e dell'attività, la posizione della donna in termini economici non cambiò, poiché i risparmi erano comunque sempre fatti a sue spese: l'esercizio era infatti intestato al marito e al suo interno moglie e figlie venivano registrate come familiari e di conseguenza non venivano retribuite equamente. Il genere femminile risponde di fatto alle esigenze di forza lavoro duttile (data dalla sua capacità di conciliare la gestione domestica con l'attività in gelateria) e a buon mercato (essendo interna alla famiglia non richiedeva un grosso stipendio).

La condizione della moglie è infatti strettamente legata al marito, il solo con cui è in contatto, poiché anche l'apprendimento della lingua rimane all'inizio strettamente legato ad un lessico di vendita. Erano ovviamente escluse le ore di svago e le uscite.

Va però riconosciuta alla donna una straordinaria capacità di ricreare in famiglia la condizione tipica del modello tradizionale di vita proprio delle famiglie venete e che, nonostante continui ad essere isolato dal contesto sociale tedesco, è al suo interno pienamente funzionante.

Si ponga attenzione comunque, al fatto che nel periodo immediatamente successivo alla guerra non vi sono ancora testimonianze scritte sull'esistenza delle donne imprenditrici, che compariranno solo con le generazioni successive. Infatti, con l'evoluzione della società, in mancanza di prole maschile si iniziò ad affidare la gestione delle gelaterie alle figlie femmine,

le quali potevano eventualmente essere affiancate da un marito proveniente a sua volta da una famiglia di gelatieri.<sup>232</sup>

Si noti che iniziando a partire entrambi i genitori, cambia anche la condizione dei figli, ai quali si voleva comunque impartire un'educazione italiana, affinché il figlio si riconoscesse in una determinata patria. Quindi, nei mesi primaverili, si iniziò a lasciare i bambini a nonni, zii, parenti o in collegio, così da permetter loro di frequentare le scuole nazionali. Il ricongiungimento tra genitori e figli avveniva nei mesi estivi, quando i primi raggiungevano i loro genitori in Germania, e in inverno quando le gelaterie chiudevano e i gelatieri tornavano.<sup>233</sup>

Tutti questi sacrifici furono in parte fatti per il forte senso di appartenenza che lega questi emigranti alla loro Valle, rendendoli incapaci di abbandonarla in modo definitivo e anzi aumentando sempre di più la voglia di tornare.

Passando quindi all'attività commerciale, anche questa subì notevoli cambiamenti, poiché divenne insufficiente vendere il gelato con un po' di panna e si iniziarono ad inventare ad esempio le prime coppe, quelle che divennero presto specialità ancor oggi esistenti oppure si iniziò a servire anche bibite e caffè.

Le prime coppe ad esempio venivano preparate in bicchieri di vetro o di metallo dove i gusti erano abbinati in modo eccellente e il tutto era abbellito con delle decorazioni; in particolare risalgono a quegli anni: l'*Amarena Becher*, gli *Spaghetti-eis* (una novità soprattutto per il fatto che il gelato venisse schiacciato attraverso uno "schiacciapate", che gli conferiva quella forma simile agli spaghetti), la *Banana-split*, lo *Schoko Becher* (Coppa al cioccolato) o il *Frucht Becher* (coppa alla frutta).<sup>234</sup>

In quegli anni il settore dei gelatieri ebbe un calo solo a seguito della diffusione della grande industria, che con la sua crescente concorrenza tentò di soppiantare i piccoli artigiani, soprattutto con la diffusione di articoli diffamatori riguardanti le scarse condizioni igieniche del gelato artigianale.

A questo duro attacco non riuscirono a far fronte tutte le gelaterie, alcune delle più vecchie dovettero chiudere e anche le macchine del gelato meno recenti vennero smantellate; eppure, per quanto potesse essere duro tutto ciò, il settore artigianale ne uscì ancora più

---

<sup>232</sup> Sito Uniteis e.V, A.Carnio, *Il ruolo della donna...*, cit.

<sup>233</sup> Ivi; L.Storti, *Gli italiani in Germania...*, cit., pag. 297

<sup>234</sup> Sito Uniteis e.V, D.Pancierà, *Cenni storici*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/cenni-storici/>

forte e sviluppato. Si iniziò da quel momento a dare sempre maggiore importanza al livello qualitativo ed igienico, si migliorarono alcune parti della catena di produzione con lo scopo di differenziare sempre di più il prodotto da quello industriale. Aumentò anche il numero dei locali, e di conseguenza si prestò maggiore attenzione anche al servizio, reso sempre più curato e impeccabile, senza contare che si diede sempre più libero spazio alla fantasia e alla creatività con lo scopo di ampliare il numero di gusti offerti.<sup>235</sup>

Prima di concludere il capitolo, si noti che con la diffusione di un costante benessere, legato appunto alla crescente redditività delle gelaterie, si assistette ad un'ulteriore trasformazione del concetto di emigrazione. Mentre nell'immediato dopoguerra le partenze iniziarono ad esser viste dai gelatieri come una volontà e non più come un obbligo, come era invece in origine, con l'ulteriore aumento dell'agiatezza e quindi anche dello stabilizzarsi dell'attività, i gelatieri iniziano a desiderare per i loro figli una vita diversa, non più basata su continue partenze e separazioni.

Rimanendo forte il legame con la patria e desiderando per la prole una vita migliore, i gelatieri iniziarono a dare ai loro figli una possibilità di scelta: studiare o continuare l'attività. Nonostante la nuova opportunità, molti giovani preferirono comunque continuare il mestiere di famiglia, poiché per quanto fosse faticoso era comunque remunerativo (anche sotto un profilo monetario marco/lira) e l'interesse generale per lo studio era ancora esiguo. La tendenza di proseguire il percorso scolastico, per trovare un'occupazione differente è una cosa più recente, caratterizzante le ultime generazioni; infatti attualmente, come si è già detto, sempre meno persone decidono di portare avanti le attività.

### **3.4 Il gelato artigianale e la concorrenza della grande industria**

Quando si parla del gelato prodotto dai gelatieri zoldani e zoppedini si fa riferimento sostanzialmente a quello artigianale, nel quale è previsto l'utilizzo di materie prime fresche e naturali, che gli conferiscono quelle caratteristiche di genuinità tipiche dei prodotti "*home made*".

Le differenze dal gelato industriale sono abbastanza evidenti, anche se non sempre vengono comprese a fondo, soprattutto da persone esterne al settore. Si pensi ad esempio al gelato prodotto dalla ditta Haagen Daz che di recente ha aperto anche alcune gelaterie. Il prodotto venduto potrebbe esser facilmente scambiato per artigianale, poiché le modalità di vendita

---

<sup>235</sup> Sito Uniteis e.V., D. Panciera, *Cenni storici*, cit.

nonché la presentazione sono comunque molto simili a quelle di una classica gelateria, eppure si tratta di un prodotto dell'industria.

La grande competizione tra queste due tipologie di gelato iniziò a partire dagli anni cinquanta, quando le imprese cominciarono a crescere rapidamente e ad affermarsi anche al di fuori degli Stati Uniti, rischiando in breve di soffocare i piccoli gelatieri e le loro attività familiari.

Prima di intraprendere lo sviluppo dell'industria dolciaria e quindi la nascita della crescente competizione tra l'*ice cream* e il gelato italiano è importante che siano chiare le differenze esistenti tra i due al fine di comprendere meglio anche il quadro storico esistente intorno agli anni '50.

Una definizione di gelato artigianale è stata stilata nel novembre del 2011 da un gruppo di esperti, guidati dai Maestri Luca Caviezel<sup>236</sup> e Carlo Pozzi<sup>237</sup>, i quali indicano il prodotto come: “[...] il risultato ottimale del congelamento e contemporanea agitazione di una miscela di materie prime genuine, naturali, preferibilmente fresche e di ingredienti alimentari di alta qualità, scelti, equilibrati e miscelati sapientemente dal gelatiere artigiano nel suo laboratorio di produzione secondo la propria originalità e creatività. [...] Qualsiasi prodotto che mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore agli zero gradi centigradi non può essere considerato Gelato Artigianale di tradizione italiana.[...]”.<sup>238</sup>

Quindi quando si parla di gelato artigianale vi sono tre elementi da considerare: la produzione, il continuo intervento del gelataio e l'utilizzo di materie prime fresche.

La miscela artigianale viene rassodata utilizzando dei mantecatori discontinui, dai quali si ottiene un prodotto che può essere direttamente immesso nel banco di gelato e quindi destinato all'immediato commercio e consumo; nonostante l'immediata possibilità di utilizzo, i gelatieri preferiscono lasciare che il gelato (che è di -12°C appena uscito dal macchinario) immagazzini un po' di freddo al fine di omologare la sua temperatura a quella

---

<sup>236</sup> Luca Caviezel è uno svizzero specializzato in chimica alimentare, che ha lavorato nei laboratori di ricerca e analisi di varie aziende molto importanti, tra i quali vi è anche la Nestlé. Dopo il suo trasferimento a Catania si occupò di portare avanti l'attività di famiglia, una pasticceria con 72 dipendenti. Fino a quando non fu coinvolto nella collaborazione del Comitato per la difesa e diffusione del gelato artigianale.

<sup>237</sup> Carlo Pozzi è un maestro gelatiere di fama mondiale, egli portò avanti l'omonima gelateria di famiglia a Milano, fondata nel 1895. Abbandonata però nel 1984 la gestione della gelateria, si impegnò a diffondere la cultura e la conoscenza del gelato in tutto il mondo.

<sup>238</sup> Sito Gelato per i gelatieri, *Definizione di Gelato Artigianale e di Gelatiere Artigiano*: <https://gelatieriperilgelato.com/definizione-di-gelato-artigianale-e-di-gelatiere-artigiano/>

più bassa del banco di gelati (-15°C) e lo lasciano quindi per breve tempo in freezer o nell'abbattitore (che ha una temperatura di -40°C). Il fatto che non sia previsto un lungo periodo di conservazione suggerisce che vi siano delle tempistiche di vendita più veloci, basate su quantità prodotte minori e in grado di garantire quasi giornalmente la freschezza del prodotto. Cosa che non accade ovviamente nella grande industria dove la produzione, oltre ad essere molto maggiore, viene anche progettata molto prima dell'immissione sul mercato e della vendita.

L'aggettivo "artigianale" implica poi il diretto coinvolgimento nella fabbricazione da parte del gelatiere che, eventualmente aiutato da alcuni dipendenti, deve necessariamente essere presente in ogni fase, come ad esempio nel dosare le materie prime o nel preparare la miscela da refrigerare. Le attrezzature non sono quindi completamente autonome, come potrebbe accadere nelle grandi fabbriche, ma servono tutt'al più ad agevolare e semplificare la produzione.<sup>239</sup>

Su un processo produttivo completamente diverso si basa invece l'*ice cream* della grande industria, che utilizza invece freezer continui<sup>240</sup>, nei quali la miscela passa attraverso dei tunnel di surgelazione, con temperature pari a -40°C, fino a delle celle di primo stoccaggio, dove il prodotto deve rimanervi il tempo necessario per raggiungere una temperatura di -18°C<sup>241</sup>. La trasformazione avviene in circa una decina di secondi e il processo è quindi molto più veloce rispetto a quello dei mantecatori artigianali, che richiedono circa dieci o quindici minuti; al contrario però sono più lunghi i tempi di stoccaggio, che devono permettere al cuore del prodotto di raggiungere quella determinata temperatura in grado di garantire una più lunga conservazione anche in previsione della durata dello svolgimento delle fasi precedenti la vendita.<sup>242</sup>

Per un'ulteriore distinzione delle due tipologie si possono considerare anche le caratteristiche organolettiche, derivanti ovviamente dalla diversità dei componenti utilizzati oltre che dalle diverse quantità di alcuni elementi presenti nell'una o nell'altra.

---

<sup>239</sup> Sito Gelato fuori buono dentro, *Differenze tra gelato artigianale italiano, gelato industriale e gelato soft*: [http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/come\\_si\\_prepara\\_il\\_gelato/differenze-gelato-artigianale-e-industriale.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/come_si_prepara_il_gelato/differenze-gelato-artigianale-e-industriale.kl)

<sup>240</sup> Vengono definiti "continui", perché in essi la mantecazione avviene attraverso un incessante immissione di miscela, alla quale segue la fuoriuscita del prodotto

<sup>241</sup> Si tratta del limite imposto in Europa dal Codice di Autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale

<sup>242</sup> Sito Gelati Graziosi, *L'ice cream che cos'è?*, 14 gennaio 2017: <https://gelatigraziosi.blog/2017/01/14/l-ice-cream-che-cose/>

Ad esempio il gelato industriale utilizza una serie di additivi e conservanti, necessari per una conservazione più lunga, garantita anche attraverso la maggior quantità di aria in esso incorporata<sup>243</sup>, che rende la massa del prodotto più leggera e gli conferisce un aspetto più gonfio.

Nel gelato artigianale non è necessaria la lunga conservazione, poiché come si è detto viene consumato quasi immediatamente, senza contare che in esso di solito la presenza di grassi è inferiore (6-10%), rispetto all'8-12% di un prodotto dell'industria.

Si ricordi poi che la crema preparata artigianalmente richiede per definizione materie prime che siano fresche, le quali danno ovviamente un sapore diverso rispetto a quello che si ottiene con l'utilizzo di grassi idrogenati e latte in polvere, reidratato prima del trattamento termico.<sup>244</sup>

L'utilizzo di determinati elementi piuttosto di altri influisce profondamente sul gusto e sul tipo di prodotto che si vuole offrire. Non a caso, come d'altronde si è già detto, il prodotto artigianale risulta essere più sano e genuino e come si vedrà nell'ultimo capitolo vi sono studi che ne testimoniano anche l'aspetto salutare.

Quindi, sebbene sia enorme la differenza tra il gelato italiano e l'*ice cream*, bisogna ricordare che a partire dal 1951, anno in cui il gelato industriale arrivò in Italia, i due prodotti entrarono inevitabilmente in competizione, la quale ebbe il suo picco intorno agli anni '60. I piccoli gelatieri rischiarono infatti di essere soffocati dalla pressante presenza della grande industria, che oltre a poter applicare prezzi più bassi mise in atto anche una forte campagna sull'igiene volta a mettere in cattiva luce i piccoli artigiani.

Facendo un passo indietro, bisogna vedere da dove nasce l'industria gelatiera e quindi il suo prodotto: l'*ice cream*.

L'invenzione del prodotto americano viene solitamente associata ad un commerciante di latte di nome Jacob Fussel Jr. di Baltimora, il quale fondò la prima fabbrica al 180 di Exter street. L'idea di produrre gelato, ispiratagli dai carrettini che erano sparsi in giro per la città, voleva inizialmente essere una soluzione allo spreco delle rimanenze di panna, che solitamente aumentavano nei mesi estivi.

---

<sup>243</sup> Per legge è consentito fino al 100% del suo peso

<sup>244</sup> Sito Uniteis e.V., *Differenze qualitative tra gelato artigianale e "ice cream"*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/differenze-qualitative-tra-gelato-artigianale-e-ice-cream/>

Avendo un'attività nel settore lattiero, dal quale è fortemente dipendente quello del gelato, riuscì a trarne ovviamente un grande vantaggio in termini di costi di produzione, potendo così applicare prezzi di vendita inferiori alle tariffe comuni. Il beneficio lo rese molto competitivo nei confronti degli altri gelatieri riuniti nell'Associazione dei Pasticceri di New York, i quali, non accettando il suo rifiuto nell'adattamento dei prezzi a quelli di cartello, divennero immediatamente ostili nei suoi confronti.

Fussel, noto per il suo carattere testardo soprattutto negli affari, decise di mollare la precedente attività concentrandosi invece su quella più remunerativa di gelateria, che venne in seguito sviluppata e amplificata. Si stabilì inizialmente a Boston, per poi aprire altre attività anche a Washington D.C. e nuovamente a New York, fino a quando nel 1869, con l'entrata di nuovi soci tra i quali vi è lo stesso James Horton (futuro proprietario), questa non divenne una vera e propria società. L'azienda cambierà, con il passaggio di proprietà, il nome in Horton Company, anche se in seguito, nel 1928, verrà assorbita dall'ancora esistente Borden Company.<sup>245</sup>

La diffusione dell'*ice cream* ebbe luogo inizialmente a Filadelfia, che venne definita all'inizio del XIX secolo "capitale del gelato", probabilmente anche perché fu lì che venne inventato il *soda ice cream*.

Si tratta di un prodotto, che fu servito per la prima volta nel 1874 in occasione del cinquecentesimo anno del "Franklin Institute" e, anche se non è noto il nome del suo inventore, non vi sono dubbi sull'enorme consenso che ottenne da parte degli ospiti che lo assaggiarono. La sua diffusione fu sicuramente favorita anche dalla crescente popolarità dei sifoni di bevande gassate, che iniziarono ad esser presenti in ogni bar. I primi venditori di tale prodotto furono però i "*drug store*", poiché all'epoca il droghiere, che aveva competenze alla pari di un chimico o di un farmacista, era tra i pochi in grado di creare l'acqua gassata. Per la continua formazione di acidi e gas all'interno dei sifoni, capitava spesso che questi negozi fossero soggetti a piccole esplosioni.

La continua crescita della domanda portò di conseguenza all'aumento dell'offerta, che di conseguenza registrò un calo della qualità, soprattutto sul rispetto degli standard igienici. Ciò nonostante, i gelati continuavano ad essere tra i dolci più acquistati nei mesi estivi (si noti che solo con i primi freezer commerciali e domestici divenne un prodotto acquistabile tutto l'anno, perdendo la sua caratteristica di stagionalità) e la loro diffusione si ebbe soprattutto

---

<sup>245</sup> C.Liddell, R.Weir, *Gelati e sorbetti*, Newton Compton Editori, Roma, 2011

con l'inizio dell'era del proibizionismo, poiché si iniziò a venderli anche nei bar in sostituzione degli alcolici.<sup>246</sup>

Aprondo una breve parentesi, le basi del proibizionismo vengono poste in quella che viene definita la *Progressive Era* (1901-1917), periodo in cui i vari movimenti di riforma sociale e politica tentarono di ridurre la generale corruzione governativa.

Il fatto che si cercò di sopprimere l'immoralità con l'iniziale introduzione di limiti al consumo di alcolici, che verrà poi trasformata in un totale divieto, dipende sostanzialmente dal fatto che molti politici comperavano i voti con l'alcol, in altre parole pagavano da bere. In quegli anni i tassi di alcolismo erano molto elevati, circa il triplo dell'epoca attuale: si pensi che in media venivano consumate 1,7 bottiglie di distillato alla settimana da un giovane con età superiore ai quindici anni e gravi risultavano essere anche le condizioni di salute nonché quelle di ordine pubblico (erano frequenti le risse e le violenze).

Un primo tentativo di ridurre le problematiche avvenne con la tassazione delle distillerie, anche se in realtà era più che altro un modo per raccogliere i fondi per far fronte al debito pubblico e questa imposta verrà comunque eliminata nel 1801 dal presidente Jefferson.

Ulteriori vincoli furono posti durante la prima guerra mondiale, quando il governo limitò la vendita e la produzione di alcolici ad un massimo del 2.75% per volume, al fine di supportare lo sforzo del Paese nel conflitto. Paradossalmente la legge fu approvata l'11 novembre del 1918, ovvero una settimana dopo l'armistizio ed entrò in vigore solamente il primo luglio dell'anno successivo, che con ironia venne definito *thirsty-first*.<sup>247</sup>

Il veto totale di produzione, trasporto nonché baratto dei cosiddetti "alcolici intossicanti", ovvero quelli con una percentuale alcolica superiore allo 0.5%, fu applicato con l'approvazione, nell'ottobre del 1919, del *Volstead Act*.<sup>248</sup> Con l'applicazione di tale atto l'unica possibilità di vendere alcolici era in qualità di medicinali, considerati ovviamente i limiti imposti (non più di una pinta ogni dieci giorni), oppure era ancora legale la produzione domestica, ma solo di quelli non considerati tossici e per un massimo di 75L l'anno.

---

<sup>246</sup> Ivi; M.Fornaro, I.Pocchiesa, A.Vio, *Gelato: mito e storia*, cit., pp.75-76

<sup>247</sup> Sito Lega Nerd, *La storia del proibizionismo in America*: <http://leganerd.com/2016/09/19/storia-proibizionismo/>

<sup>248</sup> Il *Volstead Act*, era formalmente noto come *National Prohibition Act* e anche se fu redatto da Wayne Wheeler della lega anti-saloon, prese comunque il nome di Andrew Volstead che era presidente della commissione di giustizia.



La definitiva chiusura delle distillerie e delle birrerie avvenne in seguito all'elezione del presidente Warren Harding, cosa che incentivò la nascita di una serie di locali clandestini, denominati appunto *speakeasy*<sup>249</sup>, i quali assomigliavano a delle piccole farmacie temporanee, dove gli alcolici erano venduti sotto prescrizione. Anche i proprietari dei vigneti cercarono di mantenere attivi i loro esercizi producendo i cosiddetti *wine o grape bricks*, ovvero dei mattoni di uva pressata, nei quali venivano date tutte le indicazioni necessarie per produrre il vino in casa; le istruzioni venivano poste in modo da essere conformi alle normative.

Inoltre, al contrario di quanto tale normativa aveva prefissato, con l'abolizione degli alcolici aumentò anche la criminalità, poiché i mafiosi e altri malavitosi videro nel mercato nero dei liquori un'ottima opportunità di guadagno.

Alla fine si comprese che l'applicazione di tali normative richiedeva un'organizzazione logistica e pratica particolarmente difficile da gestire, soprattutto a seguito della crisi del 1929 quando i costi arrivarono a coprire il 14% degli introiti annui.

Così a seguito dell'elezione di F. D. Roosevelt, nel 1933 fu firmato il *Cullen Harrison Act*, con il quale si permetteva nuovamente la produzione di alcolici fino ad una percentuale del 3.2% di alcol.<sup>250</sup>

Nonostante il proibizionismo sembri non avere alcuna conseguenza sulla produzione di gelato, in realtà ne fece aumentare la produzione a seguito della conversione delle principali birrerie in gelaterie, quali ad esempio la Anheuser-Bush<sup>251</sup>, o la diffusione dei venditori di tè e dei locali con le *soda fountains* (necessari per la produzione del soda ice cream).

Tornando ora alla diffusione del gelato industriale, bisogna ricordare che questa avvenne soprattutto a seguito dell'invenzione dei congelatori commerciali e domestici, che resero il gelato un prodotto vendibile tutto l'anno. Fino a quel momento la crema fredda era un prodotto esclusivamente estivo e che andava consumato subito dopo l'acquisto, non essendoci i mezzi per conservarlo in casa o negli empori.

---

<sup>249</sup> Il nome *speakeasy*, deriva dal fatto che in questi locali bisognava parlar piano, il contrario di quanto avveniva prima nelle birrerie o nei saloon

<sup>250</sup> Sito Lega Nerd, *La storia...*, cit.

<sup>251</sup> Azienda statunitense attiva nella produzione di bevande alcoliche ed analcoliche. Fondata nel 1852, è stata per oltre un secolo uno dei principali produttori americani e mondiali di birra, tra i cui marchi compare ad esempio quello della Budweiser.

Nel 1923 la catena di supermercati A&P fu la prima ad inserire nei suoi punti vendita dei frigoriferi per il gelato, fungendo immediatamente da esempio ad altre catene.

Ovviamente la continua offerta del gelato industriale, lo diffuse ulteriormente ed incrementò la concorrenza esistente nel settore. I produttori sempre più in competizione iniziarono a dare al gelato le forme e i colori più disparati per distinguersi, dando ad ogni prodotto un nome forte al fine di renderlo facilmente ricordabile. Le produzioni divennero quindi più efficienti, ciò significa che all'aumentare della produzione e dell'esperienza andavano riducendosi anche i costi e solo negli anni della grande depressione e alla fine del protezionismo si rilevò un rallentamento nella produzione.

Il successo che il gelato aveva sul mercato, attirò molti soggetti ad avviare attività in questo settore, tanto che iniziarono a diffondersi molti venditori ambulanti con prodotti di scarsa qualità, i quali diedero lo spunto all'industria per tentare di soffocare i piccoli gelatieri artigianali. Infatti le grandi imprese avviarono una forte campagna, sfruttando le carenze igieniche dei nuovi carrettini per tentare di influire sull'opinione del consumatore che apprezzava maggiormente il prodotto artigianale<sup>252</sup>. In Italia, questa forte concorrenza iniziò nel 1951 (anno in cui arrivò l'*ice cream* americano) quando iniziarono a comparire sui titoli dei giornali le accuse di non affidabilità igienico-sanitaria delle piccole gelaterie.

Proprio allora i gelatieri lombardi, guidati da Angelo Grasso, decisero di far fronte alle difficoltà riunendosi e, con l'aiuto delle autorità sanitarie milanesi, nel 1953 fu fondato il Comitato in Difesa del Gelato Italiano. L'anno dopo si diede anche inizio a veri e propri corsi di formazione igienico-sanitarie, nei quali vennero coinvolti anche i produttori di macchinari, di attrezzature e di semilavorati e fu grazie a questa unione che la gelateria tradizionale riuscì a difendersi dalla spietata concorrenza della grande impresa.

Con la nascita nel 1964 del Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale, al quale si affianca anche la creazione della prima rivista di settore, si iniziarono a coinvolgere insieme ai gelatieri anche Acomag (Costruttori macchine per gelateria) e Aiipa (industrie prodotti alimentari), dando inizio ad una nuova era caratterizzata dai processi di crescita della gelateria ad un maggior livello di professionalità. Invece, nel 1965 verrà costituito l'Assoglace, che a differenza dell'associazione precedente, era attiva a livello

---

<sup>252</sup> Furono scritti molti articoli allarmanti nel corso degli anni cinquanta, i quali spesso mettevano in cattiva luce i gelatieri artigianali; si pensa che le notizie fossero sempre completamente veritiere, ma che spesso fossero scritte appositamente per favorire la grande impresa. M.Fornaro, I. Pocchiesa, A.Vio, *Gelato: mito e storia...*, cit., pp.149-151

europeo, promuovendo e sviluppando relazioni tra gli enti nazionali e quelli regionali. Le conseguenze di questi sviluppi furono dei laboratori completamente innovati, nei quali artigianato e tecnologia trovavano una connessione.<sup>253</sup>

Prima di concludere è opportuno fare alcune considerazioni sull'aumentare dell'utilizzo nelle gelaterie di semilavorati, i quali in alcuni casi rendono più sottile il confine tra artigianalità e industria.

Premettendo che i metodi di produzione rimangono diversi e che appunto il gelato artigianale viene fatto quotidianamente dalle mani del gelatiere, bisogna considerare l'esistenza odierna di alcune paste pronte, che implicano semplicemente l'aggiunta di alcuni ingredienti liquidi per trasformarli nella miscela da versare nel mantecatore. Ovviamente in questo caso non si utilizzano prodotti freschi come la tradizione imporrebbe eppure il risultato finale, a causa del metodo di produzione, viene necessariamente considerato artigianale.

Vi sono poi altre tipologie di semilavorati, che vengono utilizzati in base a determinate esigenze pratiche del gelatiere e che spesso garantiscono la realizzazione di un prodotto di qualità. Tra le funzioni svolte da questi elementi vi è appunto la conservazione delle materie prime, la funzione di leganti, le garanzie igieniche nonché la riduzione anche dei tempi di preparazione.

Una prima tipologia di semilavorati sono quindi gli addensanti definiti anche neutri, ovvero delle fibre che si trovano in natura con la capacità di addensare la miscela con maggior sicurezza e senza modificarne le caratteristiche organolettiche. Inizialmente venivano utilizzati a tale scopo le uova (il cui albume veniva messo anche nei gusti alla frutta) e lo zucchero, ma vennero appunto sostituite da farina di semi di carruba<sup>254</sup> o guar<sup>255</sup>, o ancora dalla gelatina o dalla pectina (definiti appunto Neutri). L'unica difficoltà sta nell'estrema precisione richiesta nel dosaggio, la quale viene però compensata dall'utilizzo delle basi, il

---

<sup>253</sup> Sito Expo gelato 2015, *Il metà del '900: l'arrivo dell'ice cream in Italia e la difficile convivenza con il gelato artigianale*: <http://www.expogelato2015.it/gallery/storia-del-gelato/seconda-meta-del-900-larrivo-dellice-cream-in-italia-e-la-difficile-convivenza-con-il-gelato-artigianale-gelatiere-e-produttori-italiani-si-uniscono-in-comitato-il-gelato-artigianale-diventa/>

<sup>254</sup> La farina di carrubba, viene ricavata dai semi delle carrube che sono il frutto del carrubo, un albero sempreverde che dà origine a baccelli simili a fagioli. Il frutto è ampiamente impiegato per l'alimentazione animale, mentre la farina ottenuta dai semi è di solito utilizzata nell'alimentazione umana, in quanto ricca di proprietà.

<sup>255</sup> La pianta del guar è una leguminosa originaria dell'India, della Cina e del Pakistan, si tratta di un addensante naturale ricco di fibre e proteine e utile contro diabete, obesità e colesterolo.

cui compito è proprio quello di stabilizzare ed emulsionare le miscele così da creare un prodotto finale ben bilanciato.

Le basi variano a seconda del gusto che si vuole produrre, cioè varia in base al fatto che si tratti di gelato alla frutta o al latte. Il nome deriva dal fatto che questi prodotti danno il fondamento per la realizzazione del gelato e al quale si possono aggiungere poi gli “integratori”, volti invece a migliorare alcune specifiche funzionalità del gelato. Ad esempio l’altrettanto fondamentale ruolo svolto dagli stabilizzanti, che sono in grado di influire sulla microstruttura del gelato contribuendo alla sua stabilità fisico-chimica.

