

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 15

NCTN - Numero catalogo generale 00675926

ESC - Ente schedatore S31

ECP - Ente competente S83

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SA

PVCC - Comune Teggiano

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

DR - RILEVAMENTO

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVD - Data rilevamento 1981/09/11

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione contenitore per ricotte

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione fuscelle

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione bottega campana

ATBM - Motivazione analisi stilistica

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XX

DTFM - Motivazione della datazione analisi stilistica

MT - DATI TECNICI

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia plastica

MTCT - Tecnica modellatura a stampo

MIS - MISURE

MISU - Unita' cm.

MISA - Altezza 19

UT - USO

UTF - Funzione	lavori artigianali/ scolare la ricotta
UTM - Modalita' d'uso	I fori delle pareti permettono al siero di fuoriuscire e di consolidare i granuli di formaggio che addensandosi formeranno la ricotta.
UTO - Occasione	durante l'anno
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	casiere
UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
UTLR - Regione	Campania
UTLP - Provincia	SA
UTLC - Comune	Teggiano
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Contenitore a forma di tronco di cono con pareti completamente traforate.
NSC - Notizie storico-critiche	La produzione casearia é una delle maggiori attività economiche del comune di Teggiano. Molte sono le piccole aziende a conduzione familiare sia nel centro storico che nelle frazioni agricole (San Marco, Piedimonte, Pratoperillo, Pantano). I formaggi prodotti sono: Caciocavallo, ricotta, mozzarella, burrino (caciocavallo farcito di burro). Per la produzione del caciocavallo il latte viene fatto bollire con del quaglio animale e quindi versato nella tinozza, viene mescolato con il mestolo (vedi scheda n. 13) fino a formare una pasta di densità uniforme. La pasta viene poi modellata a mano. Il caciocavallo é venduto fresco o stagionato. Tutti i formaggi sono tratti da latte di vacca. Tutti i formaggi sono tratti da latte di vacca. L'oggetto viene utilizzato nel laboratorio di Carmine Abbatemarco.
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia b/n
FTAN - Codice identificativo	AFS GALL. NA 00675926_S31
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di contesto
BIBA - Autore	Morelli L.
BIBD - Anno di edizione	1956
BIBH - Sigla per citazione	00000672
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di contesto

BIBA - Autore	Scheuermeier P.
BIBD - Anno di edizione	1956-1980
BIBH - Sigla per citazione	00000772
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1981
CMPN - Nome	Blasco L.
FUR - Funzionario responsabile	Spinosa N.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2006
RVMN - Nome	ARTPAST/ Ricco A.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2006
AGGN - Nome	ARTPAST/ Ricco A.
AN - ANNOTAZIONI	