Attualmente tutti questi prodotti sono continuo oggetto di ricerche, soprattutto per rispondere anche alle varie esigenze dovute ad intolleranze (creare ad esempio delle basi prive di zucchero o lattosio), o ancora in linea con i principali trend del mercato e quindi prive ad esempio di additivi o di ingredienti artificiali.

All’interno della categoria delle paste vi sono invece i composti insaporenti o aromatizzanti, la cui funzione può essere tanto il dare gusto quanto rafforzarlo.

Vi sono a questo proposito due tipologie di aromi: quelli puri o naturali, che appunto derivano dalla natura stessa (esempi sono la nocciola, il pistacchi, la noce); quelli composti, che sono a base zuccherina e vengono ottenuti da lavorazioni di più aromi o che sono di derivazione chimica (alcuni esempi sono il tiramisù, il blu o la menta). Le continue ricerche in questo campo, oltre a volerne perfezionare sempre di più il gusto, vengono operate per ricercare pericolosi inquinanti quali le ocratossine o le aflatossine.<sup>256</sup>

Tutti questi composti definiti “semilavorati” (quindi quei prodotti che premiscelati non sono commestibili, ma sono necessari per la produzione) erano inizialmente preparati dall’artigiano stesso e servivano proprio per semplificare la produzione nei mesi più lavorativi.

Con l’aumento però dei volumi di vendita, nonché con le nuove legislazioni (anche relative alla garanzia di igiene) e la sempre maggiore difficoltà nel trovare un aiuto per la loro preparazione, i gelatieri hanno smesso di produrli nel loro laboratorio. Questo ha permesso

---

<sup>256</sup> Sito Gelato fuori buono dentro, *Il ruolo dei semilavorati per il gelato*: [http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/semilavorati\\_per\\_gelato\\_artigianale/il\\_ruolo\\_dei\\_semilavorati\\_per\\_gelato.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/semilavorati_per_gelato_artigianale/il_ruolo_dei_semilavorati_per_gelato.kl) ; Sito Gelato fuori e buono dentro, *Gli ingredienti composti per la preparazione del gelato*: [http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/semilavorati\\_per\\_gelato\\_artigianale/gli\\_ingredienti\\_composti\\_per\\_la\\_preparazione\\_del\\_gelato.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/semilavorati_per_gelato_artigianale/gli_ingredienti_composti_per_la_preparazione_del_gelato.kl)

quindi all'industria di semilavorati di svilupparsi che, unita a quella dei macchinari e delle attrezzature, crea un fondamentale anello della filiera di produzione del gelato artigianale.<sup>257</sup>

---

<sup>257</sup> Sito Gelato fuori buono dentro, *Il ruolo dei semilavorati...*, cit.

## Capitolo 4

### Le nuove realtà a sostegno dei gelatieri

#### **4.1 Le prime associazioni: Uniteis e A.E.B.**

Con la fine della seconda guerra mondiale e la stipula del “Trattato per lo scambio di manodopera” tra Italia e Germania, si verificò nuovamente un aumento del numero di gelaterie installate nel territorio tedesco, verso il quale ripresero i flussi migratori, che fino ad allora erano stati indirizzati verso altri stati.

La situazione tedesca era talmente grave e disastrosa al termine del conflitto, da rendere improbabile una rapida ripresa della Germania, soprattutto considerando, che in quel periodo la sua valuta era inutile e la sua produzione industriale registrava un momento di stallo.

Ad ostacolare poi il ripristino della precedente situazione economica vi erano anche i progetti degli alleati, il cui scopo era proprio di impedire la completa ripresa tedesca, così da prevenire eventuali tentativi di un nuovo assalto al potere. I vincitori diffidavano ancora delle intenzioni della Germania e ne temevano la crescita nonostante questa dovesse ripartire da zero. Questi sentimenti, insiti nella maggior parte dei paesi, diedero particolare eco al piano statunitense “Morgenthau”. Il piano, che non fu mai realizzato, prevedeva il completo smantellamento dell’apparato tecnico ed industriale tedesco e la conseguente trasformazione della sua economia in una di tipo agricolo, ciò significa che sarebbe dipesa dagli altri stati esteri per i restanti settori.

Come si è già detto le drastiche misure del “Piano Morgenthau” non furono mai approvate, ma ciò non impedì comunque agli Alleati di privare lo stato tedesco di gran parte del suo patrimonio industriale, che venne appunto smobilitato ed asportato.<sup>258</sup>

In tutto ciò, si rafforzava sempre più l’idea che la Germania, ormai divisa in due dall’evoluzione dei rapporti internazionali, dovesse rimaner tale e solamente Mosca suggerì la sua riunificazione, proponendo una completa neutralizzazione dello stato riunificato e dando una serie di garanzie per il suo controllo. L’Unione sovietica cercò, affinché venisse accettata la sua proposta, di far leva sui principi della politica e del diritto pubblico allora

---

<sup>258</sup> G.Galasso, *Storia d’Europa: il novecento e gli inizi del nuovo Millennio*, IV, Utet Grandi opere, Torino, 2013, pag. 194

diffusi tra gli stati, i quali affermavano l'importanza dell'autodeterminazione dei popoli e del riconoscimento dell'identità nazionale.

Ovviamente le seconde intenzioni dell'URSS erano chiare ad ogni stato e proprio per questo le nazioni del Patto Atlantico furono molto attente a mantenere una certa costanza nel respingere l'idea sovietica, resa ancora meno appetibile dalla consapevolezza di quanto fosse importante mantenere salda la collaborazione tedesca occidentale per bilanciare la preminenza militare comunista sul continente (tenendo presente, che non erano ancora del tutto scomparsi i timori nei confronti dell'affidabilità tedesca).

La stessa Repubblica Federale, che aveva compreso dagli eventi della guerra fredda l'importanza del suo ruolo per il mantenimento dell'equilibrio, rifiutò la proposta sovietica, dimostrando così la completa trasformazione del suo regime, ora basato su una politica di libertà.<sup>259</sup>

In seguito, precisamente nel 1955, lo stato federale tedesco aderì al Patto Atlantico ed iniziò, sebbene dovesse rispettare i gravi limiti imposti dalle condizioni di pace, a ricostituire le sue forze armate, un argomento che rimase per alcuni anni al centro delle discussioni più controverse della scena politica europea.

Sulla base di questo nuovo equilibrio iniziò per l'Europa Occidentale una fase di sviluppo economico, tra le più intense della storia e in particolare, sia in Germania che in Italia, la crescita fu tale da esser considerata un vero e proprio "miracolo economico" (*Wirtschaftswunder*). Questo incremento registrò un rallentamento solo verso la metà degli anni sessanta, che però non provocò alcuna recessione economica, ma al contrario servì a consolidare quanto raggiunto fino a quel momento.

La Germania, a seguito della caduta del nazismo, basò per un lungo periodo la guida del paese su una politica socialdemocratica, fino a quando nel 1963 venne eletto cancelliere Konrad Adenauer<sup>260</sup>, del partito democratico cristiano, il quale riuscì a dare una svolta all'intero sistema.

Assunta la carica, egli riuscì a dare al paese lo slancio necessario per avviarlo verso quella fase di ricostruzione, di ripresa economica e di reinserimento nella comunità internazionale,

---

<sup>259</sup> Ibidem, pp. 194-195

<sup>260</sup> K. Adenauer (Colonia 1876-Rhöndorf 1967), iniziò la sua carriera politica nel 1917 come sindaco di Colonia che in quegli anni registrò un potente slancio economico. Egli fu un membro influente del centro cattolico, presidente del consiglio di stato prussiano e nel 1926 venne appunto interpellato da Hindenburg perché diventasse cancelliere del Reich, incarico al quale rinunciò. Solo con la proclamazione del governo federale fu eletto cancelliere con un voto di maggioranza.

che venne poi portata avanti e conclusa dal suo successore Ludwig Erhard, già noto per il suo precedente ruolo di ministro dell'economia.<sup>261</sup>

Tra i principali obiettivi di Adenauer vi era innanzitutto quello di consolidare la posizione tedesca nello schieramento occidentale, che perseguì continuando a portare avanti una politica volta all'isolamento della RDT (Repubblica Democratica Tedesca); questo comportamento lo mise in buona luce agli occhi dei membri del Patto Atlantico, tant'è che in breve riuscì a ridare alla Germania la piena sovranità nazionale.

Il nuovo cancelliere chiese al popolo tedesco di avere pazienza e di dedicarsi al lavoro, soprattutto a seguito della sua decisione di far partecipare il paese agli oneri militari del Patto Atlantico, inserendolo al contempo nel programma di ricostruzione economica dell'Occidente. In seguito non mancò di aderire al Consiglio Europeo e fu tra i primi ad appoggiare il piano Schumann, con il quale si creavano le basi per la cooperazione economica europea.<sup>262</sup>

Come poc'anzi anticipato, ad Adenauer successe appunto Erhard<sup>263</sup>, il quale era stato per quindici anni consecutivi ministro dell'economia, cosa che lo aveva messo a stretto contatto con la politica e l'operato del suo predecessore e che gli permise di portare avanti lo sviluppo del paese.

Erhard era un grande sostenitore delle teorie di libero mercato dell'economista Roepke<sup>264</sup> e da ciò derivava la sua convinzione che solo una politica di tal genere sarebbe riuscita a riavviare completamente il paese, che in effetti vide la sua economia assumere un carattere ancora più dinamico.

---

<sup>261</sup> G. Galasso, *Storia d'Europa...*, cit., pp. 195-198

<sup>262</sup> Enciclopedia Treccani, *Storia A-L*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 2011, pp.688-689; M.Mourre, *Dizionario mondiale di Storia*, Rizzoli Larousse, Milano, 1988, pp. 8-9.

<sup>263</sup> Ludwig Erhard (Fürth 1897- Bonn 1977), figlio di un piccolo commerciante studiò economia politica. Fino alla caduta del terzo Reich egli si tenne in disparte dalla vita politica, per poi assumere un ruolo importante soprattutto nella fase di ripresa tedesca. Egli viene spesso ricordato per la sua politica liberale, appoggiata dagli stessi USA, che permise appunto il rapido riassetto della politica economica tedesca.

<sup>264</sup> Wilhelm Roepke (Schwarmstedt 1899- Ginevra 1966), economista svizzero, padre della Social Market Economy, secondo la quale il diritto e i valori morali non devono essere elementi del mercato. La sua idea stava tra il liberalismo e il socialismo, dove appunto l'individualismo tipico del pensiero liberale veniva bilanciato da principi di collettività e solidarietà.



Per mettere in atto questa nuova politica, il nuovo cancelliere propose innanzitutto l'introduzione di una nuova moneta, ipotizzando una cancellazione della vecchia valuta del 90%, seguita poi da un rialzo di prezzi e salari, necessario per assicurarne il successo.<sup>265</sup>

Infatti l'idea che Erhard intendeva perseguire era quella di smantellare completamente il mercato nero, grazie alla politica monetaria, creando di conseguenza un immediato bisogno di denaro che ovviamente era ottenibile solo attraverso il lavoro. Con l'eliminazione quindi del commercio illegale, i negozi avrebbero conosciuto un nuovo slancio che avrebbe portato in breve tempo la domanda a superare l'offerta, causando appunto l'aumento non solo dei prezzi ma anche della produzione.

Ovviamente la politica di Erhard fu immediatamente sostenuta e approvata dalla popolazione, soprattutto per il fatto che venne presentata come una forma di patriottismo, creata appositamente per contrapporsi al sistema economico imposto alla Germania dopo la guerra dagli stati alleati.

Il risultato fu appunto il cosiddetto "*Wirtschaftswunder*" (trad. miracolo economico), che fece registrare all'economia tedesca, per molti anni a venire, quella spinta positiva che permise di triplicare la produzione e che fu perseguita dallo stesso successore di Erhard: K.G.Kiesinger.

A rendere più rapida la ricostruzione e lo sviluppo dell'economia tedesca, che appunto in pochi anni tornò ad essere una delle principali potenze industriali del mondo, hanno contribuito sicuramente anche l'attivazione del Piano Marshall e il successivo Piano Schumann.<sup>266</sup>

Il nuovo *boom*, le nuove politiche di integrazione della CEE nonché quelle dell'Associazione Europea di libero scambio (EFTA), resero nuovamente la Germania Occidentale una terra di immigrazione, attraente soprattutto per i gelatieri, la cui presenza sul suolo tedesco incrementò molto rapidamente.

Infatti il settore della gelateria si sviluppò a tal punto, in Germania e in altri paesi, da rendere sempre più pressante la necessità dell'esistenza di specifiche associazioni, che sarebbero dovute essere un punto di riferimento sia per la tutela che per la rappresentanza di coloro

---

<sup>265</sup> Sito FEE Foundation for Economic Education, R.A.Peterson, *Originsof the German Economic Miracle*: <https://fee.org/articles/origins-of-the-german-economic-miracle/>

<sup>266</sup> Ivi

che rientravano nella categoria.<sup>267</sup> In queste pagine verranno considerate solamente l'Uniteis e l'Associazione Emigranti Bellunesi, ovvero quelle che maggiormente si interessano ai gelatieri italiani (provenienti soprattutto dal bellunese) con attività all'estero.

L'Uniteis, che sta per *Unione Gelatieri Italiani in Germania*, fu fondata a Francoforte come associazione senza scopo di lucro ed è una delle più attive nell'ambito della gelateria, dimostrando fin dalla sua nascita una grande efficienza.

Infatti l'Unione diede subito il via ad una serie di attività ed iniziative volte a promuovere l'associazionismo e la solidarietà dei gelatieri artigianali italiani, i quali trovavano in essa una forma di tutela e difesa dei loro diritti.

Di particolare interesse è l'importanza che l'organizzazione diede innanzitutto alla storia dei gelatieri, vista probabilmente come un importante mezzo in grado di favorire un maggiore accordo tra gli associati.

Non fu un caso quindi che tra le prime iniziative avviate vi fosse un notevole lavoro di ricerca e raccolta delle varie testimonianze orali e delle documentazioni necessarie a ripercorrere gli eventi che vanno dalle vicende dei primi pionieri del gelato al giorno d'oggi. Quanto raccolto è stato riunito in un documento intitolato "Breve profilo storico sulla storia della gelateria a cura dell'Uniteis", che oggi è considerato un'importante testimonianza della storia dei gelatieri e dello sviluppo del loro mondo.<sup>268</sup>

Oltre ad aver creato una fondamentale fonte storica, accessibile a chiunque ne abbia interesse, l'Uniteis si distingue anche per la sua costante collaborazione con gli organismi nazionali ed europei. Infatti le attività svolte in collaborazione con gli Enti, le Assicurazioni e gli Istituti di analisi, che devono ovviamente essere riconosciuti dalle autorità federali tedesche, hanno solitamente lo scopo di promuovere e sottoscrivere delle convenzioni in grado di agevolare i costi sostenuti dai gelatieri.

Di recente poi sono state intraprese una serie di iniziative al fine di agevolare la formazione professionale dei futuri gelatieri, resa possibile e realizzabile proprio grazie alla sua collaborazione con la regione Veneto, con l'Istituto Veneto per il Lavoro<sup>269</sup> e con la

---

<sup>267</sup> J.Foreman-Peck, "L'Europa conquista il mondo e il mondo conquista l'Europa", in P.Bairoch e E.J. Hobsbawm (a cura di), *Storia d'Europa: l'età contemporanea, secoli XIX-XX*, Giulio Einaudi editore, Torino, 1996, pag. 1419

<sup>268</sup> M.Fornaro, I.Pocchiesa, A.Vio, *Gelato: mito e storia dalla Bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno, 1999, pp. 62-63

<sup>269</sup> Istituto Veneto per il Lavoro (I.V.L.), si tratta dell'ente per la formazione del Confartigianato del Veneto, si tratta della più importante associazione regionale di piccoli e medi imprenditori.

Handwerkskammer Rhein-Main di Francoforte. A tal proposito è bene ricordare che in passato non esistevano corsi di gelateria e le nozioni base dell'attività potevano essere assimilate solamente attraverso alcuni anni di praticantato presso gelaterie già avviate, come accadde a tutti quei giovani emigranti che si facevano assumere dai compaesani più anziani. Le cose cambiarono solo con la trasformazione dell'attività, che intorno agli anni sessanta iniziò sempre più ad assumere un'organizzazione a conduzione familiare, che di conseguenza rendeva i segreti del mestiere un'eredità tramandata da padre in figli.

Come si è visto, con il consolidamento del settore e la conseguente prosperità, diminuì però anche la disponibilità della prole a subentrare nella gestione dell'attività. La nuova generazione è infatti sempre meno disposta a sopportare il dolore di un distacco dalla madrepatria e da eventuali figli, di conseguenza cerca sempre più di garantirsi un futuro nel proprio paese portando a termine una carriera scolastica più completa.

Probabilmente è stato tutto ciò a spingere l'associazione a sostenere i giovani, che non hanno parenti nel settore della gelateria e che intendono intraprendere questa strada, aiutandoli ad avviare le loro attività.<sup>270</sup>

Parlando quindi della struttura amministrativa dell'Uniteis, si può innanzitutto affermare che per norma l'Associazione deve essere aperta e consentire l'accesso a chiunque sia in possesso degli specifici requisiti, permettendogli quindi di divenire socio in qualsiasi momento della sua vita. Si ricordi poi che trattandosi di una federazione senza scopo di lucro, qualora dovesse venir meno il contratto, i beni andrebbero devoluti ad altri enti che perseguono le medesime finalità.

Tutto ciò è definito sia nell'Atto Costitutivo che nello Statuto, dove vengono appunto fissate le norme di funzionamento dell'associazione, nonché una descrizione della sua composizione, che prevede tre organi: L'Assemblea dei Soci, il Consiglio Direttivo e il Consiglio di Presidenza.<sup>271</sup>

La sovranità dell'ente è in capo all'Assemblea dei Soci che viene indetta una volta l'anno sotto la direzione di un Presidente, che attualmente è Dario Olivier.

---

<sup>270</sup> Sito Uniteis e.V., *Uniteis*: <http://www.uniteis.com/uniteis/>

<sup>271</sup> *Gli Enti non profit: Associazioni, Fondazioni e regole nella regione del Veneto*, in Sezione EE.LL. Persone giuridiche Controllo Atti Servizi Elettorali e Grandi Eventi – Settore persone Giuridiche -, Regione Veneto, Venezia, 2014, pp. 4-5

Premettendo che tutti i soci hanno uguali diritti e doveri, quindi che ognuno è in grado di esercitare il diritto di voto, durante le delibere in assemblea vengono solitamente approvate eventuali modifiche dello statuto e dei regolamenti, la nomina degli organi direttivi, nonché l'approvazione dei bilanci. Nello specifico l'assemblea, che ha appunto potere decisionale sulle attività dell'Associazione, deve poi disporre in merito agli obiettivi da perseguire e, come si è detto, deve approvare sia il bilancio preventivo<sup>272</sup> che quello consuntivo<sup>273</sup>.

La riunione viene terminata con la redazione del verbale, che viene convalidato dalla firma del Presidente e del Segretario.<sup>274</sup>

Il Consiglio Direttivo si occupa invece della gestione del patrimonio e di quella dell'ente, in altre parole è un organo amministrativo composto da dodici membri (i quali devono essere soci da almeno quattro anni e devono essere ancora attivi come gelatieri artigiani) e dai presidenti uscenti.

L'elezione dei suoi membri avviene ogni quattro anni per corrispondenza da parte dei soci e una volta definiti i suoi componenti, questi si occupano della nomina con voto segreto del Presidente.

Per regolamento i membri del consiglio sono tenuti a partecipare a tutte le riunioni, pena, qualora l'assenza fosse ingiustificata, l'immediata destituzione con il subentro del primo tra i candidati non eletti.

Il Consiglio, che ha il compito di dare esecuzione alle disposizioni dell'Assemblea, deve innanzitutto stabilire il programma annuale dell'Associazione, tenendo presente i tempi e le risorse necessaria per la sua realizzazione; ha poi l'incarico di prendere decisioni in merito alla quota sociale e all'impiego dei mezzi finanziari, utilizzando come base di analisi il bilancio preventivo.

Al Consiglio Direttivo viene affidata anche la nomina del Revisore dei Conti, fondamentale in quanto garante del corretto funzionamento dell'ente, sia nei confronti dei soci, che dei terzi con cui l'organizzazione potrebbe entrare in contatto.<sup>275</sup>

---

<sup>272</sup> Il bilancio preventivo è un fondamentale strumento di programmazione e controllo dell'ente, nel quale vengono appunto fatte delle previsioni di natura finanziaria. Qui viene definito il modo in cui saranno distribuite le risorse per la realizzazione delle varie attività.

<sup>273</sup> Il bilancio consuntivo si occupa di fornire un rendiconto sulle entrate e le spese effettivamente sostenute durante l'esercizio. In base ai risultati conseguiti è possibile, grazie a questo strumento, dare una valutazione sull'efficacia delle azioni condotte e se posto a confronto con il bilancio preventivo, permette anche di effettuare un'analisi sugli scostamenti dalle previsioni e sulla loro causa.

<sup>274</sup> Informazioni tratte dallo Statuto Sociale dell'Uniteis e.V., Unione Gelatieri Artigiani Italiani in Germania e.V.; *Gli Enti non profit: Associazioni, Fondazioni e regole...*, cit., pag. 5

Infine vi è il Consiglio di Presidenza, composto appunto dal Presidente e dai due Vice-presidenti, uno dei quali occupa il ruolo di tesoriere. Come il Consiglio Direttivo, che si occupa della sua elezione, il tempo in carica è di quattro anni, a seguito dei quali è possibile rieleggere lo stesso Presidente.<sup>276</sup>

Attualmente aderiscono all'associazione 1000 gelatieri italiani in rappresentanza di 2200 gelaterie distribuite in tutto il territorio tedesco, che sanno di trovare nell'Uniteis una qualificata rappresentanza, in grado di risolvere eventuali problemi di natura legale, sindacale e sociale derivati dall'evoluzione delle leggi e dei regolamenti vigenti in Germania e in Europa.

La richiesta di iscrizione va fatta attraverso la compilazione di un modulo e la sua accettazione è solitamente legata alla detenzione della proprietà di un'attività di gelateria su suolo tedesco.

L'Associazione offre, tra i vari servizi, anche la possibilità di avere una consulenza legale telefonica con un avvocato esperto del settore e l'assistenza gratuita per le pratiche socio-assistenziali.

Inoltre, grazie alla sua collaborazione con alcune compagnie assicurative italiane e tedesche, i gelatieri soci possono usufruire di specifiche offerte per il negozio e la famiglia a condizioni più vantaggiose.

Nei mesi invernali vengono quindi organizzati corsi di aggiornamento e l'associazione effettua un invio quadriennale di circolari informative su temi, inerenti il settore della gelateria, di attualità, legislazione e problematiche varie.

Con lo scopo di agevolare anche la partecipazione ad alcune conferenze e riunioni vengono inviate le tessere per l'ingresso all'annuale Fiera del Gelato di Longarone (MIG), della quale si parlerà in maniera più approfondita nel seguente paragrafo.<sup>277</sup>

La crescente adesione all'Uniteis e.V. permette innanzitutto di incrementare la vendita del gelato artigianale italiano, risultato della sua costante collaborazione con altri Enti ed Istituti, e consente inoltre una maggior diffusione della sua consapevolezza, grazie alla possibilità di accedere a mezzi molto efficaci. Questa conoscenza assume un ruolo cardine nel momento in cui la concorrenza della grande industria diventa talmente pressante da obbligare i

---

<sup>275</sup> Ibidem

<sup>276</sup> Informazioni tratte dallo Statuto Sociale dell'Uniteis e.V., Unione Gelatieri Artigiani Italiani in Germania e.V.

<sup>277</sup> Sito Uniteis e.V., Servizi: <http://www.uniteis.com/uniteis/perche-associarsi/>

produttori artigianali a rafforzare le proprie difese con la differenziazione e la comunicazione della qualità.

Insomma, più numerosi sono gli iscritti e più efficace diventa la capacità di rappresentanza nei loro confronti, dato che aumentano le opportunità di risoluzione delle problematiche caratterizzanti l'attività in genere. L'ente svolge quindi un importante ruolo nella semplificazione della gestione, resa più complessa dalla diversità delle legislazioni.<sup>278</sup>

La grande efficienza dell'Uniteis deriva anche dal suo continuo aggiornamento delle informazioni in suo possesso, le quali seguono le ultime forme di distribuzione e organizzazione commerciale, adeguate continuamente ai cambiamenti sociali, ai mutamenti demografici e all'evoluzione delle abitudini, dei gusti e delle nuove tendenze dei consumatori.

Oltre ad utilizzare i più avanzati mezzi di comunicazione, l'Uniteis diede vita nel 1982 alla rivista, inizialmente bimestrale, "Uniteis notizie" con il doppio scopo di rendere più semplice la diffusione delle informazioni e di creare un punto di riferimento informativo per i gelatieri in lingua italiana.

La distribuzione, che avviene gratuitamente, riesce a raggiungere ogni membro, nonostante la stagionalità del loro mestiere, e si occupa di mantenere tutti informati su temi di interesse del settore, che spaziano dall'ambito legale a quello promozionale e sociale.<sup>279</sup>

Per mantenere la rivista attiva l'associazione si basa sostanzialmente sull'Ufficio Stampa di Berlino, anche se, per dare un continuo sostegno alla diffusione delle informazioni riguardanti la qualità e la genuinità del gelato artigianale, collabora spesso con TV nazionali, altre agenzie stampa, giornali e riviste specializzate.

Tutte le attività appena elencate, arricchite da ulteriori comunicati, conferenze stampa e News Letters, vengono svolte con una certa periodicità sia presso il consumatore che presso le agenzie competenti.

L'Uniteis, che come si è visto dà molta importanza anche alla storia del gelato e ai suoi pionieri, organizza ogni anno, in collaborazione con Enti ed Istituti di cultura italiana in Germania, una mostra fotografica denominata "La storia dei Gelatieri italiani", che porta

---

<sup>278</sup> Sito Uniteis e.V., *Perché associarsi*: <http://www.uniteis.com/uniteis/perche-associarsi/>

<sup>279</sup> Sito Uniteis e.V., *Uniteis notizie*: <http://www.uniteis.com/uniteis/uniteis-notizie/>

avanti la politica di diffusione della qualità del prodotto artigiano conferendogli un maggior prestigio e un'immagine ancora migliore.

Con la registrazione del marchio, composto dallo stesso logo dell'Uniteis e.V. ma con l'aggiunta della scritta "*Original Ital. Eis*", l'organizzazione ha cercato di dare agli associati un'immagine collettiva. Questa filosofia del "collettivismo" viene perseguita non solo attraverso la possibilità di apporre il marchio nelle botteghe dei soci, ma anche attraverso la creazione di una serie di strumenti con il brand utili per l'attività, come ad esempio i segnaposto a forma di logo Uniteis fatti di uno specifico materiale per alimenti, particolarmente flessibile e con un esiguo spessore, che non rischia di interrompere il flusso d'aria nella vetrina.

Il marchio è stato patentato presso il Deutsches Patentamt di Monaco<sup>280</sup> (numero 39855477) con lo scopo di contraddistinguere i prodotti e i servizi di più gelaterie per la loro specifica provenienza, natura e qualità. Si tratta infatti di un marchio collettivo, il cui compito è di garantire innanzitutto determinate caratteristiche del prodotto (ovvero la qualità e la genuinità) e quindi di attestare la presenza di tutti i requisiti della "Gelateria Italiana Certificata".

Non trattandosi di un marchio individuale, al momento della domanda di registrazione è stato necessario presentare anche il regolamento che ne disciplinava l'uso e ne chiariva le norme sui controlli e le sanzioni in caso di violazione.<sup>281</sup>

Nello Statuto dell'Uniteis viene sottolineato anche che il marchio è sicuramente a disposizione di coloro che fanno parte dell'unione, ma solo qualora siano in regola con il pagamento della quota sociale e abbiano ottenuto l'autorizzazione della Segreteria, soprattutto nel caso in cui si volesse apporlo sui listini prezzi, carta intestata o da asporto e così via.

Se non fossero rispettate queste normative, l'organizzazione potrebbe punire le negligenze con l'espulsione.<sup>282</sup>

---

<sup>280</sup> Il *Deutsche Patent- und Markenamt* (DPMA), è il centro di competenza per qualsiasi diritto di protezione commerciale della proprietà intellettuale. È il più grande ufficio brevetti a livello Europeo e il quinto su scala mondiale.

<sup>281</sup> Sito Ufficio Brevetti, *Che cosa è il marchio Collettivo?*, 28 agosto 2017: <https://www.ufficiobrevetti.it/marchio-collettivo/>

<sup>282</sup> Informazioni tratte dallo Statuto Sociale dell'Uniteis e.V., Unione Gelatieri Artigiani Italiani in Germania e.V.

A questo punto si può fare un'ulteriore considerazione sul marchio dell'Uniteis, poiché da un certo punto di vista potrebbe essere considerato un mezzo in grado di compensare, sebbene non lo faccia in maniera completa, la mancanza di una legge per la distinzione e la tutela del vero gelato artigianale.

In realtà nel 2017 è stata fatta una proposta di legge finalizzata ad introdurre una denominazione di "Gelato artigianale di tradizione italiana e disposizioni concernenti la sua produzione", che fu presentata dall'allora ministro De Petris con la collaborazione di alcuni esponenti del settore dolciario di Confartigianato.

Il disegno di legge, che fu poi rifiutato, proponeva di tutelare la genuinità, nonché la tradizione del gelato italiano, cercando quindi di porre un limite al crescente utilizzo di prodotti semilavorati e delle paste pronte (si veda la parte sui semilavorati par.3.4, pp. 68-69), che appunto rendono il prodotto finito molto più simile a quello dell'industria che non a quello artigiano.

Tale normativa non attiene comunque alla sicurezza alimentare, poiché l'intenzione è di dar valore all'operato dei gelatieri artigiani che ancor oggi vendono un prodotto basato su materie prime e tecniche tradizionali, motivo per cui meriterebbero un riconoscimento soprattutto da parte dei consumatori.<sup>283</sup>

In sintesi, con l'introduzione della denominazione di "gelato tradizionale italiano", si vuole contrassegnare il prodotto dei gelatieri che impiegano ancora materie prime fresche e di alta qualità, rispettando al contempo le tecniche di lavorazione tradizionale, ovvero quelle garanti del mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

Analizzando brevemente il disegno di legge si evidenziano tre articoli: nel primo viene definita appunto la denominazione "gelato tradizionale italiano", che "[...] *contraddistingue il prodotto artigianale ottenuto rispettando integralmente il disciplinare di produzione [...]*" individuandone anche le procedure per il suo riconoscimento.

Nel secondo articolo viene trattato l'argomento relativo alle varie amministrazioni pubbliche competenti, attive nella valorizzazione del prodotto e nell'incentivazione dei consumi, che "[...] *senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, possono incentivare con campagne*

---

<sup>283</sup> Sito Gelatonews notizie dal mondo del gelato, *Legge gelato: incontro in parlamento*, 11 marzo 2017: <http://www.gelatonews.it/legge-gelato-incontro-parlamento/> ; Sito Senato della Repubblica, *Disegno di legge d'iniziativa della senatrice De Petris: introduzione della denominazione "gelato tradizionale italiano"*: <http://www.senato.it/japp/bqt/showdoc/17/DDLPRES/925127/index.html?stampa=si&spart=si&toc=no>



*di informazione rivolte agli esercenti e ai consumatori [...], anche valorizzando le ricette e le tradizioni alimentari locali”.*

Per finire nel terzo articolo si fa cenno alle sanzioni da porre in essere in caso di utilizzo non autorizzato della denominazione e per il quale è prevista “[...] *la sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di euro 250 ad un massimo di euro 10.000*”.<sup>284</sup>

Ad aver presentato un disegno di legge non fu solamente Loredana De Petris, bensì vi sono anche le proposte di Giuseppe L’Abbate (“Disposizioni concernenti la produzione del gelato artigianale di alta qualità”) e di Federico D’Inca (“Introduzione della denominazione di ‘gelato artigianale di tradizione italiana’ e disposizioni concernenti la sua produzione”). Tuttavia, come già affermato, non è ancora stata approvata alcuna legge.<sup>285</sup>

L’altro ente di cui si parlerà è appunto l’Associazione Emigranti Bellunesi (A.E.B.), che è un importante punto di riferimento per tutti gli emigranti del bellunese, anche se questo non si concentra sullo specifico caso dei gelatieri, la cui particolarità creerà inizialmente qualche difficoltà di collaborazione.

Come si è visto l’intera zona del bellunese è terra di emigrazioni e fin dai primi anni, che si prendano in considerazione le vicende dei *seggioiai* o dei *caldarrostai* o dei minatori, si può notare la comune tendenza a costituire delle forme solidaristiche organizzate. Ovviamente non era ancora ben definito lo status di emigrante e tali gruppi non erano delle vere e proprie organizzazioni, in quanto avevano ancora uno sviluppo locale ed erano spesso concentrate sulla tutela di interessi concreti.<sup>286</sup>

Infatti, prima della nascita ufficiale dell’Associazione, la tutela degli emigranti era affidata a due appositi Segretariati, nati nei primi anni del XX secolo e distinti in base alle istituzioni pubbliche di provenienza della tutela: da una parte vi era la laica Umanitaria di Milano e dall’altra le Diocesi di Belluno e Feltre.

Nel 1903 venne messo a punto, dall’Umanitaria di Milano, il progetto per porre le basi necessarie all’istituzione del Segretariato dell’Emigrazione, con il quale veniva promosso un intenso programma di incontri in tutte le zone del territorio provinciale.

---

<sup>284</sup> Sito Senato della Repubblica, *Disegno di legge...*, cit.

<sup>285</sup> Sito Gelatonews, *Che fine hanno fatto le leggi sul gelato artigianale?*, 17 dicembre 2017: <http://www.gelatonews.it/che-fine-hanno-fatto-le-leggi-sul-gelato-artigianale/>

<sup>286</sup> D.Bridda, *Da mezzo secolo al servizio della comunità: un’associazione tra storia, memoria e azione sugli scenari dell’emigrazione bellunese*, Bellunesi nel Mondo edizioni, Belluno, 2016, pag. 36

La sua nascita ufficiale avvenne in occasione del “1° Congresso provinciale dell’Emigrazione” il 7 febbraio 1904.

“L’Avvenire” fu la testata che fin da subito sostenne il segretariato e del quale divenne in breve il principale mezzo di diffusione, attraverso la sempre più frequente trattazione di temi inerenti alle problematiche degli emigranti bellunesi e contestando al contempo le istituzioni e le gerarchie delle due Diocesi locali.

Fu inevitabile quindi il conflitto tra cattolici e laici, portato avanti attraverso la contrapposizione dei giornali locali, dove i primi accusavano gli altri di avere una visione del problema migratorio meramente sindacalizzata, che in sostanza mancava di un reale interesse per gli emigranti in sé. Viceversa i laici accusavano l’Opera Bonomelli<sup>287</sup> di non esser altro che propaganda volta a discreditare il Segretariato dell’Umanitaria di Milano così da poterne costituire una in campo cattolico.<sup>288</sup>

Ad ogni modo il Segretariato dell’Emigrazione non riuscì mai ad ottenere un elevato numero di iscrizioni e non furono poche le tensioni interne che dovette affrontare.

Nel frattempo, precisamente nel 1909, la Diocesi di Belluno e Feltre fondò il settimanale “L’amico del popolo”, nel quale fu istituita fin dal primo numero la rubrica “La pagina dell’emigrante”.

Tutto ciò pose fine al processo di creazione dell’Unione Diocesana, che da quel momento si occupò di mantenere operativa l’estesa rete di circoli di emigranti nonché di promuovere la società di mutuo soccorso, le cooperative, le latterie sociali e molto altro. Decisivo fu l’arrivo a Belluno e quindi il contributo di don Tommaso Barra, che era stato Direttore del Segretariato operaio di Innsbruck.<sup>289</sup>

Per tutta la prima metà del novecento, non era raro che i parroci facessero visita ai loro parrocchiani emigranti, portando loro i bollettini periodici che divennero l’unico strumento in grado di creare un collegamento con il paese d’origine.

Con la crescente consapevolezza delle difficili condizioni di coloro che risiedevano all’estero, iniziò ad essere sempre più evidente la mancanza di strutture associative, che fossero in grado di svolgere sia un’attività organica che di fornire sostegno morale e religioso, ma anche inerente ai diritti civili.

---

<sup>287</sup> L’Opera Bonomelli è un’opera fondata dal vescovo Geremia Bonomelli, che si occupa di dare assistenza, sia materiale che religiosa, agli italiani emigrati in Europa.

<sup>288</sup> D.Brida, *Da mezzo secolo al servizio...*, cit., pp. 36-37

<sup>289</sup> Ivi., pp. 38-39

Solo nel 1965 i tempi poterono considerarsi abbastanza maturi da poter porre le basi per la creazione dell'attuale Associazione degli Emigranti Bellunesi, un progetto che venne accelerato con la tragedia avvenuta nel Canton Vallese in Svizzera, durante la quale persero la vita molte persone e tra le quali si contarono diciassette lavoratori bellunesi.

Infine il 9 gennaio 1966 nacque, in una stanza del Centro Diocesano "Giovanni XXIII" di Belluno, l'"Associazione Emigranti Bellunesi", la cui presidenza fu affidata a Vincenzo Barcelloni Corte.<sup>290</sup>

L'iniziativa si ispirava alle già attive organizzazioni friulane, quali "Trentini nel Mondo" e l'Ente "Friuli nel Mondo", preferendo però utilizzare la denominazione "Associazione", che dava alla gestione un tono più democratico, capace di coinvolgere ulteriormente i cittadini italiani all'estero, che dovevano appunto sentirsi corresponsabili e protagonisti dell'organizzazione.

Lo scopo era quindi quello di creare un organismo apartitico basato su quanto definito dallo Statuto, frutto di una commissione "costituente" composta da volontari, ai quali diede il proprio contributo il notaio Isidoro Chiarelli.

Si decise comunque che l'Associazione doveva essere affidata alla responsabilità e all'autonomia dei laici, sebbene anche lo Statuto evidenziasse il mantenimento dell'animo dei "principi cristiani".

Furono comunque diversi i soci fondatori e tra questi si ricordano: la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, l'Associazione Nazionale Famiglie Emigranti, varie opere cattoliche e molti altri. In sintesi collaboravano nella rappresentazione diversi soggetti competenti in altrettanti ambiti, quali le esperienze umane, professionali ed associazionistiche, ai quali andava ad aggiungersi anche una forte presenza del laicato cattolico bellunese e feltrino.<sup>291</sup>

Il battesimo dell'A.E.B., che si svolse a Belluno davanti alle maggiori autorità provinciali, avvenne in contemporanea ad un altro tragico evento in Svizzera, il quale segnò in modo definitivo l'ente.

Da quel momento l'organizzazione, ormai consapevole della necessità e dell'urgenza di cambiare le cose, diede il via ad un cammino basato sulla forza del volontariato e sullo

---

<sup>290</sup> Sito Associazione Bellunesi nel mondo, *Storia*: <http://www.bellunesinelmondo.it/associazione/storia/> ; D.Brida, *Da mezzo secolo...*, cit., pp. 43-50

<sup>291</sup> *1966-1986 vent'anni di vita della Associazione Emigranti Bellunesi*, A.E.B., Crocetta del Montello (TV), 1986, pp.32-33; D.Brida, *Da mezzo secolo...*, cit., pp. 50-51

spirito di dedizione, oltre a darsi da fare per mantenere attivo l'impegno civile di quelle poche persone operanti nella sede centrale, che in breve iniziarono a creare le basi per il collegamento con l'estero.

Il primo scopo che l'A.E.B. si pose, fu quello di ricercare tutti gli indirizzi delle persone emigrate, un'attività che si protrasse fino a metà degli anni '70 e per la quale fu necessaria la collaborazione dei parroci, che erano appunto gli unici in contatto con i parrocchiani oltre confine.

A tal proposito, furono particolarmente preziosi, nonché costanti, i contributi di don Mario Carlin e di Don Domenico Cassol che, assieme a molti altri, viaggiarono e perlustrarono tutta l'Europa con l'intento di trovare i loro conterranei. Per portare a termine questo scopo non temettero di spingersi fino ai paesi di altri continenti.

L'intera opera rimase comunque ardua da portare a termine, in quanto è vero che era in parte basata su dei dati anagrafici comunali e parrocchiali, ma spesso il mezzo più efficace restava il "passaparola".

Particolarmente apprezzato fu il sostegno in ambito camerale dato dall' On. Giulio Andreotti, allora ministro dell'Industria e del Commercio, che appunto nel 1966 sollecitò le Camere di Commercio a divenir parte diligente per il sostegno dell'associazionismo in emigrazione.

Nonostante l'Associazione non abbia mai smesso di essere attiva, i suoi primi quindici anni furono probabilmente i più laboriosi, poiché si dovette affrontare la complessa e articolata opera di salvaguardia e tutela dei principali diritti civili del cittadino emigrato. Ancor oggi vi sono delle problematiche rimaste irrisolte che vanno ad accompagnare quelle emerse di recente con l'aggiornamento delle legislazioni straniere.

Nel 2016 l'A.E.B. ha compiuto cinquant'anni, segnati da importanti battaglie sui temi più cari agli emigranti; in questo mezzo secolo l'ente è rimasto costante nell'organizzare incontri pubblici, convegni e seminari, che sono ormai un'importante testimonianza di come si sia evoluta la situazione nel tempo e nei cui verbali si trovano le molteplici idee proposte ed apportate al territorio.<sup>292</sup>

---

<sup>292</sup> D.Brida, *Da mezzo secolo...*, cit., pp.59; 66-67

Come si è detto l'Associazione opera in vari paesi esteri, concentrandosi sullo status di emigrato, più che sulla categoria economica-lavorativa svolta dai singoli, che, nella maggior parte dei casi, non è abbastanza rilevante da poter fare delle sostanziali distinzioni.

Eppure anche in quest'occasione non passano inosservate le profonde differenze (anche in termini di necessità) esistenti tra i gelatieri e gli altri emigranti. Infatti, le peculiarità del settore gelatiero hanno reso difficile l'applicazione delle azioni solitamente utilizzate per tutte le altre categorie.

Come si è già visto, l'attività di gelateria all'estero è nata dalla necessità di far fronte alle scarse prospettive lavorative e alla miseria presenti in Valle e questo è ciò che gli conferisce lo status di emigrante. Tuttavia il comparto del gelato artigianale include due tipologie di soggetti, aventi esigenze ben diverse: da una parte vi sono i datori di lavoro e dall'altra i dipendenti.

Fino agli anni settanta il problema principale era di fatto il reperimento della manodopera nel paese d'origine e ciò creava questa particolare situazione in cui sia i datori di lavoro che i dipendenti dovevano coesistere in terra straniera, divenendo quindi "emigranti" e non potendo di conseguenza fare affidamento né sulle organizzazioni imprenditoriali, né su quelle sindacali sia italiane che non.

Secondo i principi base però, l'A.E.B. non avrebbe potuto operare alcuna distinzione tra gli emigranti, poiché come si è visto ogni suo scopo doveva essere posto al di sopra delle categorie economico-lavorative, cosa che era invece richiesta dai gelatieri. Di conseguenza tutto ciò rese molto più arduo per l'organizzazione creare un legame con i soggetti appartenenti al settore di gelateria, i quali mostrarono appunto una maggior resistenza al richiamo associazionistico.

Solo con la collaborazione dell'Uniteis e con il nuovo rapporto creatosi tra le istituzioni pubbliche estere ed italiane nel quadro legislativo della CEE, si riuscirono ad individuare degli obiettivi comuni che avvicinarono i gelatieri alla causa dell'Associazione e che permisero la costituzione dei primi nuclei familiari di emigranti, il primo dei quali fu fondato a Stoccarda.

Poi, nel 1971, venne fondata a Scorndorf la "Fameia Veneta", il cui presidente fu Pietro Romano Tores, mentre il gruppo con un maggior numero di gelatieri ed imprenditori fu la famiglia del Nord-Reno-Westfalia costituita a Colonia.<sup>293</sup>

---

<sup>293</sup> 1966-1986 *vent'anni di vita...*, cit., pp. 71; 104-105

Con lo sviluppo dell'Associazione si iniziò a percepire il bisogno di uno strumento in grado di creare un collegamento con il mondo, ovvero un mezzo di comunicazione capace di aggiornare periodicamente tutti coloro che risiedevano all'estero.

Fu così che nacque il giornale "Bellunesi nel mondo" (inizialmente di sei pagine), del quale vennero spedite migliaia di copie ai primi indirizzi raccolti dando subito il via alle prime adesioni.

La sua direzione venne affidata a don Virgilio Tiziani, che all'epoca era l'unico ad essere in possesso della tessera di giornalista. Nonostante la sua infermità, che lo obbligava su una sedia a rotelle, egli non venne mai meno al suo dovere, dimostrando sempre e comunque una grande disponibilità, nonché la volontà di un costante aggiornamento delle informazioni. Questa sua forte determinazione, che non lo abbandonò mai fino alla morte, unita alla sua particolare capacità di sintesi gli procurò la generale ammirazione di tutti.<sup>294</sup>

Considerando ora l'impaginazione della testata, questa fu un'opera del grafico e designer bellunese Mario De Donà, in arte Eronda, il quale ha voluto unire gli elementi tipici del paesaggio alpino, sintetizzati nel simbolo del pino, ad una serie di linee che ricordano il movimento e il passaggio verso altre terre. Il significato che risiede dietro la rappresentazione è che nonostante il viaggio e la conoscenza di posti nuovi e culture diverse, l'emigrante non dimentica comunque la propria identità e provenienza, resa ancor più forte dalla scritta "Bellunesi nel mondo".

Tale grafica permane ancor oggi, nonostante i formati siano stati ovviamente adeguati ai tempi e quindi modificati anche in base a quanto suggerito dall'evoluzione delle tecniche tipografiche. Ad esempio si passò dal classico tabloid in bianco e nero all'introduzione di alcuni colori nel 1988, fino ad arrivare a rendere il giornale una rivista completamente colorata e in formato A4, perfezionata in seguito con un'impaginazione migliore e di più facile lettura.<sup>295</sup>

Inizialmente la redazione del giornale era composta da quattro volontari, che nonostante la loro inesperienza erano animati dalla volontà di fare e soprattutto dallo scopo di rendere la testata un "ponte" in grado di unire tutti coloro che erano geograficamente lontani, ma il cui cuore rimaneva ancorato alla patria.

---

<sup>294</sup> Ibidem, pp. 34-37

<sup>295</sup> D.Brida, *Da mezzo secolo...*, cit., pag. 70

Ovviamente con la crescente diffusione del giornale iniziò a svilupparsi non solo il lavoro di redazione, ma anche la complessa rete di comunicazione dell'A.B.M., che in breve venne impreziosita dalle capacità di articolisti di decine e decine di collaboratori esterni, che vi apportarono le loro diverse esperienze e competenze.

Le pagine della rivista divennero in breve testimoni delle problematiche degli emigranti, della vita e del lavoro dell'Associazione, nonché delle attività delle "Famiglie", non dimenticando al contempo di dedicare uno spazio agli avvenimenti accaduti nel territorio bellunese e non rinunciando a prendere una posizione sui temi di maggiore interesse per l'economia e la società provinciale.<sup>296</sup>

L'iniziativa ebbe tanto successo che dall'uscita del primo numero ad oggi la sua pubblicazione non venne mai né sospesa né cessata, ma al contrario fu talmente attiva da crescere ad un ritmo superiore a quanto atteso e infatti solo sette mesi più tardi la tiratura era stata aumentata a ventimila copie, spedite in cinquantatré Paesi.

Bastò un anno per trasformare la pubblicazione da bimestrale a mensile, soprattutto con l'aumentare dell'importanza del suo ruolo, che ormai era in grado di stimolare e favorire il dialogo tra gli associati.

Volendo tradurre tutto ciò in cifre, si può dire che in cinquant'anni di storia sono stati pubblicati ben 573 numeri, per un totale complessivo di 17.444 pagine stampate e solamente nei dodici mesi precedenti la celebrazione del cinquantesimo anniversario sono state spedite 54.335 copie, delle quali 35.371 in Italia e le restanti in trentadue paesi esteri.

L'Associazione e la rivista sono riusciti quindi a dare al fenomeno migratorio la dovuta importanza, tant'è che le notizie e i servizi inerenti questo argomento iniziarono ad essere oggetto anche di articoli e/o rubriche periodiche di altre testate, quali ad esempio: Il Gazzettino, La Gazzetta delle Dolomiti, il Corriere delle Alpi e ovviamente sul settimanale provinciale L'Amico del Popolo. L'A.E.B. non si limitò all'utilizzo del mezzo giornalistico per raggiungere il suo intento di diffusione delle informazioni, ma già a partire dalla fine degli anni '70, si iniziarono ad inviare nelle radio e nelle televisioni locali (ad esempio Radioteledolomiti, Telebellunodolomiti, Antenna Tre Veneto, Radio Belluno, Radio Piave e molte altre) alcuni operatori, incaricati di tenere le rubriche dedicate appunto ai medesimi temi oggetto del giornalismo. Di recente è nata anche la stazione "Radio ABM", diffusa

---

<sup>296</sup> Ibidem, pp. 69-70; *1966-1986 vent'anni di vita...*, cit., pag. 36;

ovviamente sul web, poiché in tal modo è in grado di raggiungere anche i posti più lontani nel mondo.

Tutto ciò è la dimostrazione di come l'Associazione sia aperta ad ogni mezzo che le permetta di raggiungere il suo scopo e di come sia attenta alle nuove tecnologie, non temendo di adeguarsi ad esse e al modo in cui cambia la comunicazione.<sup>297</sup>

Come si è visto fino a qui, l'A.E.B. ha dimostrato di essere attiva in svariati campi e di aver portato a termine molte opere, tra le quali ve ne sono due che assumono particolare importanza, essendo anche testimoni del mondo della gelateria: la Biblioteca delle migrazioni "Dino Buzzati" e il Museo interattivo delle Migrazioni (MIM).

Agli inizi degli anni '90, con l'apertura della "Casa degli emigranti bellunesi" l'idea non era solamente quella di allestire un posto in cui accogliere, radunare, tutelare e costruire con gli emigranti un organismo che avesse influenza su tutto il territorio della provincia, ma si voleva dare anche uno spazio alle importanti strutture poc'anzi citate.

Partendo quindi dalla prima, ci vollero parecchi anni per la sua costruzione, che fu terminata solamente nel 2005. La biblioteca infatti, che fu presieduta da Ester Riposi e poi da Gioacchino Bratti, doveva innanzitutto diventare, come è accaduto, un importante punto di riferimento per tutti coloro che avrebbero voluto effettuare delle ricerche in ambito migratorio. In breve divenne promotrice di qualificate iniziative, quali ad esempio la presentazione di pubblicazioni o l'organizzazione di convegni o ancora la visita di luoghi significativi per il fenomeno migratorio.

Gli ultimi anni sono stati poi dedicati alla catalogazione e alla razionalizzazione del patrimonio librario di cui è dotata (attualmente è in possesso di 4000 volumi), che riguarda quasi completamente l'argomento migratorio (soprattutto italiano, veneto e bellunese), qualità che quindi le conferisce un carattere maggiormente specializzato rispetto ad altre biblioteche.<sup>298</sup>

La continua attività di aggiornamento ed arricchimento del capitale bibliografico da parte dell'A.E.B. è volta a rendere la biblioteca sia un archivio, contenente la testimonianza dell'origine e dello sviluppo dei diversi aspetti del fenomeno, che un mezzo in grado di

---

<sup>297</sup> Ibidem, pp. 70-71

<sup>298</sup> Ivi, pag. 99



facilitare la comprensione di come si stiano evolvendo le direzioni e la realtà attuale, considerando anche i nuovi flussi in entrata ed uscita.<sup>299</sup>

Per rendere ancor più completa la raccolta è stata aggiunta una sezione dedicata all'arte e alla storia locale nella quale sono ovviamente insiti accenni, intrecci e relazioni attinenti anche al fenomeno migratorio del Bellunese.

La biblioteca conta attualmente 467 associati e registra 762 movimenti di libri con richieste di inter prestito da varie università d'Italia, rimanendo operativa anche nell'organizzazione di presentazioni di libri e incontri con vari autori (in totale 52), cosa che l'ha resa attiva nella cura, nel patrocinio e nell'editoria di ben 34 pubblicazioni stampa.<sup>300</sup>

Più complessa fu la realizzazione del museo, poiché un'esposizione classica dei reperti sarebbe stata impossibile dati i vincoli posti dall'esiguità dell'area a disposizione. Infatti solo con l'utilizzo delle moderne tecnologie fu possibile superare i limiti spaziali, grazie alle quali il museo poté assumere oltretutto una caratteristica interattiva e alla quale deve il nome: "Museo Interattivo della Migrazione" (MIM).

La realizzazione dell'intera opera è stata possibile grazie innanzitutto all'azione del presidente onorario avvocato Maurizio Paniz, la cui attività è stata fondamentale nell'ottenimento di un contributo statale, e di pari importanza sono state anche le generose donazioni delle famiglie bellunesi e dei singoli emigranti.

A questo punto diventa interessante fare un cenno su come è strutturata l'esposizione, la quale parte da una panoramica generale delle migrazioni, trasmesse attraverso dei pannelli esplicativi e con altri strumenti multimediali.

Ovviamente uno spazio importante viene dedicato alla storia del fenomeno migratorio italiano, comprese le più moderne forme di emigrazione, nella quale rientrano ad esempio i noti "cervelli in fuga".

Centrale è poi la parte dedicata all'emigrazione bellunese, la cui narrazione è fatta nel modo più classico possibile, ovvero attraverso l'esposizione di foto ed oggetti, lasciando ai mezzi multimediali il solo scopo di arricchimento.

Il capitolo di storia inerente al territorio della provincia bellunese è stato concentrato sostanzialmente su due categorie di emigranti: i gelatieri e i minatori. In particolare la storia

---

<sup>299</sup> Sito Associazioni Bellunesi nel Mondo, *Biblioteca delle Migrazioni Dino Buzzati*: <http://www.bellunesinelmondo.it/biblioteca/orari/>

<sup>300</sup> D.Brida, *Da mezzo secolo...*, cit., pag. 100

dei primi ricalca l'emigrazione temporanea dalle vallate verso l'impero Austro-ungarico, la Francia e la Germania, dando importanza anche al fenomeno dei flussi migratori femminili e dei minori.

La mostra termina con ciò che viene chiamato il "Ritorno alle radici", ovvero la testimonianza dell'esistenza e dell'azione delle Famiglie di ex emigranti dell'ABM, arricchita di recente anche da uno spazio dedicato ai giovani bellunesi all'estero e attualmente in cerca di un lavoro stabile.

Il MIM si pone come punto di partenza di un itinerario che, passando attraverso l'emigrazione della provincia di Belluno, dà un'idea di come si sia arrivati al giorno d'oggi, organizzando mostre, eventi online, ma soprattutto mantenendo attiva l'interazione con le scuole, per le quali vengono programmati degli incontri e dei laboratori.

Nel sito è possibile scegliere tra vari laboratori: ad esempio vi è la possibilità di intervistare direttamente un giovane o un ex emigrante (Lab. Missione Giornalista) oppure si può entrare in contatto con i giovani attualmente all'estero attraverso delle videoconferenze.

Fino ad oggi sono stati 12.346 i visitatori, dei quali 8.356 sono studenti, inoltre hanno avuto luogo dodici laboratori e 68 videoconferenze con alcuni giovani bellunesi all'estero, due corsi a tema e quattro mostre didattiche.

Tutto ciò è in continua evoluzione, tanto che l'Associazione è sempre più incentivata a richiedere che sia Belluno ad ospitare il Distretto Triveneto del Museo nazionale delle migrazioni, la cui sede attuale è a Genova. Purtroppo quest'ultima richiesta non è stata ancora realizzata, divenendo l'attuale sfida dell'Associazione.<sup>301</sup>

#### ***4.2 La MIG: 58 anni di Mostra Internazionale del Gelato Artigianale.***

Come si è già detto, nel periodo successivo al secondo conflitto mondiale, il settore gelatiero non registrò solo una forte espansione, ma fu soggetto ad uno sviluppo talmente rapido da raggiungere le dimensioni e le caratteristiche di un vero e proprio movimento economico.

Ciò significa che non bastava più una gestione improvvisata, ma l'attività richiedeva un'amministrazione imprenditoriale moderna, basata sulla continua ricerca di nuovi prodotti e nuove proposte in grado di rispondere all'incessante evoluzione delle esigenze del mercato. A quel punto era infatti impensabile continuare l'attività senza il sostegno di strutture, strumenti e macchinari adeguati.

---

<sup>301</sup> Ibidem, pp. 102-104

Con l'aumentare della complessità di questi esercizi divenne sempre più pressante il bisogno di avere un supporto in grado di far incontrare la domanda (gelatieri e ristoratori) con l'offerta (produttori e costruttori). Coloro, che saranno poi gli ideatori dell'annuale evento fieristico, compresero perfettamente la necessità di creare una situazione capace di facilitare il confronto, nonché l'aggiornamento tecnico e professionale tra le due parti, ciò significa che bisognava dar loro l'occasione di arricchire le proprie competenze tramite il beneficio di uno scambio di informazioni.

Sulle basi di tutto ciò nacque appunto la MIG, Mostra Internazionale del Gelato, che fin da subito diventò uno degli eventi annuali più importanti, nonché l'unico<sup>302</sup> del settore gelatiero, dove anche la scelta della sua collocazione, ovvero a Longarone, assume uno specifico significato. Infatti il paese si trova in una posizione intermedia tra le vallate dello Zoldano e del Cadore, che come si ricorda sono le terre d'origine dei pionieri del gelato e della maggior parte dei loro successori.

La zona del longaronese è stata, fin dagli albori, uno sbocco per tutte le attività montane, cosa che avvenne in egual modo anche per il gelato artigianale, difatti prima della creazione della mostra, i gelatieri, di ritorno dalla stagione, avevano l'abitudine di riunirsi con lo scopo di confrontarsi e scambiarsi informazioni. Il paesino della provincia di Belluno divenne in breve un punto di incontro e di contatto importante.

Ad ogni modo il fenomeno migratorio, con le sue caratteristiche di operatività, serietà e professionalità, costantemente dimostrate nei paesi esteri, trova nella MIG una sorta di conclusione naturale, un compendio di quel movimento epocale in cui la festa, la tradizione e la cultura si fondono all'aspetto più economico.<sup>303</sup>

Il primo a fare un tentativo per sostenere questa particolare categoria di emigranti fu Giacomo Caldera, che nel 1957, probabilmente ispirato dai tradizionali incontri dei gelatieri, provò ad allestire all'interno del suo bar una mostra di macchine del gelato.

Questa iniziativa fu subito un successo ed ottenne un consenso tale da spingere Caldera a riproporre l'esposizione l'anno successivo, coinvolgendo anche il caffè Centrale di Angelo

---

<sup>302</sup> La MIG è definita unica fiera italiana del Gelato, poiché l'evento SIGEP di Rimini ad esempio è incentrato in modo rilevante anche sulla pasticceria.

<sup>303</sup> T. Caltran, P. Lazzarin, D. Panciera, *La storia del gelato: dall'epopea dei gelatieri alla Mostra Internazionale del Gelato (Wie das Eis entstand: von Zeitalter der Speiseeiserzeuger zur MIG)*, Cierre Edizioni, Longarone, 1999, pp. 160-163

Perin (poi protagonista delle vicende fieristiche), che permise di includere nell'esposizione ulteriori prodotti ed attrezzature.

Alla fine, nell'anno 1959, all'assemblea del Consorzio Longaronese-Zoldano si deliberò il patrocinio della fiera e in quel medesimo anno si tenne la prima edizione ufficiale della Mostra del Gelato, la cui organizzazione fu affidata all'Associazione Pro Loco.

All'epoca non esisteva ancora una struttura idonea ad ospitare l'evento, di conseguenza la Pro Loco decise di adottare lo stesso metodo espositivo di Caldera e di utilizzare i pubblici esercizi, nonché la "grande palestra comunale", per l'allestimento dei prodotti delle diciotto aziende espositrici, sia nazionali che estere.

Un'ulteriore motivazione, per cui si decise di non predisporre la fiera in un unico locale, va ricercata nell'incertezza del numero di imprese che avrebbero aderito al progetto e di conseguenza si preferì chiedere la collaborazione di vari locali, tra i quali vi furono anche i caffè poc'anzi citati.

La prima mostra, importante sia per l'incontro che pose le basi per la costituzione dei gelatieri che per il dibattito tecnico a cui lasciò spazio, si tenne nelle giornate dal 6 al 13 dicembre e fu inaugurata dall'On. Giacomo Corona e dall'allora sindaco Guglielmo Celso.

Nonostante la modestia con cui venne allestita la prima edizione, l'evento non mancò di creare un immediato scalpore ed interesse non solo nei gelatieri, ma anche nell'imprenditoria specializzata, nella popolazione e nei media. Con questa prima esposizione inizia a diffondersi una modalità di vendita del tutto nuova, dove la comunicazione e la promozione stessa del prodotto vengono capovolte portando vantaggi sia al venditore che al consumatore.

La validità dell'aspetto economico e promozionale fu fin da subito innegabile, in quanto da una parte la fiera agevolava il produttore, che ora non era più costretto a spostarsi nei vari paesi per incontrare i clienti (era molto frequente la vendita "porta a porta"), poiché lo spazio fieristico gli avrebbe consentito di esibire la merce in un'unica sede. Al contrario i consumatori ebbero il grande vantaggio di provare la merce, di chiedere direttamente informazioni, ma soprattutto si dava loro la possibilità di effettuare un immediato confronto tra i prodotti delle diverse aziende.<sup>304</sup>

---

<sup>304</sup> Sito MIG, *La storia della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale*: [http://www.mostradelgelato.com/top-menu/chi-siamo/#.Wo\\_Q6rpFzIX](http://www.mostradelgelato.com/top-menu/chi-siamo/#.Wo_Q6rpFzIX); ibidem, pp. 164-166

A questo punto è importante aprire una breve parentesi sul significato generale di mostra, prestando particolare attenzione a come questa si sia evoluta e a come oggi le venga riconosciuta una crescente importanza comunicazionale.

Quindi, quando si parla di fiera, si fa riferimento ad una manifestazione periodica, solitamente tematica, nella quale le imprese possono presentare i loro prodotti, sostenere un confronto diretto con i loro *competitors* ed entrare contemporaneamente in contatto con il cliente. Non serve sottolineare che la partecipazione a tali eventi comporta grandi benefici, soprattutto in merito alla notorietà del marchio, che viene qui affermato.

Le esposizioni sono solitamente caratterizzate da vaste superfici divise in padiglioni, destinati ad ospitare i vari stand delle aziende espositrici, che possono diversificarsi per grandezze a seconda delle necessità e delle volontà di affitto. Come si vedrà, a Longarone le fiere verranno poi organizzate nell'apposita struttura costruita nella zona a lato del Piave.

Solitamente nell'area fieristica sono previsti anche appositi spazi destinati ad accogliere convegni o assemblee e la stessa MIG ne è una dimostrazione, poiché un esempio lo dà l'ultima conferenza dell'Artglace<sup>305</sup> (2017), durante la quale si sono tenute le elezioni per il nuovo presidente.

A rendere poi questo evento uno dei principali mezzi di comunicazione è la partecipazione dei principali operatori del settore, nonché degli appassionati, ai quali è possibile quindi indirizzare un messaggio più specifico rispetto a quanto accade con altri strumenti pubblicitari, quali ad esempio uno spot o un manifesto.<sup>306</sup>

Attualmente si è arrivati a distinguere la fiera in base alla tipologia di visitatore a cui fa riferimento: da una parte vi sono le manifestazioni *Business to consumer* (B2C), mentre dall'altra quelle *Business to business* (B2B).

Partendo dalla prima tipologia, con l'evoluzione delle filosofie di marketing e quindi con lo sviluppo delle fiere stesse, si è iniziato a percepire in modo differente il visitatore, che essendo il consumatore finale può ora sia richiedere maggiori informazioni che fare un confronto tra i vari prodotti, entrando in diretto contatto con l'offerta. L'obiettivo finale delle aziende espositrici deve andare ora oltre la semplice proposta delle consuete informazioni di acquisto.

---

<sup>305</sup> L'Artglace è l'organo di rappresentanza dei gelatieri artigianali europei; questo ha carattere internazionale, autonomo e apolitico, nonché senza scopo di lucro. I paesi aderenti a questa associazione sono attualmente sette: Austria, Belgio, Francia, Italia, Germania, Olanda e Spagna.

<sup>306</sup> E.Bezzon, R.D'Acunto, L.Fabbris, R.Polegato, G.Rota, *Attività e professionalità...*, cit., pp. 261-262

Infatti gli operatori aziendali iniziano a percepire i benefici dati dalla possibilità di presentare in un'unica sede un "pacchetto" completo di sperimentazione, socializzazione e divertimento, entrando così in possesso di un mezzo di comunicazione molto al di sopra di quelli tradizionali. Questi aspetti appartengono ovviamente al giorno d'oggi e rientrano in quel nuovo approccio del marketing che viene appunto definito "esperienziale" e nel quale è previsto il coinvolgimento emozionale del visitatore, che vive in quel momento un'esperienza unica ed irripetibile.

In altre parole, tutto ciò è dovuto alla necessità delle aziende di entrare in diretto contatto con il consumatore, capire quali sono le sue esigenze senza che vi sia alcuna intermediazione, che spesso funge da filtro alle informazioni. Inoltre presentando i propri prodotti a questi eventi l'operatore aziendale ha anche maggiori possibilità di entrare in contatto con gli influencer e i leader di opinione.<sup>307</sup>

Diverso è l'approccio del B2B, dove i visitatore sono le imprese o le istituzioni produttrici di beni o servizi analoghi a quelli esposti, si pensi appunto alla mostra del gelato della quale sono i gelatieri i principali visitatori. Aspetto fondamentale di questi eventi diventa la possibilità di "toccare con mano" i prodotti, avere informazioni circa le modalità di utilizzo e quindi valutare anche le competenze delle aziende espositrici. Queste diventano quindi un'occasione per avere un aggiornamento sulle ultime innovazioni e sulle nuove tendenze del mercato.

Le aziende espositrici riescono invece, grazie al mezzo fieristico, a rendere il messaggio molto più diretto nei confronti degli interessati, evitandone quindi la naturale dispersione che si avrebbe con altri mezzi di comunicazione. Inoltre la sua offerta assume in tale ambito un'intonazione del tutto neutrale e completa, nonché in grado di raggiungere il cliente in quello specifico stadio del processo d'acquisto, perdendo al contempo quella caratteristica quasi aggressiva che accompagna solitamente gli spot pubblicitari.

Non bisogna dimenticare poi che l'impresa acquirente, può valutare più alternative contemporaneamente, che come si è detto sono situate in un contesto neutrale in grado di facilitare anche la selezione delle aziende che sarebbero in grado di soddisfare un'eventuale necessità di supporto innovativo, di professionalizzazione e competenza.<sup>308</sup>

---

<sup>307</sup> Bertoli e Valdani, *Marketing internazionale*, Egea, Milano, 2014, pp. 427-428

<sup>308</sup> Ivi, pp. 428-430

Tornando quindi agli esordi della MIG, la prima edizione portò risultati positivi in diversi ambiti, soprattutto sul piano economico del paese, che dovette dare il via ad una serie di migliorie per ampliare il numero di locali da mettere a disposizione della fiera, cosa di cui si occupò la Pro Loco, che voleva rispondere alla crescente richiesta di partecipazione.

Si iniziò a curare annualmente ogni dettaglio con tutta la meticolosità possibile, cosa che non venne meno nemmeno nell'organizzazione della quinta edizione, che si sarebbe dovuta tenere nelle giornate dal 1 all'8 dicembre 1963. Quell'anno però la mostra saltò, poiché la sera del 9 ottobre ogni cosa venne inghiottita dall'ondata del Vajont e tutto cambiò, il paese fu cancellato e al suo posto rimasero solo morte e distruzione, così come sparirono le fiorenti attività economiche tra le quali si può includere il tanto studiato progetto della MIG.<sup>309</sup>

Aprondo quindi una breve parentesi sulla tragedia, il "Vajont" è il nome del torrente della Valle di Erto e Casso, che confluisce nel Piave davanti a Longarone e Castellavazzo. Questo, deve la sua notorietà proprio alla tragedia, innescata dalla negligenza nella costruzione della diga che ha causato la frana del monte Toc, dal quale si staccò una massa compatta di oltre 270 milioni di metri cubi di rocce e detriti.

In altre parole la costa del Toc, larga quasi tre chilometri, è affondata nel bacino sottostante, provocando una scossa di terremoto, causata a sua volta da una frana caduta direttamente in acqua e dal cui contatto si è generata un'onda alta più di cento metri e contenente massi del peso di diverse tonnellate.

Le ondate furono sostanzialmente due: la prima spinta ad est verso il centro della vallata del Vajont, che risparmiò Erto solo per pochi metri; la seconda invece, che a causa della pressione esercitata dalla stretta gola fu molto più potente, riuscì a superare lo sbarramento artificiale investendo completamente la vallata sottostante (secondo la stima più attendibile vi furono 1910 vittime).

Alcune analisi evidenziano sostanzialmente tre errori: innanzitutto la diga fu costruita in una valle non idonea dal punto di vista geologico, inoltre il lago artificiale fu innalzato oltre i margini di sicurezza e infine, ma non per questo meno importante, non fu dato l'allarme, che avrebbe perlomeno permesso l'evacuazione delle zone a rischio.<sup>310</sup>

---

<sup>309</sup> T. Caltran, P. Lazzarin, D. Panciera, *La storia del gelato...*, cit., pag. 166

<sup>310</sup> Sito Disastro del Vajont, *Diga del Vajont: 9 ottobre 1963:* <http://www.vajont.net/page.php?pageid=SEZIO005>

Lo spirito con cui tornarono dall'estero i gelatieri fu molto diverso quell'anno, privi della solita spensieratezza e soffocata la consueta gioia del ritorno a casa, essi si imposero per quell'ottobre obiettivi diversi ed immediati.

Fortunatamente non andò perduta la voglia di rinascita che nonostante il grande dolore, lasciato da quella terribile notte, emerse nuovamente attraverso la volontà di riprendere le annuali fiere del gelato, delle quali erano bastate poche edizioni per far sì che venissero considerate da tutti irrinunciabili. La quinta edizione fu quindi recuperata, grazie anche al sostegno della Camera di Commercio di Belluno, nel 1964 a Pieve di Cadore, nel Palazzo delle Esposizioni, messo a disposizione dall'Azienda di Soggiorno.

L'evento fu rinominato "Mostra Internazionale delle Apparecchiature per Gelateria e affini" (MIAG) e in quell'anno chiesero di parteciparvi 28 aziende espositrici, delle quali sei erano tedesche e una olandese. Come era stata poi consuetudine nelle edizioni precedenti, anche in quell'occasione si tenne un convegno tecnico di alto livello, che fu presenziato da esperti sia italiani che tedeschi, la cui collaborazione divenne il simbolo dell'ormai forte relazione tra i due paesi.

Nonostante la mostra fosse stata spostata a Pieve di Cadore, l'interesse nei suoi confronti non fu minimamente intaccato e infatti non ebbe alcuna difficoltà ad affermarsi, nemmeno nel nuovo comune, continuando anzi ad attirare un numero sempre crescente di visitatori.

Ovviamente, gli abitanti di Longarone intesero lo spostamento della fiera come temporaneo, poiché essi erano legati a tal punto a quanto avevano creato, da definir quei pochi anni, in cui non poterono ospitare l'esibizione, come "un periodo di esilio, imposto dalla terribile tragedia del Vajont". Perciò non deve stupire il duro lavoro che portarono avanti per assicurarne il ritorno, cosa che richiesero non appena fu possibile, ovvero a seguito della risoluzione dei principali problemi di ricostruzione. Infatti la Pro Loco, ormai ricostruita, lottò duramente affinché la mostra tornasse nella sua sede originaria e non si arrese fino a quando non fu concesso.<sup>311</sup>

Già nel dicembre del 1968 la Mostra venne nuovamente organizzata a Longarone, solo che questa volta non fu più allestita esclusivamente nei pubblici esercizi (salvo poche eccezioni), bensì nell'area del Mercato Coperto, dove oltretutto erano ancora in corso i lavori, e nel piazzale circostante, per un totale di 3.000mq.

---

<sup>311</sup> 50° MIG: *Longarone 1959-2009 cinquant'anni per la Gelateria Artigianale nella terra dei gelatieri*, Longarone Fiere, pag. 26; T.Caltran, P.Lazzarin, D.Panciera, *La storia del gelato...*, cit., pag.168



Quello fu l'anno che diede il via ad una fase particolarmente prospera e colma di ottimi risultati, che videro velocemente aumentare la specializzazione della MIG, tanto che alla decima edizione (1969) si poté contare anche sulla partecipazione della neo costituita Uniteis (vedi par. precedente). Inoltre, il numero di visitatori iniziò a diventare talmente elevato da dover essere limitato attraverso l'istituzione del pagamento di un biglietto, il cui prezzo era comunque irrisorio.<sup>312</sup>

Il prestigio raggiunto dalla fiera divenne tale da non attirare solo enormi masse di visitatori, ma da allungare anche la lista delle richieste di partecipazione da parte degli operatori professionali, tanto che dopo breve tempo l'area messa a disposizione della MIG risultò essere nuovamente insufficiente a contenere tutti gli stand. Così, per la necessità di superare queste problematiche, l'amministrazione comunale mise a punto un progetto per la costruzione di una struttura di 4.000 mq, denominata appunto "Palazzo delle Mostre" e destinata ad essere costruita nell'area adiacente al Piave.

L'intero stabile, inaugurato nel 1972, venne poi reso gradualmente più completo attraverso: la sistemazione anche dell'adiacente zona, la creazione dei parcheggi, degli uffici, l'allestimento di una sala congressi e la definizione dell'area dedicata ai servizi di ristorazione.

La sua superficie però non fu sufficientemente grande da riuscire a contenere tutti gli espositori, che in breve superarono il centinaio, e più volte si dovette progettare un suo ampliamento, che si tradusse nella costruzione di altri due padiglioni. In assenza di spazio e in attesa della disponibilità di nuove aree d'esposizione si continuò a far ricorso a delle strutture provvisorie; attualmente si sono raggiunti 14.500 mq, frutto appunto di una serie di amplificazioni eseguite per riuscire ad accogliere le sempre nuove domande di partecipazione e le continue richieste delle aziende di avere a disposizione stand più grandi. Nonostante poi la Pro Loco avesse svolto le sue attività egregiamente in tutti quegli anni, con l'ulteriore sviluppo della fiera e con il raggiungimento di determinati livelli organizzativi, iniziò ad emergere la necessità di fondare un vero e proprio ente fieristico dedito a tempo pieno a tutte le attività inerenti le mostre, nacque così l'Ente Fiere.<sup>313</sup>

---

<sup>312</sup> T. Caltran, P. Lazzarin, D. Panciera, *La storia del gelato...*, cit., pag. 170

<sup>313</sup> Ivi, pag. 174

Più volte viene quindi dimostrata l'importanza assunta dal gelato artigianale nel secondo dopoguerra e la MIG, avendo raggiunto anch'essa un ruolo di preminenza, riesce a darne testimonianza anche attraverso l'accoglienza dei maggiori esponenti della categoria.

Riportando quindi alcuni dati, a dimostrazione che quanto appena affermato è vero, vi è ad esempio l'anno 1998, nel quale si registrò il primato di partecipazione, con 177 espositori diretti, oltre 30mila visitatori, il 55% dei quali proveniva da paesi esteri.

Negli ultimi anni poi vi sono stati alcuni tentativi di ridimensionare o addirittura di trasferire la fiera, cosa che fortunatamente non accadde grazie alla forte collaborazione con alcuni enti importanti, quali: Acomag (costruttori di macchine), Aiipa (materie prime e semilavorati) ed Adisgel (arredamenti) oppure più recenti come l'Uniteis, Ital (Olanda) e Agia (Austria), ai quali si unisce Artglace (Associazione dei Paesi dell'UE). Al contrario di quanto si è cercato di fare, la MIG permane, addirittura amplificata nei suoi contenuti e nella sua forza promozionale e commerciale.<sup>314</sup>

Facendo ora un passo indietro, è importante ricordare che la ricostruzione del paese non avvenne solo sul piano urbanistico, ma fu molto attiva anche dal punto di vista sia sociale che economico. Infatti in quest'ottica furono poste le basi per la crescita di alcuni settori diventati ormai fondamentali per la zona, tra i quali si ricordano l'occhialeria, l'elettronica e il tessile, e che in breve furono inclusi nell'attività fieristica, cosa incentivata probabilmente dall'esperienza particolarmente positiva della MIG.

Il fatto che siano nate e si siano sviluppate diverse manifestazioni inerenti anche altre attività, specificatamente di montagna, è un chiaro esempio dello sviluppo e del progresso socio-economico registrato dal territorio del longarone, rendendolo da quel momento un importante punto di riferimento per l'imprenditoria internazionale.

Longarone ha comunque dimostrato in tutti questi anni una naturale vocazione fieristica, favorita in parte dalla sua posizione intermedia tra le varie vallate, cosa che le ha permesso di imporsi a livello regionale su eventi fortemente legati alla zona alpina e con le cui attività è a stretto contatto.

Per farne un esempio, nel 1978 la Pro Loco-Ormaf organizzò per la prima volta l'ARREDAMONT, ovvero la mostra dell'arredamento di montagna, con la quale si voleva far emergere il settore del legno e tutte le attività a cui è collegato, dando così maggior

---

<sup>314</sup> Ibidem, pp. 174-176

importanza anche ad un'altro ambito, considerato "storico", dell'economia dolomitica. Attualmente il suo successo è quasi superiore a quello della MIG, sebbene inizialmente avesse avuto alcune difficoltà nell'attrarre l'interesse delle aziende espositrici, che alla prima edizione furono solo venticinque.<sup>315</sup>

Quindi, a seguito della ricostruzione, Longarone diventò il più importante polo fieristico delle Dolomiti, svolgendo un ruolo di preminenza sia come centro promozionale che come vetrina di allestimento imprenditoriale, cosa resa possibile solo grazie all'attività di Longarone Fiere Dolomiti. Annualmente vengono organizzate nove manifestazioni, ognuna delle quali è dedicata ad una specifica attività e iniziativa montana, con un totale di quaranta giorni di apertura, duemila marchi aziendali e 160.000 visitatori l'anno; tali cifre gli permettono di essere il quarto polo fieristico a livello regionale.<sup>316</sup>

Come si è già detto, le sue mostre sono ormai un fondamentale punto di incontro per molte imprese e a testimonianza di ciò vi sono le 30.000 presenze annuali, delle quali quasi la metà è costituita da operatori stranieri, la MIG ad esempio è visitata da gelatieri provenienti da tutto il mondo.

Inoltre la MIG mette a disposizione delle varie associazioni, attive nel settore del gelato artigianale, lo spazio per convegni e conferenze, dove affrontare temi di attualità ed eventuali problematiche.

In più, durante le sue giornate di apertura, vengono indetti diversi concorsi internazionali, il primo dei quali, nonché il più storico, è quello della "Coppa d'Oro". Questo, nel quale viene premiato il miglior gelato dell'anno, si deve all'iniziativa di due gelatieri milanesi (Giulio Gorlini ed Ermenegildo Racheli) e ancor oggi è uno dei premi più prestigiosi ed ambiti dai grandi del settore.

A questo progetto, se ne sono aggiunti molti altri, anch'essi ormai facenti parte della sua storia: un esempio lo è il "Festival d'Autore" (iniziato nel 1994), il quale fu indetto alla memoria del maestro gelatiere Carlo Pozzi, o ancora il Premio Internazionale Matri

---

<sup>315</sup> Sito Disastro del Vajont, *Diga del Vajont: la ricostruzione*: <http://www.vajont.net/page.php?pageid=SEZPG00N>; E.Bezzon, R.D'Acunto, L.Fabbris, R.Polegato, G.Rota, *Attività e professionalità nelle imprese venete che organizzano fiere ed eventi*, Università degli Studi di Padova, 2012, pag. 263; lvi., pp. 178-180

<sup>316</sup> Sito Longarone Fiere Dolomiti, *Longarone fiere il polo fieristico delle Dolomiti*: <http://www.longaronefiere.it/chi-siamo/about-us/>; E.Bezzon, R.D'Acunto, L.Fabbris, R.Polegato, G.Rota, *Attività e professionalità...*, cit., pag. 263

Gelatieri, che fu istituito proprio per dare il giusto risalto all'opera delle "famiglie" di gelatieri, che hanno contribuito alla valorizzazione del gelato artigianale nel mondo.<sup>317</sup>

Negli ultimi anni è stata aggiunta un'altra competizione, del tutto nuova e in linea con le attuali tecnologie: si tratta del concorso dei "Gelatieri in web" (oggi alla sua sedicesima edizione), nel quale si premia la migliore presenza in rete di tutte le gelaterie del mondo. I giudici ricercano tutti i siti internet e le pagine nei diversi social network appartenenti alle gelaterie e dopo un attenta valutazione premiano la migliore. Questo concorso testimonia come la MIG non smetta mai di evolversi e di crescere, continuando a prestare sempre grande attenzione alle novità sia del mercato che in ambito marketing.<sup>318</sup>

Nel 2010 la MIG ha partecipato, con grande successo, anche al "Firenze Gelato Festival", ovvero una manifestazione indetta dal comune di Firenze con lo scopo istruire i visitatori sulla storia e sui segreti del mondo del gelato. A questo evento prendono parte diverse associazioni di gelatieri e alcune aziende produttrici, che danno al pubblico la possibilità di degustare, forniscono informazioni e svolgono diverse attività nell'ambito della gelateria.

La MIG ha allestito nella prestigiosa Sala d'Arme di Palazzo Vecchio una mostra fotografica intitolata "I Maestri gelatieri delle vallate bellunesi", nella quale le vicende migratorie vengono narrate attraverso le immagini, con anche una ricca esposizione di macchine ed attrezzature utilizzate dai pionieri del gelato.

L'elemento che ha reso la mostra ancor più interessante è stato però la dimostrazione pratica di come erano utilizzate le macchine d'epoca, ancora funzionanti a forza braccia.

La produzione del gelato con il macchinario di un tempo ha avuto luogo grazie alla collaborazione della Famiglia Emigranti ed ex Emigranti Zoldani, rappresentata in quell'occasione da Demetrio Mosena, Maurizio De Pellegrin, Bruno Giacomel e Giovanni Rumac.

Il fatto che Firenze abbia chiesto proprio alla MIG di allestire la mostra sui gelatieri bellunesi, è un'ulteriore prova di come sia ormai indissolubile e fortemente radicato il legame tra fiera del gelato e Longarone.<sup>319</sup>

---

<sup>317</sup> T. Caltran, P. Lazzarin, D. Panciera, *La storia del gelato...*, cit., pag. 170

<sup>318</sup> Sito MIG, *La storia della Mostra...*, cit.

<sup>319</sup> Sito Uniteis e.V., *Firenze Gelato Festival*, 4 giugno 2010: <http://www.uniteis.com/gelato-news/2010/06/firenze-gelato-festival/>

Un altro evento che ha visto coinvolta la Mostra del Gelato Internazionale è stato l'expo di Milano. Infatti in quell'anno hanno avuto un ruolo di rilievo nella filiera dell'"alimentazione-gastronomica" sia la quattordicesima edizione di "Tecno&food" a Padova, che la cinquantesima edizione della MIG, la quale è stata selezionata per far parte del progetto "Road to Expo 2015", avviato dal Ministero dello Sviluppo Economico.<sup>320</sup>

Infine si ricordi che nonostante la globalizzazione e la continua nascita di nuove iniziative per la promozione del gelato artigianale, la MIG mantiene la sua posizione di preminenza e rimane ancora oggi un punto fermo sia per i gelatieri, che per tutti coloro che operano nel mondo del gelato, in primis i fabbricanti di macchine ed attrezzature.

---

<sup>320</sup> Sito Gelato Fuori Buono dentro, *Longarone e Padova: due fiere che fanno squadra per i mercati esteri*, 1 aprile 2014: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/longarone-e-padova-due-fiere-che-fanno-squadra-per-i-mercati-esteri.kl>

## Capitolo 5

### La Gelateria oggi

#### 5.1 Il marketing: la chiave del successo

Al giorno d'oggi non aver mai sentito il termine "marketing" è una cosa più unica che rara, poiché quest'espressione, sebbene il suo significato non sia compreso a fondo da tutti, è ormai parte non solo del linguaggio comune, ma sta alla base della gestione di qualsiasi attività commerciale. Quindi data la crescente rilevanza di questa disciplina all'interno delle piccole e grandi aziende, è importante chiarirne il significato, prima di vedere come viene applicata alla gelateria.

Il marketing nacque negli Stati Uniti nei primi anni del '900 e, nonostante la sua applicazione pratica fosse ancora lasciata all'esperienza del singolo imprenditore, assunse un immediato interesse tra alcuni docenti, accademici e studiosi, che aderirono alla *National Association of Teachers of Advertising*, fondata nel 1915.

Inizialmente la disciplina era strettamente legata alla pubblicità e si staccò ufficialmente da questo campo di studio solamente nel 1934, anno in cui venne fondata la *National Association of Marketing Teachers*, che riuscì a darle un'accezione più generale, ampliata poi col tempo.

Nell'ampia letteratura sul management si trovano diverse definizioni di "marketing", la più classica delle quali è quella di Philip Kotler del 1967, che sostiene che: "Il marketing è un processo sociale e manageriale diretto a soddisfare bisogni ed esigenze attraverso processi di creazione e scambio di prodotti e valori. È l'arte e la scienza di individuare, creare e fornire valore per soddisfare le esigenze di un mercato di riferimento realizzando un profitto"<sup>321</sup>

Successivamente anche l'*American Marketing Association* volle dare una descrizione della disciplina, vedendola più come un "[...] processo che pianifica e realizza la progettazione, la politica dei prezzi, la promozione e la distribuzione di idee, beni e servizi volti a creare mercato e a soddisfare obiettivi di singoli individui ed organizzazioni". Si noti solo come il termine "processo" non venga scelto a caso, ma abbia lo specifico ruolo di indicare l'intero insieme di attività necessarie per il raggiungimento dei vari obiettivi.<sup>322</sup>

---

<sup>321</sup> K.L. Keller, P.Kotler, *Marketing Management: Analysis, planning and control*, Prentice-Hall, Upper Saddle River (New Jersey), 1967

<sup>322</sup> Sito AMA, *Definition of marketing*: <https://www.ama.org/AboutAMA/Pages/Definition-of-Marketing.aspx>

Oggi tutte queste definizioni non vengono più accettate, in quanto considerate poco esaurienti, dato il maggior numero di concetti inclusi nel termine, che ora implica anche: l'ascolto, la comunicazione, la creazione di valore e quindi la relazione con il consumatore.

La disciplina diventa ora uno strumento in grado di porre delle basi solide per instaurare con i consumatori una relazione duratura e proficua, facendole perdere quella sua iniziale caratteristica prettamente manageriale.

Le attività di ricerca e sviluppo dell'impresa si spostano quindi dal prodotto al consumatore, le cui esigenze, come si è già detto, non vanno semplicemente soddisfatte nel minor tempo possibile, ma dovrebbero addirittura essere anticipate.

Le grandi imprese hanno ormai pienamente assimilato l'importanza di una buona gestione delle attività di marketing, alle quali viene di solito destinato un'intera funzione d'azienda gestita da soggetti con specifiche competenze. Probabilmente è questo il motivo per cui si è spinti ad associare una tale disciplina quasi esclusivamente alle aziende di un certo spessore, non considerando quelle più piccole, che in realtà adottano sempre più strategie di marketing per sopravvivere in un mercato caratterizzato da grande competitività e nel quale assume grande importanza il sapersi differenziare.

Partendo quindi da questo presupposto, è interessante analizzare le "sette ere del marketing" di Robert Rose<sup>323</sup>, che non danno solo un'idea del suo sviluppo e di come sia cambiato il suo significato nella storia, ma permettono anche di capire come questo abbia iniziato pian piano ad essere alla base di ogni impresa, a prescindere dalla grandezza.

Ovviamente anche Rose, nelle sette fasi, prende come esempio solo la grande impresa, probabilmente per una questione di semplicità, poiché ad esempio nell'era in cui le strategie di marketing erano strettamente collegate alla pubblicità solo le aziende più rilevanti potevano applicare tali metodi. Qui di seguito verrà ripresa quindi l'analisi di Robert Rose, facendo però un paragone, sebbene non sempre immediato, con lo sviluppo delle piccole gelaterie artigianali, per comprendere il modo in cui il marketing ha iniziato ad esserne una parte rilevante.

Secondo Rose le attività di marketing non iniziarono nei primi anni del novecento, bensì mezzo secolo prima, ovvero nel 1850 con quella che lui definisce la *Trade Era*. Si tratta di un

---

<sup>323</sup> Robert Rose è *Chief Strategy Officer* del *Content Marketing Institute*. Ha scritto due libri, entrambi inerenti al marketing: *"Managing Content Marketing: the real-world guide for create passionate subscribers to your brand"* e l'altro, qui considerato, *"Experiences: The 7th era of marketing"*.

periodo basato ancora su principi basilari in cui, chiunque avesse avuto un prodotto o fosse stato in grado di fabbricare qualsiasi cosa che potesse suscitare interesse nel mercato, avrebbe avuto tutti i requisiti necessari per entrare nel mercato.<sup>324</sup>

La semplicità di tale filosofia era perfettamente in linea con le iniziali attività dei peracottai, degli scòti e poi dei primi venditori ambulanti di gelato, grazie alle quali zoldani e zoppedini riuscirono a far fronte alla miseria e alla povertà dei loro paesi. Sebbene al giorno d'oggi un'organizzazione di questo tipo non sarebbe sufficiente per ottenere un adeguato guadagno, per le caratteristiche dell'epoca quel tipo di organizzazione risultò essere invece molto efficiente.

A partire dal 1860, con la nascita delle prime industrie, iniziò la *Production Era*, durante la quale assunse nuovo valore quanto prodotto dall'industria, in altre parole tutto ciò che risultava dall'applicazione delle tecnologie legate alla seconda rivoluzione industriale era considerato non solo più prezioso, ma anche di maggiore qualità. Le caratteristiche maggiormente attraenti furono comunque innanzitutto l'abbassamento dei costi di produzione e la conseguente riduzione dei prezzi.

Ovviamente non esisteva ancora un'industria di gelati preconfezionati, la cui nascita si ebbe solamente intorno alla metà del '900, in concomitanza con l'idea di rivestire la parte interna del cono con del cioccolato così da renderlo impermeabile e impedirgli di diventare molle a contatto con il gelato. In quel periodo si videro però comparire le prime gelaterie artigianali, che trasformarono lo status dei gelatieri da ambulanti a stabili.<sup>325</sup>

L'era della produzione si protrasse fino al 1920, anno di svolta in cui assunse rilevanza sempre maggiore il prezzo dei prodotti, soprattutto se scontato, tant'è che questo periodo fu denominato: *Sales Era*. Probabilmente uno dei motivi per cui si diede tanta importanza ai prezzi, che come si è appena detto in quel periodo furono la principale leva di stimolo all'acquisto, fu anche la successiva grande depressione, durante la quale solo quel gioco di ribassi e promozioni avrebbe potuto incrementare le vendite.

---

<sup>324</sup> R.Rose, C.Johnson, *Experiences: the 7th era of marketing*, Content Marketing Institute, New York, 2015

<sup>325</sup> Ivi



Purtroppo anche in questo caso è difficile fare un confronto con la gelateria artigianale che, dopo aver perso tutto durante gli anni della prima guerra mondiale, iniziava in quegli anni a riavviarsi, anche se con ritmi più rapidi e con il coinvolgimento della donna.<sup>326</sup>

Dal 1940 al 1960 le aziende iniziarono a cambiare le loro strategie di vendita, che divennero caratteristiche della *Marketing Departement Era*, durante la quale ci si rese conto che non era più sufficiente avere un prodotto da mettere a disposizione del consumatore, ma bisognava renderlo appetibile, attrattivo ed evocativo di una specifica immagine, che fosse capace di incentivarne la vendita. Fu proprio questo il periodo in cui iniziò ad emergere l'idea che non era necessario produrre enormi quantità di beni diversi per soddisfare i consumatori, ma bastava semplicemente comprenderne i desideri.

Mentre l'industria avviava una serie di campagne pubblicitarie con lo scopo di rendere i prodotti rispondenti alle esigenze del consumatore, gli emigranti zoldani e zoppedini iniziarono in quel periodo a riaprire le loro gelaterie, perdute durante il secondo conflitto mondiale.

Alla "mitizzazione" dei beni e del *brand*, attuata dalle aziende, si contrappose quindi la semplicità della filosofia di vendita delle piccole gelaterie, che per incrementare i loro fatturati avevano a disposizione solamente l'offerta di un prodotto di qualità e il buon nome della bottega, che indicato nell'insegna svolgeva una funzione molto simile a quella del marchio.

I gelatieri iniziarono con un'offerta di pochi gusti, che attualmente rimangono ancora molto apprezzati in quanto "classici", eventualmente accompagnati da un ciuffo di panna; solamente con il coinvolgimento di bellunesi, trevisani e friulani si iniziò a servire anche caffè e altre bevande calde o fredde.

Ciò che spinse poi i gelatieri a sviluppare ulteriormente la propria attività fu la nascita della grande impresa di gelati, che a partire dalla fine degli anni cinquanta iniziò in breve tempo a diffondersi e a far pressione con la sua grande competitività. Infatti grazie al suo crescente potere di mercato e alla sua influenza sui mezzi di stampa, spesso utilizzata come strumento diffamatorio contro le gelaterie artigianali, l'industria tentò di sopprimere la categoria dei piccoli gelatieri.

---

<sup>326</sup> Ibidem

Aprendo a tal proposito una piccola parentesi, è importante ricordare che intorno agli anni sessanta il gelato diventò uno dei dolci più apprezzati e richiesti dal mercato e molti, soprattutto negli USA, iniziarono ad improvvisarsi gelatieri aprendo una serie di carrettini dove spesso non venivano rispettate le norme igieniche.

I casi di inosservanza delle norme igieniche divennero per l'industria un'occasione per screditare se non addirittura per eliminare il gelato artigianale dal mercato, attraverso la collaborazione con la stampa, che diede il via alla pubblicazione di una serie di articoli nei quali si diffamava sia la salubrità del prodotto che la figura del gelatiere.

Il fenomeno fu ingigantito a tal punto, che ancora oggi la gelateria risente di pregiudizi e di un'immagine non del tutto positiva e facilmente attaccabile al minimo valore sballato.

Ciò è confermato dal fatto che non viene data la dovuta importanza alla certificazione dell'istituto dell'igiene BAV, dove si certifica che da oltre dieci anni, in migliaia di prove fatte, non è stata trovata alcuna traccia di salmonella o un qualsiasi altro agente patogeno. Nemmeno gli annuali controlli, solitamente fatti nei mesi estivi, sono sufficienti ad attenuare gli attacchi nei confronti del settore.<sup>327</sup>

Si consideri poi che anche i nuovi macchinari permettono un maggior rispetto dell'igiene che quindi, oltre a permettere una produzione più efficiente, sono ideati affinché anche la loro pulizia sia più agevole.

Ad ogni modo è ormai insita in ogni gelatiere l'importanza del rispetto delle norme igieniche, a garanzia delle quali è entrata in vigore negli anni novanta la normativa HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Con questa normativa è stata resa obbligatoria l'assistenza di un istituto dell'igiene a qualsiasi esercente di prodotti alimentari freschi, il quale non deve solo sottoporsi regolarmente ad un autocontrollo, ma anche redigerne il protocollo.<sup>328</sup>

Tornando dunque agli anni sessanta e quindi alla crescente rivalità tra impresa e piccoli commercianti, bisogna dire che la pressante competitività della prima fu il presupposto che incentivò i gelatieri a sviluppare ulteriormente e a differenziare la propria offerta, della quale si sottolineava soprattutto la qualità del prodotto.

Nacquero così le prime coppe di gelato, destinate a sopravvivere in tutte le gelaterie fino ad oggi e nelle quali, sebbene fossero ancora poco elaborate, venivano abbinati con gusto:

---

<sup>327</sup> Sito Uniteis e.V., Annalisa Carnio, *Attenzione! I giornalisti si interessano sempre più all'igiene in gelateria*, 19 luglio 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/07/attenzione-i-giornalisti-si-interessano-sempre-piu-alligiene-in-gelateria/>

<sup>328</sup> Ivi

gelato, frutta, fresca o secca, e *topping*<sup>329</sup> vari. Proprio con questi primi esperimenti si inizierà a dare sempre più valore alla decorazione e alla presentazione del prodotto, che doveva essere piacevole anche alla vista e quindi invitante, oltre ad essere effettivamente buono.

Gli anni sessanta furono caratterizzati anche dall'utilizzo dei nuovi mezzi pubblicitari e di diffusione dei messaggi promozionali, nei quali assumeva un crescente ruolo la marca, la cui funzione divenne in breve oltre che di riconoscimento anche di garanzia del prodotto. Questi sono considerati gli anni di inizio della *Marketing Company Era* (1960-1997), durante la quale si vide la grande impresa incrementare i suoi investimenti in pubblicità, grazie ai quali si ebbe la diffusione dei primi spot televisivi.<sup>330</sup>

Ovviamente la piccola gelateria artigianale non era in possesso dei medesimi mezzi finanziari dell'industria, di conseguenza non potendo investire in spot pubblicitari, continuò a vendere il proprio prodotto secondo le tradizionali modalità dei piccoli commercianti, ovvero mettendo in risalto la qualità e beneficiando del buon nome, guadagnato negli anni, della bottega.

In realtà inizia a svilupparsi, intorno agli anni '70-'80 (in concomitanza con la diffusione dei primi freezer da casa), uno specifico aspetto della gelateria: il gelato d'asporto.

Nei locali si inizia quindi ad inserire i rotoli di *papier becher*, necessari ad incartare il gelato per permetterne il trasporto fino a casa, dove appunto poteva essere conservato come un qualsiasi gelato industriale. Quest'invenzione cambierà la concezione stessa del gelato artigianale, fino ad ora tipico dolce da passeggio, che essendo basato su coni e coppette, rientrava nel consumo "d'impulso" e per il quale non serviva alcuna pubblicità.<sup>331</sup>

Con l'inizio della *Relationship Era* (1997-2015) il concetto di marketing cominciò ad essere più chiaro anche alla piccola impresa, che ne comprese l'importanza, facendo i primi tentativi per applicare le nuove strategie.

Questo cambiamento è dovuto in gran parte all'ampliamento stesso del significato dato alla disciplina, che inizia appunto a separarsi dalla pubblicità, coinvolgendo, come si è già detto, anche altre attività accessibili anche alle imprese con un fatturato minore.

---

<sup>329</sup> Il termine *topping* viene utilizzato nel gergo della settore ed indica uno sciroppo che può avere diversi gusti (come cioccolato, mango, fragola) e che solitamente viene messo sul gelato anche come decorazione.

<sup>330</sup> R.Rose, C.Johnson, *Experiences...*, cit.

<sup>331</sup> Sito Uniteis e.V., Giorgio Cendron, *Evoluzione della gelateria in Germania*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/evoluzione-della-gelateria-in-germania/>

Si tratta quindi di un'era in cui il prodotto perde il suo ruolo di centralità nelle ricerche aziendali, sostituito invece dal consumatore, la cui fiducia va conquistata col tempo, essendo oggi sempre più facile accedere, grazie al web 2.0, alle informazioni. Insomma se prima il cliente poteva basarsi solo su quanto l'impresa diceva e metteva in risalto, ora può confrontarsi con chiunque, in qualsiasi parte del mondo, abbia già provato il prodotto e questo implica che il processo di fidelizzazione richieda tempi molto più lunghi rispetto al passato.

La fiducia è quindi il risultato di un lungo percorso attraverso il quale si ricerca un continuo contatto e per il quale più che i tradizionali mezzi di comunicazione assumono crescente importanza i social network. Da qua si comprende l'esistenza di nuove possibilità, facilmente accessibili anche a piccole imprese e commercianti, che possono ad esempio iniziare a monitorare il grado di apprezzamento nei confronti dell'attività oppure promuovere i loro prodotti a costi quasi nulli. Particolarmente apprezzati sono infatti i social network, attualmente sempre più diffusi e in grado di ampliare esponenzialmente l'effetto dell'WOM (il passaparola), oltre a coinvolgere attivamente i consumatori, sia attuali che potenziali.<sup>332</sup>

Con l'inizio dell' *Experience Era* (2015) comincia ad essere insufficiente il semplice contatto con il consumatore, il quale ricerca anche nell'acquisto esperienze coinvolgenti e in grado di dargli emozioni uniche e personalizzate, risultato ottenibile solamente con la cura di ogni dettaglio, dall'ambiente (che sia vivo e unico) al servizio. Questo cambiamento delle modalità di consumo è una conseguenza della crescita del tenore sociale, che ha aumentato i consumi voluttuari, creando aspettative più elevate e rendendo gli utenti sempre più esigenti.<sup>333</sup>

Facendo una breve analisi della gelateria oggi, che verrà approfondita comunque nelle seguenti pagine, si può sottolineare il fatto che i gelatieri abbiano sostanzialmente mantenuto modalità di gestione e di vendita molto semplici, volendo rievocare con la classicità dell'ambiente le dolci immagini dell'infanzia, appartenenti ad un'epoca passata.

I gelatieri ricercano l'innovazione, per sopravvivere alla forte concorrenza, più che altro nell'attrezzatura e nei gusti, che oltre ad essere originali e creativi, devono rispondere, nel modo più mirato possibile, alle esigenze di un mercato in continua segmentazione.<sup>334</sup>

---

<sup>332</sup> R.Rose, C.Johnson, *Experiences...*, cit.

<sup>333</sup> Ivi

<sup>334</sup> Sito Uniteis e.V., Giorgio Cendron, *Evoluzione della gelateria...*, cit.

Come si sa, il mercato tedesco è forse quello con il numero più elevato di gelaterie italiane, di conseguenza prima di entrare nel merito delle esigenze dei consumatori è importante avere un'idea del grado di apprezzamento, nonché delle modalità di consumo, del gelato.

A tal proposito assume particolare rilievo una recente ricerca, commissionata da Longarone Fiere e dall'Uniteis e.V. alla società GfK<sup>335</sup> di Norimberga, dalla quale risulta appunto che l'85% dei tedeschi frequenta almeno una gelateria italiana, seguita dai caffè tedeschi, i bistro e i bar.

Tra i motivi che danno all'*Eiscafe* un ruolo di primo piano nella sfera delle preferenze del consumatore vi è innanzitutto la qualità e l'eccellenza del prodotto offerto, che è frutto di quella produzione artigianale sempre molto apprezzata, a cui bisogna aggiungere la grande importanza data al "Made in Italy", e infine la pulizia del locale, che svolge un ruolo altrettanto rilevante nella scelta. Questo dimostra che, nonostante il mercato dei beni alimentari sia ormai saturo e la concorrenza, come si è visto, sempre più pressante, il gelato rimane tuttavia ben radicato, conquistando il 96% della popolazione tedesca.<sup>336</sup>

L'indagine non si è conclusa con la semplice ricerca di qualche dato poiché, essendo sempre più importante riuscire a soddisfare le esigenze dei consumatori, bisogna comprendere cosa questi cercano e quindi capire quali sono gli attributi che rendono il gelato un prodotto così unico e apprezzato. La GfK di Norimberga ha perciò effettuato anche un'indagine psico-comportamentale su un campione eterogeneo, con età tra i sedici e i sessant'anni, dalla quale sono emerse quattro caratteristiche.<sup>337</sup>

Ciò che piace del gelato è innanzitutto il gusto, ognuno ha il proprio, più dolce, esotico, più aspro, ma in ogni caso gradevole e delicato, capace di essere al tempo stesso sia invitante che appagante. Inoltre viene spesso scelto per la sua freschezza, che dà sollievo soprattutto nei mesi più caldi, ma perfetto anche per concludere un pasto abbondante nei mesi più freddi.

---

<sup>335</sup> GfK è un ente che si occupa di effettuare ricerche di mercato, fornendo ai propri clienti informazioni affidabili sui consumatori e supportandoli nelle decisioni strategiche.

<sup>336</sup> Sito Uniteis e.V., *Indagine di mercato sul consumo di gelato in Germania*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/indagine-di-mercato-sul-consumo-di-gelato-in-germania/>

<sup>337</sup> Sito Uniteis e.V., *Mangiare il Gelato è un'esperienza multisensoriale*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/mangiare-il-gelato-e-unesperienza-multisensoriale/>

Il terzo elemento capace di rendere il gelato tanto apprezzato è la sua consistenza, morbida e cremosa, che spesso viene esaltata e resa ancora più piacevole dal contrasto con il croccante della cialda oppure della granella di pistacchio, nocciola, mandorla o cioccolato.

Per finire, chi ama il gelato adora il ricordo felice che questo riporta alla mente, infatti per la maggior parte delle persone questo è un viaggio a ritroso, un ritorno ai momenti più spensierati dell'infanzia. Ciò che stupisce è forse il fatto che questa sua capacità di destare ricordi accomuna persone di diverse età, sesso, condizioni culturali o geografiche.<sup>338</sup>

Il gelato comunque non è apprezzato solamente per le sue caratteristiche organolettiche, ma anche per l'associazione a determinati stati d'animo, affermazione attestata da un altro sondaggio fatto in Germania. Secondo quanto emerso dall'indagine infatti, l'andare in gelateria è visto dal 78% delle persone, come un'occasione per passare del tempo in compagnia, quindi come un piacevole punto di incontro. Invece il 45% considera il gelato una vera e propria autogrificazione, senza contare che l'86% lo associa a sentimenti di felicità.<sup>339</sup>

Come il cioccolato, anche il gelato viene spesso associato a stati d'animo felici e la veridicità di questa affermazione è stata recentemente testimoniata dall'Istituto di Psichiatria di Londra, che attraverso una ricerca ha dimostrato che in effetti è sufficiente un cucchiaino di gelato per mettere in azione quella zona del cervello in cui sono situati i centri del piacere.

Grazie all'utilizzo del *brain imaging*, una tecnica diagnostica in grado di mostrare l'attività cerebrale, si è notato che nella maggior parte delle persone che mangiano un gelato si attiva una reazione proprio nel circuito cerebrale del piacere.

L'identificazione avviene nella corteccia orbito-frontale, ovvero quella zona del cervello in cui vengono rielaborati i dati, che identifica la sensazione di piacere e del gusto, la quale dovrebbe essere legata all'immagine suscitata dal gelato in ognuno.<sup>340</sup>

Si tratta comunque di un prodotto in grado di coinvolgere molti sensi, che vanno appunto dalla vista e quindi dalla cosiddetta anticipazione del piacere, fino alla progressiva immersione nell'esperienza gustativa, creando un vero e proprio "percorso del piacere", le cui fasi possono susseguirsi o sovrapporsi a seconda dei casi.<sup>341</sup>

---

<sup>338</sup> Ibidem

<sup>339</sup> Sito Uniteis e.V., *I tedeschi e il gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/i-tedeschi-ed-il-gelato/>

<sup>340</sup> Sito Uniteis e.V., *La scienza conferma che il gelato rende felici*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/la-scienza-conferma-che-il-gelato-rende-felici/>

<sup>341</sup> Sito Uniteis e.V., *Mangiare il gelato...*, cit.

Il gelato comunque rievoca nel 78% dei tedeschi i tempi dell'infanzia, mentre il 93% lo considera semplicemente come un vero e proprio "piacere per il palato" o ancora un meritato momento di relax (85%), come avviene nelle piacevoli camminate serali, oltre ad essere spesso sinonimo di bella stagione e di caldo.

Molte persone ne apprezzano poi anche le proprietà nutritive, si pensi ad esempio al fatto che in Germania il 61% lo mangia perché tonificante, mentre il 58% lo considera nutriente.<sup>342</sup>

Nonostante sia palese che mangiare un gelato è un momento piacevole, l'Uniteis e.V. si impegna comunque a diffondere ogni sondaggio o indagine capace di metterlo in buona luce, volendo appunto rafforzarne l'apprezzamento. Infatti non sono state poche le sfide che il settore della gelateria ha dovuto affrontare negli ultimi anni, causa soprattutto dell'evoluzione del mercato e delle nuove esigenze dei consumatori.

Come si è visto, sono attualmente cambiati i meccanismi di traino del mercato, nei quali la domanda assume un ruolo di primo piano e mentre l'offerta deve in un certo senso adeguarsi alle esigenze del consumatore, che come si è detto più volte vanno soddisfatte.

Su questo sfondo il marketing, che ormai è parte integrante anche delle piccole attività artigianali, ha il fondamentale ruolo di trasmettere al consumatore quelle caratteristiche "incorporee" che differenziano il prodotto e ne trasmettono l'innovazione.

Per fare ciò i gelatieri, come d'altronde un qualsiasi imprenditore, devono svolgere sostanzialmente tre attività:

- Capire ed identificare i bisogni e i desideri del consumatore
- Realizzare un prodotto ed un servizio in grado di rispondere a questi bisogni e desideri
- Determinare il prezzo e provvedere alla promozione nonché diffusione del prodotto.<sup>343</sup>

Ovviamente non si tratta di attività tra loro separate, al contrario i tre punti poc'anzi citati devono essere strettamente connessi tra loro, così da riuscire a dare vita ad un sistema dinamico e coordinato che inevitabilmente diventerà più complesso, perché le aspettative

---

<sup>342</sup> Sito Uniteis e.V., *I tedeschi e il gelato*, cit.

<sup>343</sup> R.Lobrano, *Il Gelato come venderlo meglio: il marketing e la comunicazione del gelato artigianale: vendita di una emozione*, Il Gelatiere Italiano, Casa Editrice Finedit Italia srl, Milano, 2005, pag. 10

dei consumatori incrementano all'aumentare della "performance" propria e dei competitors.<sup>344</sup>

A questo punto è utile fare alcuni esempi, per comprendere anche come la gelateria abbia affrontato alcune sfide.

Un classico esempio di come il consumatore abbia cambiato le sue modalità di consumo è dato dal suo modo di rapportarsi al cibo, che oggi non è più considerato come semplice bisogno primario, bensì può assumere diversi significati che vanno appunto al di là del semplice sostentamento.

Mangiare deve essere innanzitutto un piacere, cosa che porta ad investire gli alimenti di un nuovo ruolo sociale. Ciò significa che il pasto diventa un'occasione sia per passare del tempo con amici e parenti che un modo per concludere affari (si pensi ad esempio agli USA dove il pranzo e la cena offrono la possibilità di trattare o di incontrare i clienti).

Il cibo viene poi considerato come salute, sia sotto un aspetto di funzionalità che di sicurezza, conseguenza di una serie di fattori quali ad esempio l'aumento dei problemi di obesità, i diversi casi di malattie legate al cibo, prodotti contraffatti e altre complicazioni causate da alimentazioni scorrette.

Sempre più si presta attenzione a diete dimagranti e a regimi alimentari più equilibrati, che spingono quindi le persone a consumare cibi ipocalorici, con pochi zuccheri e possibilmente sani, con effetti positivi sull'organismo (i cosiddetti cibi probiotici).

La necessità di informarsi sui prodotti, sul loro contenuto e quindi sulla loro provenienza non è poi una questione dovuta solo all'aumento delle intolleranze e delle allergie, ma deriva anche da una questione operativa, quale è appunto l'allungamento della filiera. Attualmente, grazie alle nuove norme di etichettatura e alla rete internet, è sempre più semplice e più veloce accedere alle informazioni di cui si necessita.

Inoltre il cibo diventa stile di vita, rappresentante di determinati principi ed ideologie, il cui esempio più emblematico è appunto la nuova dieta vegana, della quale si parlerà però più approfonditamente nel prossimo paragrafo.

I gelatieri non possono quindi rimanere insensibili alla diversità di queste esigenze e ciò significa che devono essere in grado di includere nel loro prodotto qualsiasi fattore sociale,

---

<sup>344</sup> Ibidem, pag. 11



culturale e simbolico differente, così da adattare il bene ad un numero maggiore di segmenti di mercato.

Tutto ciò deve ovviamente esser fatto con originalità e con gusto, senza dimenticare che anche il metodo di produzione ha un ruolo di crescente importanza, dato che chi consuma è sempre più attento a questi aspetti.<sup>345</sup>

Quindi, se prima il gelato era una cosa semplice, un premio o semplicemente una nutriente merenda per bambini, oggi è il frutto di studi e ricerche per la soddisfazione del cliente. Ciò significa che il valore del prodotto deriva fondamentalmente dalla capacità di comunicazione. Pertanto nei giornali tedeschi di un tempo si trovavano spesso articoli sulle storie degli emigranti zoldani e zoppedini, contenenti le interviste fatte agli stessi gelatieri, che non mancavano di ricordare che la loro era una ricetta segreta di famiglia; oggi invece il vero protagonista degli articoli è diventato il gelato e tutto ciò che lo riguarda (componenti comprese), poiché il consumatore vuole sapere.

Questa esigenza di conoscenza deriva proprio dall'evoluzione della società, ed è facilitata anche dall'emanazione delle nuove leggi, quali ad esempio quelle sulle allergie, che rendono obbligatoria la segnalazione dell'utilizzo di qualsiasi aroma artificiale, o ad esempio la già citata legge HACCP con la quale si controlla che vengano rispettate le norme igieniche.<sup>346</sup>

Si distinguono per la loro grande capacità di comunicazione le nuove generazioni di gelatieri tedeschi, i quali hanno dato il via all'apertura di una serie di gelaterie minimaliste, basate su pochi gusti, scelti ed originali. La loro attività si basa principalmente su questa continua comunicazione ed esaltazione del prodotto, che risponde all'attuale bisogno di trasparenza del consumatore e che permette anche l'applicazione di prezzi più elevati rispetto a quelli dei tradizionali gelatieri italiani.

Infatti chi proviene da famiglie, attive da generazioni nel settore del gelato, tende ad essere molto più concentrato sul prodotto stesso, preparandolo con le ricette di una volta e secondo il metodo tradizionale, in altre parole cerca di mantenere l'alimento genuino e di reale qualità, dimenticando però di comunicare tutto ciò. Infatti la notorietà e il buon nome della gelateria non sono più influenti come un tempo, ma richiedono anche un'intensa

---

<sup>345</sup> Sito Uniteis e.V., A.Carnio, Trasparenza totale!, 24 ottobre 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/10/trasparenza-totale/>

<sup>346</sup> Ivi

attività di diffusione dei valori, così da riuscire ad instaurare un rapporto di fiducia con il cliente.<sup>347</sup>

Riprendendo ora il principio base, secondo cui il gelatiere deve offrire un prodotto che sia rispondente alle richieste del consumatore, si possono fare alcune considerazioni sulle caratteristiche che rendono il gelato un alimento perfettamente in linea con l'esigenza di seguire una dieta sana ed equilibrata. Secondo alcune ricerche, il gelato artigianale (caratteristica fondamentale affinché l'affermazione sia vera) risulta essere un prodotto salutare, grazie alle diverse proprietà dei suoi ingredienti, e se si considerano i gusti alla frutta, anche poco calorico.

Tutto ciò viene confermato e garantito da uno studio sulle sue caratteristiche nutrizionali al quale hanno partecipato diversi centri di ricerca quali l'Istituto Nazionale della Nutrizione e le Università di Modena e di Roma. Sul medesimo tema sono stati poi scritti diversi libri, uno dei quali è "*Gesund und fit in dem Urlaub*" (tradotto "Sani e in forma in vacanza") nel quale vengono appunto ribaditi gli innumerevoli benefici di un cono di gelato.<sup>348</sup>

Questo significa che per un individuo, che non abbia particolari problemi di salute, il gelato è un perfetto integratore della sua dieta, grazie alla sua ricchezza di nutrienti, quali: proteine, zuccheri solubili, lipidi, vitamine e sali minerali.<sup>349</sup>

Bisogna però specificare che la composizione nutrizionale varia a seconda che il gusto rientri tra i gelati alla crema, al latte oppure alla frutta.

Alla base del gelato alla crema, vi sono le uova, il latte e lo zucchero, il che significa che questo è fonte di proteine, calcio e fosforo, valori presenti anche nei gusti al latte, mentre il valore energetico è pari a 137kCal medie per 100g.

Andando più nello specifico le proteine, che sono costituite da amminoacidi ad elevato valore biologico, sono fondamentali per i processi organici della crescita, della differenziazione e del mantenimento.

Mentre gli zuccheri sono caratterizzati da un'alta digeribilità, che permette loro di essere rapidamente assorbiti e quindi di rilasciare velocemente energia a tutti i livelli. In particolare vi è il saccarosio, in grado di soddisfare il bisogno di dolce, e il lattosio, importante per

---

<sup>347</sup> Ibidem

<sup>348</sup> Libro scritto dal professor Hademar Bankhofer di Vienna pubblicato da Kneipp-Verlag nel 2001.

<sup>349</sup> Sito Uniteis e.V, D. Calchera, *Le caratteristiche nutrizionali del gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/le-caratteristiche-nutrizionali-del-gelato/>

favorire l'assimilazione del calcio da parte delle ossa, un processo fondamentale soprattutto nei bambini. Inoltre gli acidi grassi a catena corta e i lipidi, presenti in questi gusti, sono in quantità tali da essere tranquillamente digeriti e forniscono comunque all'organismo una fonte di energia immediatamente utilizzabile, oltre ad essere vitali per i muscoli.

I gusti al latte e alla crema sono indicati soprattutto per gli sportivi, poiché in essi vi è comunque abbondante acqua in grado di reintegrare le perdite, mentre grazie al lattosio e al saccarosio, che hanno un ruolo importante per il tessuto nervoso, viene favorito il metabolismo dei globuli rossi.<sup>350</sup>

Il gelato alla frutta invece, essendo composto da acqua, polpa di frutta e zucchero, è privo di proteine e ha una minor capacità antiossidante, poiché la vitamina C subisce un processo di ossidazione, che la rende meno efficace nel contrastare i radicali liberi.<sup>351</sup>

In genere i gusti alla frutta sono quelli più adatti a coloro che stanno seguendo una dieta ipocalorica, visto il loro minor valore energetico, circa 80kCal medie per 100g, al quale si può aggiungere che il gelato (anche al latte o alla crema) è comunque un cibo ad indice glicemico basso, che in altre parole permette di evitare picchi di insulina prolungando perciò la sensazione di sazietà.

Detto ciò, diventa immediatamente chiaro come il gelato sotto questo punto di vista assuma un nuovo valore, in quanto risponde effettivamente a tutte quelle esigenze odierne di equilibrio e salubrità alimentare. Quindi, con l'adeguata comunicazione, si riuscirebbero ad espandere l'offerta a più segmenti di mercato, anche quelli apparentemente non raggiungibili.

Un'altra ricerca, in linea con quella appena illustrata, è quella effettuata dalla Fondazione Veronesi in collaborazione con la filiera del gelato artigianale, che rappresenta anche un ottimo esempio di marketing e comunicazione, visto che ha dato il via al lancio della campagna "lo sapete che...", avviata poi nel 2015.<sup>352</sup>

Lo scopo della campagna è quello di render noto a tutti le qualità benefiche di alcuni gusti alla frutta, fresca e secca, e del cioccolato fondente, utilizzando come mezzi di comunicazione innanzitutto delle locandine, distribuite a tutte le gelaterie associate,

---

<sup>350</sup> Ibidem

<sup>351</sup> Ivi

<sup>352</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *Al via la campagna "Lo sapete che..."*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/al-via-la-campagna-lo-sapete-che.kl>

partecipando poi alla Rimini Wellness, ovvero la più rilevante manifestazione sul benessere, nonché pubblicando una serie di articoli in diverse riviste, anche non specifiche.

Ovviamente i sette gusti presentati nella campagna hanno decisamente delle proprietà in grado di garantire un'alimentazione corretta ed equilibrata, a patto però che il gelato sia artigianale e quindi prodotto con alimenti freschi.<sup>353</sup>

Il primo gusto considerato è la nocciola, che, dopo la mandorla, è il secondo frutto più ricco di vitamina E, tonificante per pelle e capelli. Essendo questo frutto ricco di nutrienti, fortemente energizzante e con grandi capacità ricostituenti è adatto soprattutto a chi pratica molto sport.<sup>354</sup> Come il pistacchio è del tutto priva di colesterolo, invece è ricca di monoinsaturi, che garantiscono un adeguato apporto di omega6, necessario per la salute del cuore, ed essendo un'importante fonte di fitosteroli, previene da malattie cardiovascolari.

La nocciola vanta comunque una lunga tradizione, in quanto è una delle prime piante coltivate dall'uomo, il quale fin da subito ne ha apprezzato e compreso le qualità, sia culinarie che medicinali. Questo frutto viene coltivato soprattutto nel Mediterraneo, in paesi come la Turchia, la Spagna, la Francia e anche l'Italia (nelle regioni Lazio, Campania e Piemonte), la quale vanta il primato della "Nocciola Giffoni"<sup>355</sup>.<sup>356</sup>

Un altro gusto "probiotico" è la mora, in quanto ricca di vitamina C, sali minerali e fibre. Questa possiede inoltre grandi quantità di antiossidanti e salicilati, che sono elementi base dell'aspirina, poiché attivi contro le infiammazioni e i radicali liberi.

La fragola e il lampone sono anch'essi ricchi di sali minerali e fibre, ai quali si aggiunge però anche un'elevata quantità di vitamina C. Tra le numerose proprietà che essi hanno vi sono le capacità depurative e antiossidanti, in quanto entrambi sono ricche fonti di acido ellagico, che li rende adatti anche a chi soffre di diabete.<sup>357</sup>

I frutti di boschi, primo fra tutti il mirtillo, del quale sono ormai note le potenti qualità antiossidanti, antinfiammatorie e antiproliferative per le cellule tumorali, contengono un'elevata percentuale di antocianine, ovvero dei pigmenti responsabili della colorazione

---

<sup>353</sup> Ibidem

<sup>354</sup> Ivi

<sup>355</sup> La nocciola Giffone, detiene attualmente il marchio IGP ed è caratterizzata da una forma perfettamente tondeggianta, la polpa bianca, un sapore molto aromatico e la perisperma (ovvero quella pellicola interna) che è molto sottile e facilmente staccabile.

<sup>356</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *Pistacchio e nocciole che passione!*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare-il-gelato/tendenze-e-curiosita/pistacchio-e-nocciole.kl>

<sup>357</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *Al via la campagna ...*, cit.

che possono andare dal rosso al blu e ai quali vengono attribuite numerose proprietà benefiche.

Il cioccolato fondente, delle cui proprietà si parla sempre di più essendo una fonte ricca di vitamina B3, minerali, come ad esempio il magnesio, e molecole che oltre a rilasciare rapidamente energia, stimolano anche il rilascio del cosiddetto ormone “della felicità”.

Infine vi è il pistacchio, ricco di vitamine, sali minerali, proteine, grassi “buoni” (insaturi) e come si è detto è del tutto privo di colesterolo. L’elevata quantità di sostanze contenute in esso quali appunto la tiamina, la vitamina B6, il rame, il manganese, il potassio, il fosforo e il magnesio, lo rendono uno dei frutti più nutrienti.

Il nome di questo frutto deriva dal persiano *pesteh*, che richiama il suono prodotto dall’apertura del guscio non appena il pistacchio è maturo. La sua storia ha inizio in Medio Oriente da alberi appartenenti alla famiglia delle Anacardiaceae, presenti oggi soprattutto in Iran, in Turchia, ma anche in California. In Italia il pistacchio rientra in una coltura di nicchia, alla quale viene attribuito un gran valore qualitativo, tanto da conferire al prodotto di Bronte (località ai piedi dell’Etna) l’appellativo di “oro verde”, attualmente tutelato anche dal marchio D.O.P.<sup>358</sup>

Il pistacchio è uno dei gusti classici per eccellenza. Nonostante la sua vendita abbia registrato un calo per un certo periodo di tempo, oggi ha trovato nuovo valore, grazie alla nomina a “gusto dell’anno” nel 2016, che l’Uniteis e.V. non ha tardato ad evidenziare nelle tabelle espositive inviate ai soci. Questa semplice comunicazione è stata sufficiente per incrementarne nuovamente la richiesta, rendendolo uno dei gusti più richiesti dal mercato e per il quale i consumatori sarebbero disposti a pagare anche un prezzo maggiorato, qualora fosse vero pistacchio di Bronte.

Tutto ciò è una perfetta dimostrazione di come il consumatore informato comprenderebbe meglio e gusterebbe più consapevolmente il gelato, oltre al fatto che sarebbe anche disposto a giustificare un prezzo più elevato. La comunicazione è quindi la base di un rapporto di trasparenza e fiducia tra il gelatiere e i consumatori, che permette ai primi di valorizzare il proprio operato e ai secondi di essere coinvolti più attivamente.<sup>359</sup>

---

<sup>358</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *Pistacchio e nocciole ...*, cit.

<sup>359</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Gelato al pistacchio con una marcia in più!*, 19 luglio 2016: <http://www.uniteis.com/press-area/2016/07/gelato-al-pistacchio-con-una-marcia-in-piu/>

Prima di procedere è opportuno fare alcune considerazioni sul prezzo, che è uno dei temi più discussi e sentiti sia dai consumatori tedeschi, convinti che sia troppo elevato, che dai gelatieri, i quali devono per lo meno coprire i costi di produzione.

Si pensi soprattutto a quei gusti il cui costo di produzione è più elevato, come può esserlo il pistacchio, qualora si scelga di utilizzare quello di Bronte ovviamente, oppure anche la vaniglia, il prezzo delle cui stanghe è aumentato vertiginosamente negli ultimi anni. È ovvio però che i consumatori non informati non possono saperlo e ciò provoca quella serie di attacchi contro i gelatieri, i quali dovrebbero provvedere a colmare queste lacune avviando quell'importante attività di comunicazione di cui si è già discusso.<sup>360</sup>

Interessante a questo punto è il caso delle stanghe di vaniglia, il cui prezzo è arrivato a \$600 al chilogrammo, poiché la maggior parte del prodotto proviene dal Madagascar, la cui produzione ha subito un calo del 50% a causa di un ciclone scatenatosi sull'isola. Questo tragico evento atmosferico, oltre alla distruzione lasciata dietro di sé, ha causato una perdita produttiva talmente elevata da aver reso la vaniglia, aroma tra i più richiesti ed utilizzati al mondo, uno dei più cari, secondo solo allo zafferano.

Ovviamente vi è la possibilità di ricreare in laboratorio la fragranza, ma essendo aumentata al contempo la richiesta di cibi naturali e biologici, il mercato delle stanghe di vaniglia è andato in crisi, costringendo quindi anche i gelatieri o ad aumentarne il prezzo oppure ad eliminarla temporaneamente.<sup>361</sup> Non è detto comunque che anche la vaniglia possa ottenere quella stessa comprensione e il medesimo successo, che di recente ha dato nuovo valore anche al pistacchio.<sup>362</sup>

Ecco che anche in questo caso emerge la necessità di comunicare, poiché i consumatori devono essere messi al corrente del perché quel determinato gusto costa di più e devono quindi capire che il prezzo non è altro che il totale delle spese aziendali.<sup>363</sup>

---

<sup>360</sup> Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Prezzo pallina sempre in primo piano*, 31 agosto 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/08/prezzo-pallina-sempre-in-primopiano/>

<sup>361</sup> Sito Il Fatto Quotidiano, D.Naso, *Il prezzo della vaniglia è alle stelle, il gelato costa di più. Intanto in Madagascar...*, 23 agosto 2017: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2017/08/23/il-prezzo-della-vaniglia-e-alle-stelle-il-gelato-costa-di-piu-e-intanto-in-madagascar/3812740/>; Sito Il Fatto Quotidiano, F.Q., *Tutti pazzi per la vaniglia, il prezzo della spezia vola: 11mila euro al chilo*, 18 settembre 2016: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/09/18/tutti-pazzi-per-la-vaniglia-il-prezzo-della-spezia-vola-11mila-euro-al-chilo/3041312/>

<sup>362</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Gelato al pistacchio...*, cit.

<sup>363</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Prezzo pallina...*, cit

Questa forte sensibilità al tema del prezzo della pallina, come si è già detto, è spesso oggetto di molti articoli giornalistici, dovuto al fatto che il gelato artigianale è un alimento percepito ancora come quel prodotto “*billig*” (trad. poco costoso) diffusosi ampiamente negli anni sessanta.

Su questa affermazione bisogna fare alcune considerazioni che, sebbene siano fondamentali per la comprensione, al giorno d’oggi rimangono ignote ai più. Innanzitutto bisogna considerare che negli anni sessanta le gelaterie erano per lo più a gestione familiare, il che significa che i parenti non erano pagati adeguatamente, soprattutto le donne. Secondariamente la pallina, la cui unità di misura è il peso, oggi è triplicata, passando dai 25/30 g nel 1970 agli attuali 90 (minimo)/100/ 120 (massimo) grammi.

La giusta comunicazione e un’adeguata strategia di marketing possono dare quindi grandi benefici a chi li applica, primo dei quali è quello di ridare pregio al gelato artigianale e al gelatiere che lo produce, portando la tradizionale gelateria italiana nuovamente in primo piano. Anche se, oltre a far presente tutti questi dettagli, che spesso rimangono nascosti ai più, è bene anche portare l’attenzione su altri temi più piacevoli, che con il ruolo di “diversivo”, sono capaci di stimolare sia l’interesse che la curiosità nelle persone.<sup>364</sup>

Comprendendo tale necessità, l’Uniteis e.V. ha avviato, a partire dal 2013, un costante dialogo con alcune testate e agenzie stampa tedesche, dando alla comunicazione una svolta decisiva, che ha permesso non solo di chiarire alcune criticità del settore della gelateria, che in passato sono state causa di pregiudizi negativi e spesso penalizzanti, ma anche di focalizzare l’attenzione su quei temi definiti appunto “sicuri”, grazie ai quali i gelatieri vengono messi in buona luce.

Infatti la costanza dell’associazione nel presentare determinati argomenti alle testate collaboranti consente di aumentare l’attenzione positiva e l’entusiasmo per il gelato, favorendo appunto l’attività dei gelatieri italiani artigianali e aiutandoli a sostenere la crescente competitività del mercato, seguita da un eventuale incremento delle vendite.<sup>365</sup>

Uno dei temi definiti “sicuri” potrebbe essere quello sul “gusto dell’anno” o sulla “top 10 dei gusti più amati”, capace di attivare quella specifica strategia di marketing emotivo indiretto, che permette di focalizzarsi su determinati filoni di consumo, promuovendo

---

<sup>364</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Prezzo pallina...*, cit.

<sup>365</sup> Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Comunicazione e risonanza presso i media*, 1 dicembre 2016: <http://www.uniteis.com/press-area/2016/12/comunicazione-e-risonanza-presso-i-media/>

contemporaneamente nuovi trend e preferenze del mercato. Un esempio significativo potrebbe essere l'abbinamento del tradizionale gusto al limone con le foglie di basilico, ingrediente sempre più utilizzato sia nelle bevande che in altri dolci.<sup>366</sup>

Questi temi hanno un effetto positivo anche per i gelatieri, in quanto attivano un meccanismo capace di stimolare la loro creatività, spingendoli a sperimentare gusti sempre più originali e ricercati, per differenziarsi.

Parlando quindi di innovazione del settore, la Sigep<sup>367</sup> 2018 ha fornito l'occasione per presentare quella serie di ricerche scientifiche avviate con lo scopo di promuovere lo sviluppo della gelateria.

Tra i progetti spicca ad esempio "Gelato in... fiore" il cui soggetto è la "salute" degli alimenti. I partecipanti hanno quindi proposto dei gusti a base di fiori, simboli dell'armonia e del benessere, e spezie, entrambi elementi naturali ricchi di molteplici virtù benefiche e curative. Per la loro produzione sono stati utilizzate materie prime fresche ed è stato mantenuto ovviamente il metodo tradizionale, al fine di conservare inalterate le proprietà organolettiche e per tenere alta la qualità del gelato.

Si può notare come tutto ciò sia perfettamente in linea con la crescente richiesta di prodotti salutari, ma anche innovativi.<sup>368</sup>

Sempre a Rimini è stato presentato il Centro Studi Gelato Artigianale, attualmente presieduto da Martino Liuzzi.

Il centro si occupa di promuovere varie tematiche inerenti il settore della gelateria, quali ad esempio l'importanza del metodo tradizionale, le innovative tecniche di infusione, i bilanciamenti e la nutrizione adatta a diverse tipologie di individui, fino alla comunicazione. Grazie poi alla sua collaborazione con il dipartimento di Agraria di Agugliano, ha dato il via ad una serie di ricerche e studi legati alla nutrizione delle materie prime utilizzate in gelateria.

---

<sup>366</sup> Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Comunicazione e risonanza presso i media*, 1 dicembre 2016: <http://www.uniteis.com/press-area/2016/12/comunicazione-e-risonanza-presso-i-media/>

<sup>367</sup> Si tratta del Salone Internazionale dell'arte dolciaria artigianale, organizzato annualmente a Rimini dall'Italia Exhibition Group.

<sup>368</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *A Sigep 2018 le nuove frontiere del gelato artigianale*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/a-sigep-2018-le-nuove-frontiere-del-gelato-artigianale.kl>



Lo scopo di tutto ciò è sia di favorire la già citata “trasparenza”, che rimane una delle principali esigenze, che di rendere il gelato un alimento adatto anche a coloro che soffrono di determinate intolleranze o allergie.<sup>369</sup>

Di recente sta assumendo sempre più importanza anche la formazione professionale, poiché il certificato di un corso dà al consumatore una certa sicurezza sulle capacità del gelatiere e di conseguenza ne amplifica la percezione.

Però, se dal punto di vista dei consumatori questi corsi, e quindi i titoli che ne derivano, permettono di garantire la professionalità, sotto un profilo lavorativo non è sempre così. Infatti bisogna considerare che spesso i corsi di gelateria vengono finanziati dalle case produttrici di semilavorati, che ovviamente hanno interesse a promuovere i propri prodotti e le proprie paste, e che di conseguenza non hanno interesse ad insegnare a fare il vero gelato artigianale.

Ciò che si dovrebbe comprendere poi è che la professione del gelatiere non è una cosa che si può imparare semplicemente da un corso di poche settimane o mesi, bensì è il risultato di anni e anni di esperienza e di praticantato.

Insomma fare troppo affidamento su un attestato può essere fuorviante, poiché molti dei gelatieri della tradizione non hanno alcun certificato che dia loro valore, eppure non utilizzano impasti già pronti, ai quali basta aggiungere un po' di latte e qualche uovo.<sup>370</sup>

Per concludere si è visto come la massimizzazione della redditività sia il risultato del triplice meccanismo di identificazione, anticipazione e soddisfazione, attraverso il quale emerge la necessità di offrire un prodotto originale, ma al contempo salutare ed eventualmente comprensivo di specifiche esigenze alimentari.

A questo va aggiunta la capacità di comunicazione che, come si è ribadito più volte, è alla base della vendita ed è importante quanto l'offrire un prodotto di qualità.

Il rapporto con i media permettere invece di avere un appoggio per amplificare la diffusione delle notizie e delle informazioni, oltre ad avere in alcune situazioni anche un ruolo di difesa. Infatti il sostegno dei giornalisti permette di chiarire equivoci, far cadere pregiudizi e diffondere un interesse positivo, cosa pienamente compresa dall'Uniteis che dà un ruolo di primo piano a questa attività.

---

<sup>369</sup> Ibidem.

<sup>370</sup> Sito Uniteis e.V., A. Carnia, *Comunicazione e risonanza...*, cit.

Anche i social e il web permettono comunque sia un diretto contatto con i consumatori, anche personalizzato, che la diffusione di notizie.

### **5.2 I nuovi trend del mercato**

Con la crescente attenzione al cibo e all'alimentazione registratasi negli ultimi anni, si inizia a considerare l'affermazione "Siamo ciò che mangiamo" non solo in termini biologici, bensì anche simbolici. Basta pensare infatti al forte legame esistente tra il cibo e l'identità di ogni persona, la quale assume specifiche pratiche alimentari costruite in base all'appartenenza ad un determinato status sociale e influenzate poi dall'adesione ad un particolare stile di vita. Infatti l'alimentazione rientra in quel gruppo di comportamenti umani, che sono inevitabilmente influenzati dagli altri individui e dalla società.<sup>371</sup>

Attualmente tutto ciò è amplificato dalla globalizzazione, che ha portato alla convergenza dei consumi, e dalla diffusione del web 2.0, dove ogni individuo viene suggestionato dal contatto con persone di culture ed usanze diverse. In particolare assumono in questo spazio virtuale un ruolo particolarmente rilevante i cosiddetti *influencer*, capaci di ispirare anche forti cambiamenti nei *followers* e non solo in ambito consumistico, ma anche nel modo di vedere determinate cose.

Come si è già detto comunque non si parla più di cibo come "nutrimento", bensì di *food* un settore al quale viene dedicato sempre più spazio, si pensi ad esempio ai numerosi programmi televisivi o alle riviste, o ancora ai numerosi eventi organizzati.

In tutto questo viene comunque messa in risalto la necessità di porre sempre attenzione a ciò che si mangia, per cui non dovrebbe sorprendere se i consumatori, continuamente "bombardati" da messaggi sulla salubrità di certi cibi piuttosto che di altri, diventino particolarmente sensibile a questo tema.

Questa continua pressione, ha aperto nuove prospettive, che hanno stimolato a loro volta diverse esigenze, causa di un'ulteriore segmentazione del mercato, alle quali la domanda deve continuamente rispondere.

Uno degli esempi più rilevanti è proprio la crescente richiesta di prodotti privi di residui di fito-farmaci o di sostanze chimiche tossiche o ancora di OGM, sulla base delle quali hanno

---

<sup>371</sup> Sito Sei quello che mangi?, M.Guidetti, *La nostra relazione con il cibo: influenze psicologiche e sociali sui comportamenti alimentari*: <https://seiquellochemangi.wordpress.com/la-nostra-relazione-col-cibo-influenze-psicologiche-e-sociali-sui-comportamenti-alimentari/>

preso forma una serie di tecnologie organiche di produzione come il biologico, il biodinamico e le integrate.<sup>372</sup>

Concentrando l'attenzione sulla prima tipologia, è possibile classificare i prodotti in base alla definizione di "metodo di produzione biologica" contenuto nel Regolamento (CE) n.2092 del 24 giugno 1991, che fino ad oggi è stato più volte oggetto di modifiche ed integrazioni.

In base a questa legislazione la produzione biologica viene definita come un "sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali."<sup>373</sup> Quindi la normativa prende atto non solo dell'esistenza di metodi agricoli in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori, ma riconosce anche alle disposizioni nazionali l'obbligo di garantire la leale libera concorrenza nonché la trasparenza per il consumatore.<sup>374</sup>

In base a quanto indicato nel regolamento sono da considerarsi prodotti biologici o da agricoltura biologica tutti quelli provenienti da processi produttivi che escludono l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi, come pesticidi e fertilizzanti, e di OGM, anche sull'uso dei mangimi.

L'idea che sta alla base di questo processo produttivo alternativo è quella di raggiungere determinati scopi, quali: il rispetto degli equilibri naturali, limitare l'inquinamento, salvaguardare la diversità biologica e valorizzare il possesso di risorse naturali locali, specie quelle rinnovabili.<sup>375</sup>

Il nuovo regolamento si basa comunque su una base ben specifica composta da: obiettivi generali e principi, generali o specifici.

Il compito degli obiettivi generali è quello di garantire che venga innanzitutto stabilito un sistema di gestione sostenibile per l'agricoltura e controllare che gli alimenti di qualità

---

<sup>372</sup> L.Pilati, *Marketing Agro-alimentare*, UNI Service, 2004, pag. 25

<sup>373</sup> Definizione tratta dal Regolamento (CE) N.834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) N.2092/91

<sup>374</sup> Sito AgriRegioniEuropa, M.Agostino e M.Fonte, *Il nuovo regolamento sul biologico dell'Unione Europea*, dicembre 2017: <https://agriregionieuropa.univpm.it/en/content/article/31/11/il-nuovo-regolamento-sul-biologico-dellunione-europea>

<sup>375</sup> L.Pilati, *Marketing Agro-alimentare*, cit., pag. 26

ottenuti siano di ampia varietà, così da riuscire a far fronte alla richiesta dei consumatori di prodotti sani e naturali.

I principi generali si concentrano invece sulle modalità di gestione, che devono avvenire nel rispetto dei valori ecologici, utilizzando eventualmente organismi viventi e metodi di produzione meccanici (ad esempio l'acquacoltura che si ispira allo sfruttamento ecosostenibile della pesca) ed evitando l'utilizzo di OGM e dei loro derivati, fatta eccezione dei medicinali veterinari.

La trasformazione alimentare e quella mangimistica sono regolate invece dai principi specifici.<sup>376</sup>

Inoltre si può notare come l'impatto ambientale del metodo di produzione trovi nel regolamento un riferimento specifico, a differenza della tutela del consumatore, che viene appunto considerata obbligatoria a prescindere.

Si è detto che possono essere considerati biologici anche beni composti, a patto che i loro componenti vengano anch'essi prodotti o comunque derivino da imprese agricole adottanti pratiche colturali eco-compatibili e, in alcuni casi, possono essere richiesti per legge anche determinati attributi igienico-sanitari (solitamente rafforzati) oppure la presenza di specifiche caratteristiche organolettiche. Per il loro riconoscimento deve essere applicata un'etichetta contenente la scritta "da agricoltura biologica".<sup>377</sup>

Per quanto riguarda i prodotti trasformati invece, per il cui riconoscimento è necessaria un'etichettatura più specifica, la dicitura può essere applicata solo se la quasi totalità delle materie prime sono ottenute nel rispetto della normativa.

In particolare solo se il 95% delle materie prime deriva da produzioni biologiche allora può essere applicato il marchio, contrariamente se la percentuale è tra il 70 e il 95% allora la parte residua di materie prime non biologiche dovrà far riferimento allo specifico elenco della CEE.

Si ricordi poi che nell'etichetta del prodotto bio deve essere obbligatoriamente specificato l'organismo di controllo di riferimento, l'autorizzazione ministeriale e altre informazioni in grado di identificare il prodotto attraverso un sistema di lettere e cifre.

Qualora dovesse essere rispettato un periodo di conversione (per il quale è prevista una durata minima di due anni antecedenti la semina), l'azienda dovrà notificare il programma

---

<sup>376</sup> Sito AgriRegioniEuropa, M. Agostino e M. Fonte, *Il nuovo regolamento...*, cit.

<sup>377</sup> L. Pilati, *Marketing Agro-alimentare*, cit., pag. 26

produttivo che intenderà seguire all'organismo di controllo, il quale si occuperà anche di effettuare le ispezioni annuali.<sup>378</sup>

Attualmente viene data un'importanza sempre maggiore alla produzione basata su questi principi, tanto che sono sempre maggiori le aree dedicate a queste colture: si pensi ad esempio che i cinquemila ettari coltivati nel 1985 in Italia sono stati ampliati ad oltre un milione nel 2000 e oggi coprono il 6,5% del territorio nazionale.

A livello europeo l'Italia detiene il primato del settore biologico, sia per il numero di aziende certificate, che per la superficie coltivabile ad esse dedicata, registrando così un aumento del fatturato, che recentemente è arrivato a 2.800 miliardi annui, dei quali 2.000 sono il risultato ottenuto dalla vendita nel mercato interno, mentre i restanti derivano dall'esportazione.<sup>379</sup>

Inoltre è stato scientificamente provato che i consumatori convertitesì ad un regime alimentare basato per lo più su prodotti biologici sono solitamente anche i più attenti alla propria salute e all'ambiente che li circonda. In effetti la *School of Allied Health Sciences* dell'università di Boise (Idaho, USA) ha dimostrato che, nonostante il dibattito sull'esistenza di effettivi vantaggi nutrizionali sia tutt'ora aperto, i consumatori di alimenti bio sono meno esposti ai pesticidi. Mentre uno studio dell'università di Newcastle (UK), al quale è stato dedicato un articolo del *British Journal of Nutrition*, ha rilevato in questi prodotti una maggior presenza (il 17% in più) di antiossidanti.<sup>380</sup>

A rafforzare l'adesione ai principi biologici sono anche le forti realtà sviluppatesi recentemente come ad esempio l'associazione Slow food, alla quale piace definirsi come "movimento per la tutela e il diritto al piacere". L'organizzazione si contrappone all'odierna "fast life", promuovendo invece un'idea del cibo come un piacere di convivialità, storia e cultura, tutti elementi che presuppongono comunque la presenza di una nuova agricoltura sostenibile.

Slow food è un ente no profit fondato nel 1986 in Piemonte da Carlo Petrini, con lo scopo di ridare il giusto valore al cibo, elevando il pregio di chi produce ancora secondo i saperi del

---

<sup>378</sup> L.Pilati, *Marketing Agro-alimentare*, cit., pp. 26-27

<sup>379</sup> Sito Lifegate, B.Pajè, *Bio la crescita di un mercato tra moda e cultura*: [https://www.lifegate.it/persona/stile-di-vita/bio\\_la\\_crescita\\_di\\_un\\_mercato\\_tra\\_moda\\_e\\_cultura](https://www.lifegate.it/persona/stile-di-vita/bio_la_crescita_di_un_mercato_tra_moda_e_cultura)

<sup>380</sup> Sito Gelatea, *Gelato biologico: cos'è esattamente?*, 5 marzo 2015: <http://www.gelateagelato.com/blog/gelato-biologico-cose-esattamente/>

territorio e delle tradizioni locali, utilizzando ancora metodi attenti anche all'ambiente e all'ecosistema.<sup>381</sup>

Tra i vari progetti sviluppati dall'organizzazione, spicca "Slow Food Editore", diventato ormai un efficace mezzo di diffusione e promozione di un'agricoltura pulita, il cui scopo è anche quello di rendere più consapevole il consumatore, suggerendo ad esempio una serie di ricette e proposte gastronomiche ovviamente in linea con il pensiero e la *mission* dell'ente. Tra gli altri progetti attivati vi è poi quello di "Educazione alimentare, sensoriale e del gusto", diretto ad adulti e bambini, il cui fine è di avvicinarli alla cultura alimentare e di sensibilizzarli alla salvaguardia della terra; con questo si vuole ricordare che "mangiare" è un bisogno che va soddisfatto in base alle proprie esigenze e non a quelle del mercato.<sup>382</sup>

Come espresso anche nella normativa si deve garantire la diversità dei prodotti, al fine di rispondere in modo soddisfacente alle diverse esigenze dei consumatori che intendono aderire ad uno stile di vita più sano. Ciò significa che non viene escluso nemmeno il gelato, del quale è importante chiarire quali sono le caratteristiche distintive tra il prodotto biologico e non.

Di base, come si è visto in qualsiasi altro alimento, sono le materie prime a cambiare, nel senso che queste devono provenire necessariamente da un'agricoltura biologica certificata e anche se viene lasciato inalterato il tradizionale processo di produzione, questo deve comunque ottenere un'ulteriore certificazione garante del prodotto finale.

Consapevole di questa procedura obbligatoria, il consumatore ha una garanzia in più sulla salubrità del prodotto, di conseguenza aumenta la sua fiducia nei confronti del gelatiere e vengono eliminati i pregiudizi sorti in passato. Attualmente sempre più aziende produttrici di semilavorati stanno adeguando le loro produzioni a questa tendenza, andando incontro a quei gelatieri che decidono di convertire le loro attività per poter apporre il marchio del biologico al loro prodotto.<sup>383</sup>

L'etichettatura di riconoscimento, obbligatoria per i prodotti freschi e trasformati, va applicata anche al gelato, ma solamente qualora il prodotto contenga il 95% in peso di materie prime bio. Il gelatiere deve stilare anche una lista riportante tutti gli ingredienti

---

<sup>381</sup> Sito Slow Food, *La nostra storia*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/storia/> ; Sito Slow Food, *Che cos'è Slow Food*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>

<sup>382</sup> Sito Slow Food, *Che cosa facciamo*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cosa-facciamo/>

<sup>383</sup> Sito Gelato fuori buono dentro, *Il gelato biologico*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare-il-gelato/tendenze-e-curiosita/il-gelato-biologico.kl>

aventi la dicitura bio, specificando gli elementi contenenti una percentuale inferiore rispetto a quella richiesta. Coloro che decidono di adeguarsi a tali principi devono in ogni caso indicare l'origine delle loro materie prime, precisando se provengono da UE o non UE, e riportando anche il nome e/o il codice dell'organo di controllo.

Generalmente l'offerta di un prodotto biologico esclude la possibilità di utilizzo di additivi, però ve ne sono alcuni, aventi una funzione stabilizzante, che sono autorizzati, come ad esempio l'alginato di sodio, la farina di semi di carrube, la gomma di xantano. Oltre a questi vengono accettati anche alcuni prodotti che pur essendo di origine agricola, non rientrano nel biologico, quali ad esempio: il fruttosio, il burro di cacao e l'olio di cocco.<sup>384</sup>

Come si è visto sono molteplici le norme da rispettare, indi per cui il biologico viene spesso associato a qualità, cosa che rende i consumatori più attenti a preferire il gelato artigianale a quello dell'industria. Oltre alla qualità, vengono ricollegate ai prodotti bio anche la maggiore attenzione al sociale e la maggiore eticità. L'appellativo "biologico" svolge di fatto un importante ruolo di comunicazione nei confronti del consumatore, attratto dalle molteplici garanzie.<sup>385</sup>

Per concludere è interessante andare ad analizzare la filosofia su cui si basano le nuove Agrigelaterie, le quali pur non avendo la certificazione di prodotto biologico ne abbracciano i medesimi principi. Queste attività non sono altro che l'incontro tra l'agriturismo e la gelateria, dove la garanzia del prodotto viene presentata in modo alternativo, poiché il principio su cui si basano è quello di prendere le materie prime in loco, direttamente dal contadino, rispettando al contempo sia la specificità del territorio che la stagionalità.<sup>386</sup>

Trattandosi di un gelato a chilometro zero e stagionale non sarà possibile mangiare ogni gusto in qualsiasi posto e in qualsiasi periodo dell'anno, poiché alcune materie prime sono reperibili solo in determinati luoghi, come ad esempio il pistacchio a Bronte, la mandorla ad Avola e i limoni nel Sorrento. Il rifornimento in loco è una caratteristica che deve essere rispettata per tutti i componenti del gelato, quindi anche per latte ed uova. Il rispetto delle

---

<sup>384</sup> Sito Vero Biologico, *Il Gelato biologico: vediamo come si distingue un gelato artigianale biologico da quello convenzionale*: <https://www.verobiologico.it/verobio/il-gelato-biologico/>

<sup>385</sup> Ivi.

<sup>386</sup> Sito la Cucina Italiana, C.Pizzimenti, *Ma che cosa è un'agrigelateria?*, 21 luglio 2016: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/cose-un-agrigelateria/>

due caratteristiche principali non toglie comunque spazio alla fantasia e all'originalità, alle quali non è posto alcun limite.<sup>387</sup>

La maggior attenzione alla dieta alimentare e quindi al cibo in genere, che ormai ha un ruolo centrale nella vita di ognuno, è dovuta anche all'aumento del numero di persone che soffrono di intolleranze e di allergie alimentari.

Prima di vedere come il gelato può essere adeguato e quindi apprezzato anche da individui affetti da queste problematiche è bene distinguere i due disturbi, poiché mentre le intolleranze derivano dal rigetto del metabolismo di un determinato alimento, le allergie sono provocate da una reazione del sangue agli allergeni.

La prima tipologia è solitamente una reazione a cibi comuni, spesso insospettabili, che divenendo uno stimolo tossico per il corpo iniziano a dare numerosi problemi. In sostanza l'organo direttamente interessato è l'intestino, il quale recependo determinati alimenti come nocivi, stimola il sistema immunitario avviando una serie di azioni infiammatorie. Un'intolleranza si presenta solitamente in modo graduale e non violento, dipendendo comunque dalla quantità di cibo ingerita.<sup>388</sup>

Le intolleranze si distinguono in enzimatiche, quindi riguardanti il metabolismo di carboidrati, delle proteine o dei lipidi, e in farmacologiche, relative a farmaci, additivi alimentari o alimenti in genere.<sup>389</sup>

Al contrario le allergie sono la reazione improvvisa ed acuta del organismo agli allergeni. Come si è detto la reazione avviene principalmente nel sangue, nel quale possono esservi speciali anticorpi, che in contatto con gli allergeni possono appunto provocare delle reazioni fisiche, anche molto forti.<sup>390</sup>

Gli allergeni sono proteine o glicoproteine, dette anche antigeni, e tra i quali vi sono ad esempio la frutta, compresa quella secca, i crostacei, le uova, il latte e molti altri.<sup>391</sup>

Una delle principali intolleranze al quale il gelatiere deve forse rispondere è quella al lattosio, essendo appunto il gelato composto per la maggior parte da latte e dai suoi derivati.

---

<sup>387</sup> Ibidem

<sup>388</sup> Sito Riza, *Intolleranze alimentari: cosa sono:* <https://www.riza.it/dieta-e-salute/intolleranze/3145/intolleranze-alimentari-cosa-sono.html>

<sup>389</sup> Sito Gelatieri per il Gelato, *Gelato e nutrizione:* <https://gelatieriperilgelato.com/tag/intolleranze/>

<sup>390</sup> Sito Riza, *Intolleranze alimentari...*, cit.

<sup>391</sup> Sito Gelatieri per il Gelato, *Gelato e nutrizione*, cit.



Solitamente le diverse forme esistenti di questa intolleranza derivano in genere dall'assenza nel corpo umano dell'enzima lattasi, il cui compito è appunto quello di scindere gli zuccheri semplici, così da renderli più facilmente assorbibili.

In gelateria è comunque possibile creare un'offerta ampia e rispondente anche alle esigenze degli intolleranti al latte, riuscendo in questo modo non solo ad ampliare la propria quota di mercato e ad attrarre nuovi clienti, ma anche a fidelizzare i consumatori, che apprezzano di poter mangiare un gelato sano e genuino, attento ai bisogni di tutti.<sup>392</sup>

Qui di seguito verranno elencate alcune alternative al latte vaccino, nel quale è contenuto il lattosio, per la produzioni di gusti alternativi.

Uno dei principali sostituti del latte è quello di soia, in quanto il suo sapore neutrale permette di non alterare il gusto del gelato ed essendo di origine vegetale viene apprezzato anche dai vegani (dei quali si parlerà in seguito). Nonostante sia stato dimostrato che consumarne in dosi eccessive non faccia bene, il latte di soia è comunque ricco di ferro e di aminoacidi, oltre a possedere le vitamine A, E, B, fibre e minerali.<sup>393</sup>

Altre alternative possono essere il latte di riso (contenente grassi insaturi), il latte di avena (capace di ridurre il colesterolo) o il latte di mandorle (ricco di calcio), senza contare che i gusti alla frutta sono sostanzialmente dei sorbetti, se prodotti secondo la tradizione, e ciò significa che non contengono né latte né uova.<sup>394</sup>

Altro disturbo alimentare molto diffuso è la celiachia, ovvero l'intolleranza al glutine, quella sostanza proteica presente nell'avena, nel frumento, nel farro, nel kamut, nell'orzo e nella segale. Premettendo che in genere il gelato artigianale non contiene glutine, non essendo utilizzato nemmeno negli addensanti presenti in commercio, vi sono comunque alcuni gusti in cui è presente e che chi soffre di celiachia dovrebbe evitare, come ad esempio il biscotto, la zuppa inglese o il tiramisù.

Comunque qualora dovesse esserci del glutine negli ingredienti composti, allora i produttori dovrebbero obbligatoriamente indicarlo nell'etichetta, oltre al fatto che i gelatieri possono

---

<sup>392</sup> Sito Gelato fuori Buono dentro, *Il gelato artigianale anche per chi è intollerante al lattosio*: [http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/salute\\_e\\_alimentazione/il\\_gelato\\_artigianale\\_anche\\_per\\_chi\\_intollerante\\_al\\_lattosio.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/salute_e_alimentazione/il_gelato_artigianale_anche_per_chi_intollerante_al_lattosio.kl)

<sup>393</sup> Sito Greenme, F.Biagiolini, *Latte di soia: proprietà, valori nutrizionali e controindicazioni*, 7 giugno 2016: <https://www.greenme.it/mangiare/altri-alimenti/20485-latte-di-soia-proprietà>

<sup>394</sup> Sito Gelatieri per il Gelato, *Gelato e nutrizione*, cit.

sempre richiedere delle autocertificazioni, a scopo espositivo, che ne attestino il controllo dell'AIC<sup>395</sup> sui semilavorati utilizzati.<sup>396</sup>

L'offerta di gusti senza latte né uova non risponde solamente alle esigenze di coloro che soffrono di intolleranze o allergie, bensì soddisfa anche un nuovo segmento di mercato, seguace di un regime alimentare sempre più di tendenza: i vegani.

Anche in questo caso prima di parlare delle caratteristiche del gelato vegano è importante chiarire quali sono i principi alla base di questa dieta e quali le sue caratteristiche.

In sostanza la dieta vegana prevede l'esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, quali ad esempio formaggi, latte, uova e anche il miele, con lo scopo di salvaguardare l'ambiente, nel rispetto assoluto degli animali e del loro diritto alla vita e alla non sofferenza. Secondo i vegani infatti non esistono allevamenti che non prevedano la macellazione successiva, oltre ad essere inesistenti quelli a basso impatto ambientale, in quanto tutti (compresi quelli biologici) si basano sull'enorme spreco di risorse e sono causa di inquinamento.<sup>397</sup>

Questa filosofia, come viene chiamata da chi vi aderisce, è un vero e proprio rifiuto di quello che i vegani considerano uno stile di vita basato sullo sfruttamento intensivo e sistematico di qualsiasi forma di vita. Secondo tali principi, nei quali si riconosce anche una ripresa del pensiero anti-specista<sup>398</sup>, si dovrebbe ricercare il distacco da qualsiasi attività che pone l'uomo al di sopra della vita degli altri animali.<sup>399</sup>

Dalle precedenti righe emerge una certa rigidità in chi decide di aderire a tali principi, tanto che il rifiuto di prodotti di origine animale va spesso al di là dell'alimentazione, estendendosi anche in altri ambiti del quotidiano, che implicano il rifiuto ad esempio di determinati cosmetici, di capi di abbigliamento o ancora di prodotti per la pulizia.<sup>400</sup>

---

<sup>395</sup> Associazione Italiana Celiachia, fondata nel 1979 questo ente si occupa di essere un punto di riferimento per i celiaci rispondendo alla loro necessità di chiarezza e competenza per tutto ciò che riguarda questa patologia.

<sup>396</sup> Gelato dentro Buono fuori, Gelato artigianale e celiachia: [http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/salute\\_e\\_alimentazione/gelato\\_artigianale\\_e\\_celiachia.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/salute_e_alimentazione/gelato_artigianale_e_celiachia.kl)

<sup>397</sup> Sito Benessere.com, F. Soccorsi, *La dieta vegana*: [http://www.benessere.com/dietetica/arg00/dieta\\_vegana.htm](http://www.benessere.com/dietetica/arg00/dieta_vegana.htm)

<sup>398</sup> Con anti-specista si intende un individuo aderente al movimento filosofico, politico e culturale dell'antispecismo, secondo il quale non bisogna dare un diverso valore agli essere viventi in base alla loro specie di appartenenza.

<sup>399</sup> Sito Il Giornale del cibo, D.Ascolese, *Il veganismo dalla A alla Z*, 5 maggio 2015: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/cultura-e-alimentazione-vegana/>

<sup>400</sup> Ivi

Concentrando ora l'attenzione sul regime alimentare, secondo i principi base del veganesimo, i consumatori devono porre costante attenzione alla qualità degli alimenti, per cui devono escludere quelli raffinati, idrogenati, pastorizzati e contenenti glutammato<sup>401</sup>. Questo significa che il vegano può assumere sostanzialmente frutta, verdura e cereali, evitando gli alcolici, che spesso vengono testati su animali o in alcuni casi filtrati con carbone d'ossa, e anche il tè e il caffè, oltre ai dolcificanti di sintesi.<sup>402</sup>

Anche se questa dieta alimentare potrebbe sembrare perfettamente salutare, bisogna porre molta attenzione al fatto che in realtà, mancando determinati alimenti, vengono a crearsi importanti carenze di macronutrienti essenziali all'organismo, quali ad esempio proteine, vitamina B12 e D, calcio e zinco. Di conseguenza chi segue questa dieta deve necessariamente trovare dei sostituti o comunque assumere degli integratori in grado di colmare tali mancanze. Ad esempio la carenza di calcio viene colmata grazie ai semi e al burro di sesamo o alghe essiccate oppure si assumono proteine attraverso il consumo di legumi, soia, tofu e seitan.<sup>403</sup>

Il dibattito sulla questione vegana è attualmente aperto poiché se da una parte sono in crescita i suoi sostenitori, dall'altra non mancano le critiche. Queste ultime evidenziano innanzitutto i gravi danni all'organismo che una dieta di tal genere può provocare, soprattutto se imposta ai bambini. Inoltre più volte viene ribadita, anche ironicamente, l'illogicità di alcuni casi se tale pensiero dovesse essere seguito alla lettera e un esempio di situazione irragionevole è il fatto di tollerare anche le zanzare, permettendo la diffusione della malaria.<sup>404</sup>

Le critiche mettono in evidenza gli aspetti lacunosi del veganesimo, ovvero quelli che dovrebbero far pensare se sia effettivamente funzionante e realmente rispettosa di ogni essere vivente la rigida adesione a questo "credo".

Ad ogni modo l'alimentazione di tipo vegano, nonostante sia diventata popolare per lo più negli ultimi anni, nacque in Inghilterra nel 1944 da un'idea di Donald Watson ed Elsie Shrigley, che con alcuni conoscenti decisero di fondare la Vegan Society.

---

<sup>401</sup> Il glutammato monopotassico è il sale di sodio dell'acido glutammico, uno dei 23 amminoacidi naturali che costituiscono le proteine. È uno dei più abbondanti presenti in natura e lo si trova in molti alimenti.

<sup>402</sup> Sito Benessere.com, F.Soccorsi, *La dieta vegana*, cit.

<sup>403</sup> Ivi

<sup>404</sup> Sito Veganenjoy, *I principi della filosofia vegana*: <http://veganenjoy.it/i-principi-della-filosofia-vegana/>

Il termine “*vegan*” fu coniato dallo stesso fondatore della filosofia e deriva dal mantenimento delle prime tre e delle ultime due lettere della parola *vegetarian*, secondo una logica che vede il vegano semplicemente come “l’inizio e la fine del vegetariano”.<sup>405</sup>

Nel 1960 fu fondata invece negli Stati Uniti la prima American Vegan Society, attualmente diffusasi anche nel resto del mondo, con l’aggiunta di una variante, nella quale si seguono le scelte alimentari vegane, senza però appoggiarne i principi politici, filosofici o etici. Questa adesione esclusivamente alimentare fu denominata da Sabrina e Jeff Nelson “*vegitan*”.<sup>406</sup>

Nel Regno Unito è stato anche fondato il Vegan Prisoners Support Group, nel quale si dà sostegno ai vegani in carcere, facendo in modo che possano continuare a portare avanti le loro convinzioni. Mentre in Germania è partita da parte di Barbara Klaus, avvocato in diritto dell’alimentazione dello studio Rödl & Partner di Milano, una proposta per la legalizzazione del termine “*vegan*”, affinché vi fosse una definizione legale del termine.

La proposta di legge, presentata dalla Federazione Tedesca per le leggi sul cibo in collaborazione con la VEBU<sup>407</sup> e infine approvata dal governo tedesco, è tesa a tutelare i diritti dei vegani preservandoli dal rischio di consumare o utilizzare prodotti che in realtà non sono “*non cruelty free*”. La nuova legislazione dà una definizione del termine, imponendo ai produttori, che decidono di offrire prodotti di tal genere, il rispetto di rigide direttive.<sup>408</sup>

In Italia, pur non essendoci una normativa ad hoc, la tutela del consumatore viene comunque garantita tramite l’applicazione di altre leggi, come ad esempio il divieto di pubblicità ingannevole.<sup>409</sup>

Ad ogni modo la crescente diffusione di questa ideologia in tutto il mondo e il numero in costante aumento delle persone che vi aderiscono rendono questo segmento di mercato particolarmente interessante per le imprese produttrici. In India ad esempio la percentuale di vegani raggiunge il 30%, mentre la Germania, la quale si è guadagnata il titolo di “Paese più vegetariano d’Europa”, sta diventando man mano più sensibile a questa dieta.

---

<sup>405</sup> Sito Veganenjoy, *I principi della filosofia vegana*: <http://veganenjoy.it/i-principi-della-filosofia-vegana/>

<sup>406</sup> Sito Il Sole24Ore, *Dieta Vegitan*: <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2015-04-26/dieta-vegitan-174047.shtml?uuid=ABisFEWD>

<sup>407</sup> La VEBU è un ramo della European Vegetarian Union, ovvero un’organizzazione di riferimento per gli ideali vegetariani, fondata nel 1988.

<sup>408</sup> Sito il Giornale del Cibo, I. De Innocentis, *Dalla Germania una proposta per legalizzare il termine “vegan”*: *intervista a Barbara Klaus*, 3 aprile 2017: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/legge-vegan-proposta/>

<sup>409</sup> Ivi

Anche in Italia inizia a radicarsi la tendenza a seguire questo regime alimentare, sebbene la sua diffusione sia più lenta rispetto a quella dello stato tedesco.<sup>410</sup>

Secondo una recente indagine, realizzata dall'osservatorio VeganOK, sono diminuiti i consumi dei prodotti di origine animale e in particolare si è registrato un calo nelle carni rosse e suine del 5.8%, nei salumi del 5.3% e infine nei prodotti caseari del 3.2%. Al contrario si è venduta molta più frutta, verdura e legumi e in generale altri alimenti rientranti nella categoria vegana.

Secondo altri dati raccolti, un italiano su cinque ha iniziato a seguire la dieta vegana, mentre attualmente si dichiara completamente vegano il 2.6% delle persone (59% donne e 41% uomini). Ciò significa che il consumatore vegano sta assumendo un ruolo sempre più di rilievo, per cui riuscire a soddisfare anche i suoi bisogni significa incrementare notevolmente la quota di mercato, cosa che lo rende particolarmente interessante anche per i piccoli commercianti.<sup>411</sup>

Ricollegando tutto ciò al gelato, è importante che il gelatiere consideri la possibilità di offrire un prodotto privo di materie prime di origine animale, essendo anche che l'attuale era viene considerata "l'età dell'oro dei gelati vegani".

Premettendo comunque che il gelato artigianale è frutto del perfetto equilibrio tra i vari elementi, non è cosa immediata creare un prodotto altrettanto buono e di qualità nel momento in cui devono essere eliminati gli ingredienti base, fermo restando che non si utilizzino paste già pronte, ma in tal caso andrebbe persa anche la sua artigianalità.

Infatti uno dei principali ruoli di latte e uova è quello di conferire al prodotto quella consistenza cremosa, tipica dei gusti al latte e particolarmente apprezzata dai consumatori. Non a caso i gelati alla frutta hanno una cremosità leggermente diversa, che alcuni gelatieri rendono attraverso l'utilizzo di alcune fibre vegetali, che potrebbero essere adatte per la produzione di gusti vegani.<sup>412</sup>

Negli USA ad esempio uno dei maggiori sostituti del latte vaccino è quello di cocco, in Italia ancora poco diffuso, anche se in realtà riuscirebbe a dare una buona struttura al gelato,

---

<sup>410</sup> Sito Il Sole24Ore, *Dieta vegana*: <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2015-04-26/dieta-vegana-173916.shtml?uuid=ABarFEWD&nml=2707>

<sup>411</sup> Sito il Giornale del cibo, I. De Innocentis, *Rapporto Euripes: crescono vegetariani e vegani in Italia*, 3 marzo 2017: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/vegani-in-italia/>

<sup>412</sup> Sito Il Fatto Alimentare, *Tutti i segreti del gelato vegano, spiegati dal maestro gelatiere Antonio Lobrano. Anche le creme possono essere preparate senza latte o panna*, 13 luglio 2016: <http://www.ilfattoalimentare.it/gelato-vegano-panna-latte.html>

rendendolo anche particolarmente cremoso, con l'unica controindicazione del retrogusto di cocco.<sup>413</sup>

Oltre a poter utilizzare le altre tipologie di latte, che sono le medesime proposte per rispondere alle esigenze degli intolleranti, in alcuni gusti è possibile sfruttare anche le determinate caratteristiche della materia prima di base. Si prenda ad esempio il gelato alla nocciola, nel quale può essere sfruttata la percentuale (55%) di olio presente nel frutto e la stessa cosa vale anche per le altra frutta secca, quali mandorle, pistacchi o noci, e anche per il cioccolato fondente.

In sostituzione dell'uovo invece possono essere utilizzate lecitine di soia o di girasole ed essendo selezionati anche gli zuccheri nella dieta vegana, poiché come si è detto non possono essere raffinati, l'alternativa è quella di utilizzare del destrosio o dei sciroppi di glucosio, capaci di rendere anche più "spatolabile" il prodotto.<sup>414</sup>

Inconsapevolmente il gelatiere, producendo gusti alla frutta senza latte e uova, ha da sempre offerto un prodotto per così dire vegano, a cambiare oggi è sostanzialmente l'ampliamento dell'offerta, poiché si cerca di proporre delle alternative che si avvicinino il più possibile al gelato al latte.

Però bisogna fare una considerazione sul continuo ampliamento dell'offerta, nella quale vengono aggiunti diversi gusti rispondenti alle molteplici esigenze e grazie ai quali si può aumentare la propria quota di mercato.

Si è spesso ribadito che il gelato artigianale si basa su ingredienti freschi e generalmente molto semplici, dai quali gli deriva quella caratteristica naturale e di genuinità. Però, nel prodotto vegano ad esempio, molti ingredienti base non possono essere utilizzati e questo implica che vengano sostituiti.

Spesso questa necessità porta il gelatiere ad utilizzare oltre appunto alle materie prime alternative anche delle componenti sintetizzate in laboratorio, che ovviamente allontanano il prodotto dalla sua semplicità e genuinità, rendendolo molto più simile a quello dell'industria.

Tentando quindi di rispondere alle richieste di tutti si rischia di trasformare completamente il prodotto, perdendo di vista i vecchi valori oltre a correre il rischio di comprometterne

---

<sup>413</sup> Sito Dissapore, A.Soban, *È iniziata l'età dell'oro dei gelati vegani*, 27 luglio 2017: <https://www.dissapore.com/alimentazione/gelato-vegano-senza-latte/>

<sup>414</sup> Sito Il Fatto Alimentare, *Tutti i segreti del gelato vegano...*, cit.

l'artigianalità e pertanto è importante che il gelatiere decida cosa vuole realmente offrire al consumatore.

## **Conclusione**

Nel corso di queste pagine si è visto come, dal nulla e dalla semplice necessità di sopravvivenza, gli zoldani e i zoppedini abbiano dato il via ad un'attività intorno alla quale oggi ruota un vero e proprio business.

Passando quindi attraverso anni di emigrazione, duro lavoro e spesso sofferenza, i gelatieri sono finalmente riusciti a rendere noto ed apprezzato il gelato, ottenendo da questa attività soddisfazione e anche un certo benessere, che ha poi risollevato le stesse valli, permettendone lo sviluppo.

Nonostante poi il mondo sia in continua evoluzione, insieme alle mode e alle credenze, i gelatieri delle due valli montane rimangono ancorati, sebbene in modo meno rigido rispetto ad un tempo, alla mentalità e alle tradizioni che li hanno accompagnati nel corso di tutta la loro storia.

L'esempio più significativo è forse quello dei bambini a cui viene impartita tutt'ora un'istruzione italiana, salvo alcuni casi in cui si decide di rimanere definitivamente in Germania. Come si è già detto oltre a voler dare un'identità al bambino, i genitori sperano che il suo successo negli studi gli permetterà di trovare un lavoro che non implichino "né valigie né addii". Infatti, nonostante tutti questi anni di partenze, la maggior facilità con cui si può tornare in patria e l'accettazione dei tedeschi, che accolgono sempre con gioia la riapertura delle gelaterie, rimane ancora molto forte il sentimento dell'*Heimweh*<sup>415</sup>.

Sempre meno sono i gelatieri disposti a sopportare il dolore e i sacrifici legati al distacco, e sempre più rara è la profonda dedizione al lavoro tipica delle generazioni passate, che in alcuni casi l'hanno trasformata in passione. Probabilmente chi ha vissuto gli anni della guerra subendo la perdita di ogni cosa e faticando per ottenere ciò che ora è fiorente e prospero, vede quella stessa attività come un premio per il duro lavoro e per gli enormi sacrifici, un successo che deve comunque continuare ad essere coltivato. Questo attaccamento all'attività viene ricordato e sottolineato in molte storie ed aneddoti spesso divertenti,

---

<sup>415</sup> *Heimweh* viene letteralmente tradotto dal tedesco "nostalgia". In realtà è qualcosa di molto più profondo, in quanto indica proprio la mancanza del focolare domestico e di tutto ciò che vi è incluso compresa la famiglia. Si tratta di un sentimento talmente forte da essere paragonabile ad un peso che l'emigrante porta con sé e che solamente con il ritorno a casa viene alleviato.



sebbene si tratti di un umorismo alle volte comprensibile solamente agli stessi zoldani e zoppedini.

Sempre più spesso ci si interroga poi sulle possibilità di sopravvivenza delle gelaterie tradizionali, dato che si teme verranno a breve sostituite da catene in franchising e da gelaterie finanziate dalle stesse industrie di semilavorati. Queste diffondono l'idea che quello del gelato sia un settore facilmente accessibile e remunerativo, anche se in realtà servono anni e anni di esperienza e tradizione per creare un prodotto che possa realmente essere definito gelato artigianale. In alcuni casi poi sono le mode stesse e le diete alternative a minare la genuinità del gelato tradizionale, che diventa sempre più simile a quello industriale.

In realtà ci sarà sempre chi porterà avanti la tradizione, il vero gelato artigianale non può esser destinato a morire, poiché continuerà ad esistere chi racconterà con il proprio prodotto i sapori di una volta, rievocando in ognuno le immagini dell'infanzia e il piacere del buon gelato. Allo stesso tempo non mancherà chi saprà riconoscere un vero gelato, prodotto secondo le ricette della tradizione, e ne apprezzerà il sapore per la sua genuinità.

## Bibliografia

- A.M. Banti, *Storia Contemporanea*, Donzelli editore, Roma, 1997;
- G.Bertoli ed E. Valdani, *Marketing internazionale*, Egea, Milano, 2014;
- E.Bezzon, R.D'Acunto, L.Fabbris, R.Polegato, G.Rota, *Attività e professionalità nelle imprese venete che organizzano fiere ed eventi*, Università degli Studi di Padova, Padova, 2012;
- T.Bortoluzzi, "Il flusso migratorio dei gelatieri bellunesi nell'area mitteleuropea", in A.Lazzarini e F.Vendramin (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea; storia e ambiente. Uomini e risorse*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma, 1991;
- D.Bridda, *Da mezzo secolo al servizio della comunità: un'associazione tra storia, memoria e azione sugli scenari dell'emigrazione bellunese*, Bellunesi nel Mondo edizioni, Belluno, 2016;
- E.Brunetta, "Dalla grande guerra alla repubblica", in S.Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni dall'unità ad oggi*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 913-1035;
- T.Caltran, P.Lazzarin, D.Pancierà, *La storia del gelato: dall'epopea dei gelatieri alla Mostra Internazionale del Gelato (Wie das Eis entstand: von Zeitalter der Speiseeiserzeuger zur MIG)*, Cierre Edizioni, Verona, 1999;
- L.Campanale, "I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica", in *Germania. Vecchie e nuove mobilità*, Edizione della fondazione Giovanni Agnelli, Torino, 1989, pp. 45-60;
- L.Campanale, *Voci e sguardi sul mare: atti della VII Settimana della Lingua italiana nel mondo*, in L.Campanale (a cura di) Kassel University press, Kassel, 2007;
- E.Cason Angelini, *Gelati, percoot, caramèi, fave pastìn: la ricchezza della tradizione culinaria zoldana*, Fondazione Giovanni Angelini Centro Studi sulla Montagna, Belluno, 2015;
- M.Corazza, "Tutti i gelatieri italiani a Vienna alla tradizionale seduta primaverile: Discussi i problemi della categoria", *Lo stile zoldano*, 13 aprile 1986;
- M.Croce, *Andare Ricordare Tornare dalla Merica alla Luxottica: 1871-1971 un secolo di emigrazione dall'Agordino*, Tipografia Piave, Belluno, marzo 2003;
- G.De Luna, "La seconda Guerra Mondiale", in N.Tranfaglia e M.Firpo (a cura di), *La Storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, IV, Garzanti, Milano 1993, pp. 513-550;
- G. De Luna, "La ricostruzione in Europa", in N. Tranfaglia e M. Firpo (a cura di), *La storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, IV, Garzanti, Milano, 1993, pp. 575-596;
- Enciclopedia Treccani, *Storia A-L*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 2011, pp. 681-692;
- G.Favero, "Venezia dopo Venezia: economia e demografia urbana nel novecento", *Laboratoire italien*, XV (2014), pp.79-89;
- L. Fontaine, "Gli studi sulla mobilità in Europa nell'età moderna: problemi e prospettive di ricerca", *Quaderni storici*,XXXI (1996), 39;

- J.Foreman-Peck, "L'Europa conquista il mondo e il mondo conquista l'Europa", in P.Bairoch e E.J. Hobsbawm (a cura di), *Storia d'Europa: l'età contemporanea, secoli XIX-XX*, Giulio Einaudi editore, Torino, 1996, pp. 1389-1424;
- M.Fornaro, I.Pocchiesa, A.Vio, *Gelato. Mito e storia dalla bibbia al 2000*, Media Diffusion Editrice, Belluno,1999;
- M. Fracasso, "Neve e neviere, ghiacciaie e ghiaccio: approvvigionamento e distribuzione della neve e del ghiaccio nel Salento leccese", *Architettura postmedievale. Società, Ambiente, Produzione*, All'insegna del Giglio, Firenze, 2010, pp. 27-66;
- E. Franzina, "L'emigrazione dalla montagna veneta fra otto e novecento", in A.Lazzarini e F.Vendramin (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea: storia e ambiente. Uomini e risorse*, Edizioni di storia e letteratura, Roma, 1991, pp.185-228;
- E.Franzina, "Tra Otto e Novecento", in S.Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni, dall'unità a oggi*,Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 762-858;
- E.Franzina, "Una regione all'estero", in S. Lanaro (a cura di), *Storia d'Italia: le regioni dall'unità ad oggi*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 1984, pp. 552-558;
- D.R. Gabaccia, "L'Italia fuori d'Italia", in P.Corti e M.Sanfilippo (a cura di), *Storia d'Italia: annali 24, migrazioni*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2009;
- G.Galasso, *Storia d'Europa: il novecento e gli inizi del nuovo Millennio*, IV, Utet Grandi opere, Torino, 2013;
- A.Galli, *Emigrazione bellunese e longaronese*, Associazione Bellunesi nel mondo, Longarone (BL);
- E.G.Grifoni, *Trattato di gelateria: manuale pratico perla fabbricazione dei gelati e relative conserve*, Casa editrice Bietti, Milano, 1911;
- I. Gruber, *Italia settentrionale e meridionale nella coscienza degli italiani residenti a Vienna: inchiesta sulle rappresentazioni del divario socioeconomico e culturale*, Tesi di laurea, Università di Vienna, Vienna, 2009;
- A.Lazzarini, *Campagne Venete ed Emigrazione di massa (1866-1900)*, Istituto per le ricerche di storia sociale e di storia religiosa, Vicenza, 1981;
- A.Lazzarini, "Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra settecento e ottocento", in G.L.Fontana, A.Leonardi e L.Trezzi (A cura di), *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, CUESP, Milano, 1998, pp.193-208;
- A.Lazzarini, F.Vendramini, *La montagna Veneta in età contemporanea. Storia e ambiente, uomini e risorse*, Edizioni di storia e letteratura, Roma, 1991;
- C.Liddell, R.Weir, *Gelati e sorbetti*, Newton Compton Editori, Roma, 2011;
- R.Lobrano, *Il Gelao come venderlo meglio: il marketing e la comunicazione del gelato artigianale: vendita di una emozione*, Il Gelatiere Italiano, Casa Editrice Finedit Italia srl, Milano, 2005;

- W.Loeth, "Le trasformazioni degli stati e dei rapporti di forza", in A. Iriye (a cura di), *Il mondo globalizzato: dal 1945 a oggi*, VI, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2014, pp.3-179;
- K.L. Keller, P.Kotler, *Marketing Management: Analysis, planning and control*, Prentice-Hall, Upper Saddle River (New Jersey), 1967;
- L.Mazzi, "Donne Mobili: l'emigrazione femminile dall'Italia alla Germania (1890-2010)", in N.Lombardi (a cura di), *Quaderni sull'emigrazione*, Cosmo Iannone Editore, Isernia, 2012;
- E.Mosena, "Famiglia, territorio, emigrazione e risorse a Forno in Val di Zoldo (Belluno)", *La ricerca folklorica*, Grafo Spa, aprile 1998, n°37, pp. 51-94;
- M.Mourre, *Dizionario mondiale di Storia*, Rizzoli Larousse, Milano, 1988;
- R.Pignat, *Tutti i mestieri del mondo: un secolo di emigrazione bellunese*, Bellunesi nel mondo edizioni, Belluno, 2016;
- F.Pellegrini, P. Zammatteo, S. Zammatteo, *Note di storia Zoldana: nelle memorie di Luigi Lazzarin*, Publistampa Arti Grafiche, Pergine Valsugana (TN), luglio 2000;
- L.Pilati, *Marketing Agro-alimentare*, UNI Service, Macerata, 2004;
- S.Pistone, "L'integrazione europea", in N.Tranfaglia e M.Firpo, *La storia: i grandi problemi dell'Età Contemporanea*, V, Garzanti, Milano, 1994, pp. 1-120;
- G.Pollini, G.Scidà, *Sociologia delle migrazioni e della società multietnica*, Franco Angeli, Milano, 2002;
- M.Pretelli, "Fascismo e postfascismo tra gli italiani all'estero", in P.Corti e M.Sanfilippo (a cura di), *Storia d'Italia: annali 24, migrazioni*, Giulio Einaudi Editore, Torino, 2009, pp.371-386;
- M.Pretelli, "Il fascismo e l'immagine dell'Italia all'estero", *Contemporanea*, XI, aprile 2008, pp. 221-242;
- L.Storti, *Gli italiani in Germania: un quadro di sintesi e l'imprenditoria del gelato*, Rapporto italiani nel mondo, 2010;
- Unione dei ladini di Zoppè, Appunti per una storia sull'emigrazione a Zoppè di Cadore. Testimonianza consegnatami dall'attuale Vicesindaco di Zoppè di Cadore Giulio Mattiuzzi;
- 50° MIG: *Longarone 1959-2009 cinquant'anni per la Gelateria Artigianale nella terra dei gelatieri*, Longarone Fiere, 2009;
- 1966-1986 *vent'anni di vita della Associazione Emigranti Bellunesi*, A.E.B., Crocetta del Montello (TV), 1986;
- Gli Enti non profit: Associazioni, Fondazioni e regole nella regione del Veneto*, in Sezione EE.LL. Persone giuridiche Controllo Atti Servizi Elettorali e Grandi Eventi – Settore persone Giuridiche -, Regione Veneto, Venezia, 2014.

## Sitografia

Comune di Forno di Zoldo, La Valle dei Ciodaroti: <http://www.comune.forno-di-zoldo.bl.it/comune/Informazioni/Storia/La-valle-dei-Ciodaroti.html>

Comune di Forno di Zoldo, La Valle del Gelato: <http://www.comune.forno-di-zoldo.bl.it/comune/Informazioni/Storia/La-valle-del-Gelato.html>

Enciclopedia Treccani, Valle di Zoldo: <http://www.treccani.it/enciclopedia/valle-di-zoldo/>

Provincia di Belluno dolomiti, Miniere di Fursil: <http://www.infodolomiti.it/dolomiti-da-vedere/musei-allaperto/archeologia-industriale/miniere-di-fursil/7267-l1.html>

Atribune: dal 2011 arte eccetera eccetera, "Fuga di Cerveli. Un fenomeno statistico, sociologico raccontato da Alessandro Rosina": <http://www.atribune.com/attualita/2013/11/fuga-di-cervelli-un-fenomeno-statistico-e-sociologico-raccontato-da-alessandro-rosina/>

Sito Sciencing, S.Schott, *Migration: the push and the pull factors.*: <https://sciencing.com/push-pull-factors-migration-8069131.html>

Sito APHG Class Wiki, *Migrations push/pull factors*: [http://lewishistoricalsociety.com/wiki2011/tiki-read\\_article.php?articleId=28](http://lewishistoricalsociety.com/wiki2011/tiki-read_article.php?articleId=28)

Sito ufficiale del Comune della Val di Zoldo, "Zoldo: Valle del ferro e delle fucine. Storia": <http://www.comune.valdizoldo.bl.it/home/territorio/museo-del-chiodo/storia.html>

Sito di Fondazione Paolo Cresci per la storia dell'emigrazione italiana, "Il viaggio e l'arrivo": <http://museo.fondazionepaolocresci.it/it/sezioni/il-viaggio-e-l-arrivo>

Sito History, "Ellis Island": <http://www.history.com/topics/ellis-island>

Sito Il Sole 24Ore, B.Ganz, Professione Balia: l'emigrazione, il lavoro, il dolore e l'emancipazione (solo) delle donne: <http://www.alleyoop.ilsole24ore.com/2016/09/22/professione-balia-lemigrazione-il-lavoro-il-dolore-e-lemancipazione-solo-delle-donne/>

Sito ufficiale Focus, *Chi è stato l'inventore del gelato?*: <https://www.focus.it/cultura/storia/chi-e-stato-linventore-del-gelato>

Sito Life Pret-à-porter, *Il gelato: storia, curiosità e psicologia*: <http://lifepretaporter.it/il-gelato-storia-curiosita-e-psicologia/>

Sito il Forchettiere, M.Gemelli, *Chi inventò il gelato? Ecco come andò la sfida fiorentina tra Buontalenti e Ruggeri*, 9 maggio 2013: <https://www.ilforchettiere.it/inventore-gelato-sfida-fiorentina-buontalenti-ruggeri/>

Sito Lifegate, *Storie e personaggi nel nome del gelato*: [https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/storie\\_e\\_personaggi\\_nel\\_nome\\_del\\_gelato](https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/storie_e_personaggi_nel_nome_del_gelato)

Sito Romatoday, *Il Gelato nel cinema: da Vacanze Romane a Shining. In molti capolavori del cinema italiano e internazionale, il gelato viene omaggiato e considerato anche spunto di riflessioni sociali e politiche*: <http://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/gelaterie/gelato-cinema-roma.html>

Sito Mangiarebuono, *Il cono, design italiano che "piace" a tutti*: <http://mangiarebuono.it/il-cono-design-italiano-che-piace-a-tutti/>

Sito il Sole24ore, A.M. Magno, *Dove è stato inventato il cono gelato? In America da un italiano*, 26 luglio 2014: <http://www.ilsole24ore.com/art/food/2016-10-28/dove-e-stato-inventato-cono-gelato-america-un-italiano-130848.shtml?uud=ADtMVClB>

Sito Cook's Info, *Agnes Bertha Marshall*: <http://www.cooksinfo.com/agnes-bertha-marshall>

Sito Il Post, R.Quaranta, *Chi ha inventato il cono gelato?*, 7 giugno 2013: <http://www.ilpost.it/2013/06/07/storia-cono-gelato/>

Sito La storia del gelato, *Il primo cono gelato*: [http://www.lastoriadelgelat.altervista.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=63&Itemid=73](http://www.lastoriadelgelat.altervista.org/index.php?option=com_content&view=article&id=63&Itemid=73)

Sito Riminitoday, *A Sigep il cono gelato del futuro*, 21 gennaio 2013: <http://www.riminitoday.it/economia/a-sigep-il-cono-gelato-del-futuro.html>

Sito Babbi, *Designing Gelato Cone Evolution* : [http://www.babbi.it/news/designing\\_gelato\\_cone\\_evolution](http://www.babbi.it/news/designing_gelato_cone_evolution)

Sito La cucina italiana, *Prima del frigorifero: breve storia della conservazione a freddo del cibo*, 21 febbraio 2016: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/prima-del-frigorifero-breve-storia-della-conservazione-freddo-del-cibo/>

Sito Jo Pistacchio, *La macchina del gelato: la storia*: <http://www.iopistacchio.it/la-macchina-del-gelato-la-storia/>

Sito Polymath: matematica e ict, I.Giuliano e R.Trocchi, *Il termoscopio*: <https://areweb.polito.it/didattica/polymath/htmlS/Studenti/Tesine/Giugno%2705/Strumenti.htm#term>

Sito Uniteis, D. Calchera, *L'evoluzione della macchina per produrre il gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/evoluzione-della-macchina-per-produrre-il-gelato/>

Sito Gelatonews, *La gelateria a manovella compie 173 anni*, 23 settembre 2016: <https://www.gelatonews.it/la-gelatiera-a-manovella-compie-173-anni/>

Blog IT4nodummies, *Grazie Nancy Johnson per tutto il gelato*: <https://it4nodummies.wordpress.com/2012/04/23/grazie-a-nancy-johnson-per-il-gelato/>

Sito Gelato Fuori Buono Dentro, *La storia della macchina del gelato*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare-il-gelato/tendenze-e-curiosita/la-storia-della-macchina-per-gelato.kl>

Sito archivi d'impresa, *Colussi Giacomo*, [http://imprese.san.beniculturali.it/web/imprese/protagonisti/scheda-protagonista?p\\_p\\_id=56\\_INSTANCE\\_6uZ0&groupId=18701&articleId=24538&p\\_p\\_lifecycle=1&p\\_p\\_state=normal&viewMode=normal&articleIdPadre=24538](http://imprese.san.beniculturali.it/web/imprese/protagonisti/scheda-protagonista?p_p_id=56_INSTANCE_6uZ0&groupId=18701&articleId=24538&p_p_lifecycle=1&p_p_state=normal&viewMode=normal&articleIdPadre=24538)

Sito Gelatieri Zoldani, *I segreti del gelato zoldano*: <http://www.gelatierizoldani.com/index.php/la-val-di-zoldo/i-segreti-del-gelato-zoldano.html>

Sito Il Primato Nazionale, *Prima Guerra Mondiale, gli emigrati italiani che tornavano per combattere*, Federico Depetris, 7 maggio 2015: <http://www.ilprimatonazionale.it/cultura/prima-guerra-mondiale-gli-emigrati-italiani-che-tornavano-per-combattere-22903/>

Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Il ruolo della donna nella gelateria italiana in Germania*:  
<http://www.uniteis.com/blog/press-area/2009/01/il-ruolo-della-donna-nella-gelateria-italiana-in-germania/>

Sito la rivista del centro studi città della scienza, S. Corbetta, *Migrazioni nella storia recente: il caso degli italiani all'estero dall'unità ad oggi*, 26 maggio 2016:  
<http://www.cittadellascienza.it/centrostudi/2016/05/migrazioni-nella-storia-recente-il-caso-degli-italiani-allestero-dallunita-ad-oggi/>

Sito Enciclopedia Treccani, *Seconda guerra mondiale*:  
<http://www.treccani.it/enciclopedia/seconda-guerra-mondiale/>

Sito Oilproject, O.D'Addea, *La fine della Seconda guerra mondiale: dallo sbarco in Normandia al processo di Norimberga*: <http://www.oilproject.org/lezione/riassunto-secondo-conflitto-mondiale-conferenza-teheran-operazione-overlord-morte-di-hitler-7653.html>

Sito Storicamente, G. Prontera, *L'emigrazione italiana verso la Repubblica Federale tedesca. L'accordo bilaterale del 1955, la ricezione sulla stampa, il ruolo dei centri di emigrazione di Milano e Verona*: <https://storicamente.org/migrazioni-prontera>

Sito Uniteis e.V., D. Panciera, *Cenni storici*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/cenni-storici/>

Sito Gelato per i gelatieri, *Definizione di Gelato Artigianale e di Gelatiere Artigiano*:  
<https://gelatieriperilgelato.com/definizione-di-gelato-artigianale-e-di-gelatiere-artigiano/>

Sito Gelato fuori buono dentro, *Differenze tra gelato artigianale italiano, gelato industriale e gelato soft*:  
[http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/come\\_si\\_prepara\\_il\\_gelato/differenze-gelato-artigianale-e-industriale.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/come_si_prepara_il_gelato/differenze-gelato-artigianale-e-industriale.kl)

Sito Gelati Graziosi, *L'ice cream che cos'è?*, 14 gennaio 2017:  
<https://gelatigraziosi.blog/2017/01/14/l-ice-cream-che-cose/>

Sito Uniteis e.V., *Differenze qualitative tra gelato artigianale e "ice cream"*:  
<http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/differenze-qualitative-tra-gelato-artigianale-e-ice-cream/>

Sito Lega Nerd, *La storia del proibizionismo in America*:  
<http://leganerd.com/2016/09/19/storia-proibizionismo/>

Sito Expo gelato 2015, *Il metà del '900: l'arrivo dell'ice cream in Italia e la difficile convivenza con il gelato artigianale*: <http://www.expogelato2015.it/gallery/storia-del-gelato/seconda-meta-del-900-larrivo-dell-ice-cream-in-italia-e-la-difficile-convivenza-con-il-gelato-artigianale-gelatieri-e-produttori-italiani-si-uniscono-in-comitato-il-gelato-artigianale-diventa/>

Sito Gelato fuori buono dentro, *Il ruolo dei semilavorati per il gelato*:  
[http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/semilavorati\\_per\\_gelato\\_artigianale/il\\_ruolo\\_dei\\_semilavorati\\_per\\_gelato.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/semilavorati_per_gelato_artigianale/il_ruolo_dei_semilavorati_per_gelato.kl)

Sito Gelato fuori e buono dentro, *Gli ingredienti composti per la preparazione del gelato*:  
[http://www.ilgelatoartigianale.info/sei\\_un\\_gelatiere/semilavorati\\_per\\_gelato\\_artigianale/gli\\_ingredienti\\_composti\\_per\\_la\\_preparazione\\_del\\_gelato.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/sei_un_gelatiere/semilavorati_per_gelato_artigianale/gli_ingredienti_composti_per_la_preparazione_del_gelato.kl)

Sito FEE Foundation for Economic Education, R.A.Peterson, *Originsof the German Economic Miracle*: <https://fee.org/articles/origins-of-the-german-economic-miracle/>

Sito Uniteis e.V., *Uniteis*: <http://www.uniteis.com/uniteis/>

Sito Uniteis e.V., *Servizi*: <http://www.uniteis.com/uniteis/perche-associarsi/>

Sito Uniteis e.V., *Perché associarsi*: <http://www.uniteis.com/uniteis/perche-associarsi/>

Sito Uniteis e.V., *Uniteis notizie*: <http://www.uniteis.com/uniteis/uniteis-notizie/>

Sito Ufficio Brevetti, *Che cosa è il marchio Collettivo?*, 28 agosto 2017:  
<https://www.ufficiobrevetti.it/marchio-collettivo/>

Sito Gelatonews notizie dal mondo del gelato, *Legge gelato: incontro in parlamento*, 11 marzo 2017: <http://www.gelatonews.it/legge-gelato-incontro-parlamento/>

Sito Senato della Repubblica, *Disegno di legge d’iniziativa della senatrice De Petris: introduzione della denominazione “gelato tradizionale italiano”*:  
<http://www.senato.it/japp/bqt/showdoc/17/DDLPRES/925127/index.html?stampa=si&spart=si&toc=no>

Sito Gelatonews, *Che fine hanno fatto le leggi sul gelato artigianale?*, 17 dicembre 2017:  
<http://www.gelatonews.it/che-fine-hanno-fatto-le-leggi-sul-gelato-artigianale/>

Sito Associazione Bellunesi nel mondo, *Storia*:  
<http://www.bellunesinelmondo.it/associazione/storia/>

Sito Associazioni Bellunesi nel Mondo, *Biblioteca delle Migrazioni Dino Buzzati*:  
<http://www.bellunesinelmondo.it/biblioteca/orari/>

Sito MIG, *La storia della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale*:  
[http://www.mostradelgelato.com/top-menu/chi-siamo/#.Wo\\_Q6rpFzIX](http://www.mostradelgelato.com/top-menu/chi-siamo/#.Wo_Q6rpFzIX)

Sito Disastro del Vajont, *Diga del Vajont: 9 ottobre 1963*:  
<http://www.vajont.net/page.php?pageid=SEZIO005>

Sito Disastro del Vajont, *Diga del Vajont: la ricostruzione*:  
<http://www.vajont.net/page.php?pageid=SEZPG00N>

Sito Longarone Fiere Dolomiti, *Longarone fiere il polo fieristico delle Dolomiti*:  
<http://www.longaronefiere.it/chi-siamo/about-us/>

Sito Uniteis e.V., *Firenze Gelato Festival*, 4 giugno 2010: <http://www.uniteis.com/gelato-news/2010/06/firenze-gelato-festival/>

Sito Gelato Fuori Buono dentro, *Longarone e Padova: due fiere che fanno squadra per i mercati esteri*, 1 aprile 2014: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/longarone-e-padova-due-fiere-che-fanno-squadra-per-i-mercato-esteri.kl>

Sito Okpedia, *Origine del marketing*: <http://www.okpedia.it/origine-del-marketing>



Sito AMA, *Definition of marketing*: <https://www.ama.org/AboutAMA/Pages/Definition-of-Marketing.aspx>

Sito Uniteis e.V., Annalisa Carnio, *Attenzione! I giornalisti si interessano sempre più all'igiene in gelateria*, 19 luglio 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/07/attenzione-i-giornalisti-si-interessano-sempre-piu-alligiene-in-gelateria/>

Sito Uniteis e.V., Giorgio Cendron, *Evoluzione della gelateria in Germania*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/evoluzione-della-gelateria-in-germania/>

Sito Uniteis e.V., *Mangiare il Gelato è un'esperienza multisensoriale*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/mangiare-il-gelato-e-unesperienza-multisensoriale/>

Sito Uniteis e.V., *I tedeschi e il gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/i-tedeschi-ed-il-gelato/>

Sito Uniteis e.V., *La scienza conferma che il gelato rende felici*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/la-scienza-conferma-che-il-gelato-rende-felici/>

Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Trasparenza totale!*, 24 ottobre 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/10/trasparenza-totale/>

Sito Uniteis e.V., D. Calchera, *Le caratteristiche nutrizionali del gelato*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/le-caratteristiche-nutrizionali-del-gelato/>

Sito Tanta Salute, G.Rini, *Il Gelato fa bene alla salute*, 8 maggio 2013: <http://www.tantasalute.it/articolo/il-gelato-fa-bene-alla-salute/41819/>

Sito Gelato fuori Buono dentro, *Al via la campagna "Lo sapete che..."*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/al-via-la-campagna-lo-sapete-che.kl>

Sito Gelato fuori Buono dentro, *Pistacchio e nocciole che passione!*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/degustare-il-gelato/tendenze-e-curiosita/pistacchio-e-nocciole.kl>

Sito Uniteis e.V., A. Carnio, *Gelato al pistacchio con una marcia in più!*, 19 luglio 2016: <http://www.uniteis.com/press-area/2016/07/gelato-al-pistacchio-con-una-marcia-in-piu/>

Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Prezzo pallina sempre in primo piano*, 31 agosto 2017: <http://www.uniteis.com/press-area/2017/08/prezzo-pallina-sempre-in-primo-piano/>

Sito Il Fatto Quotidiano, D.Naso, *Il prezzo della vaniglia è alle stelle, il gelato costa di più. Intanto in Madagascar...*, 23 agosto 2017: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2017/08/23/il-prezzo-della-vaniglia-e-alle-stelle-il-gelato-costa-di-piu-e-intanto-in-madagascar/3812740/>

Sito Il Fatto Quotidiano, F.Q., *Tutti pazzi per la vaniglia, il prezzo della spezia vola: 11mila euro al chilo*, 18 settembre 2016: <https://www.ilfattoquotidiano.it/2016/09/18/tutti-pazzi-per-la-vaniglia-il-prezzo-della-spezia-vola-11mila-euro-al-chilo/3041312/>

Sito Uniteis e.V., A.Carnio, *Comunicazione e risonanza presso i media*, 1 dicembre 2016: <http://www.uniteis.com/press-area/2016/12/comunicazione-e-risonanza-presso-i-media/>

Sito Gelato fuori Buono dentro, *A Sigep 2018 le nuove frontiere del gelato artigianale*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/news/a-sigep-2018-le-nuove-frontiere-del-gelato-artigianale.kl>

Sito Sei quello che mangi?, M.Guidetti, *La nostra relazione con il cibo: influenze psicologiche e sociali sui comportamenti alimentari*: <https://seiquellochemangi.wordpress.com/la-nostra-relazione-col-cibo-influenze-psicologiche-e-sociali-sui-comportamenti-alimentari/>

Sito AgriRegioniEuropa, M.Agostino e M.Fonte, *Il nuovo regolamento sul biologico dell'Unione Europea*, dicembre 2017: <https://agrireunioneuropa.univpm.it/en/content/article/31/11/il-nuovo-regolamento-sul-biologico-dellunione-europea>

Sito Lifegate, B.Pajè, *Bio la crescita di un mercato tra moda e cultura*: <https://www.lifegate.it/persone/stile-di-vita/bio-la-crescita-di-un-mercato-tra-moda-e-cultura>

Sito Gelatea, *Gelato biologico: cos'è esattamente?*, 5 marzo 2015: <http://www.galateagelato.com/blog/gelato-biologico-cose-esattamente/>

Sito Slow Food, *La nostra storia*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/storia/>

Sito Slow Food, *Che cos'è Slow Food*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/>

Sito Slow Food, *Che cosa facciamo*: <http://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cosa-facciamo/>

Sito Gelato fuori buono dentro, *Il gelato biologico*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/de gustare il gelato/tendenze e curiosita/il gelato biologico.kl>

Sito Vero Biologico, *Il Gelato biologico: vediamo come si distingue un gelato artigianale biologico da quello convenzionale*: <https://www.verobiologico.it/verobio/il-gelato-biologico/>

Sito la Cucina Italiana, C.Pizzimenti, *Ma che cosa è un'agrigelateria?*, 21 luglio 2016: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/trend/cose-un-agrigelateria/>

Sito Riza, *Intolleranze alimentari: cosa sono*: <https://www.riza.it/dieta-e-salute/intolleranze/3145/intolleranze-alimentari-cosa-sono.html>

Sito Gelatieri per il Gelato, *Gelato e nutrizione*: <https://gelatieriperilgelato.com/tag/intolleranze/>

Sito Gelato fuori Buono dentro, *Il gelato artigianale anche per chi è intollerante al lattosio*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/sei-un-gelatiere/salute-e-alimentazione/il-gelato-artigianale-anche-per-chi-intollerante-al-lattosio.kl>

Sito Greenme, F.Biagiolini, *Latte di soia: proprietà, valori nutrizionali e controindicazioni*, 7 giugno 2016: <https://www.greenme.it/mangiare/altri-alimenti/20485-latte-di-soia-proprietà>

Gelato dentro Buono fuori, *Gelato artigianale e celiachia*: <http://www.ilgelatoartigianale.info/sei-un-gelatiere/salute-e-alimentazione/gelato-artigianale-e-celiachia.kl>

Sito Benessere.com, F. Soccorsi, *La dieta vegana*: <http://www.benessere.com/dietetica/arg00/dieta-vegana.htm>

Sito Il Giornale del cibo, D.Ascolese, *Il veganismo dalla A alla Z*, 5 maggio 2015: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/cultura-e-alimentazione-vegana/>

Sito Veganenjoy, *I principi ella filosofia vegana*: <http://veganenjoy.it/i-principi-della-filosofia-vegana/>

Sito Veganenjoy, *I principi ella filosofia vegana*: <http://veganenjoy.it/i-principi-della-filosofia-vegana/>

Sito Il Sole24Ore, *Dieta Vegitan*: <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2015-04-26/dieta-vegitan-174047.shtml?uuid=ABisFEWD>

Sito il Giornale del Cibo, I. De Innocentis, *Dalla Germania una proposta per legalizzare il termine "vegan": intervista a Barbara Klaus*, 3 aprile 2017: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/legge-vegan-proposta/>

Sito Il Sole24Ore, *Dieta vegana*: <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2015-04-26/dieta-vegana-173916.shtml?uuid=ABarFEWD&nml=2707>

Sito il Giornale del cibo, I. De Innocentis, *Rapporto Euripes: crescono vegetariani e vegani in Italia*, 3 marzo 2017: <http://www.ilgiornaledelcibo.it/vegani-in-italia/>

Sito Il Fatto Alimentare, *Tutti i segreti del gelato vegano, spiegati dal maestro gelatiere Antonio Lobrano. Anche le creme possono essere preparate senza latte o panna*, 13 luglio 2016: <http://www.ilfattoalimentare.it/gelato-vegano-panna-latte.html>

Sito Dissapore, A.Soban, *È iniziata l'età dell'oro dei gelati vegani*, 27 luglio 2017: <https://www.dissapore.com/alimentazione/gelato-vegano-senza-latte/>

Sito Uniteis e.V., *Indagine di mercato sul consumo di gelato in Germania*: <http://www.uniteis.com/gelato-artigianale/indagine-di-mercato-sul-consumo-di-gelato-in-germania/>