

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 17

NCTN - Numero catalogo generale 00132969

ESC - Ente schedatore S24

ECP - Ente competente S24

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia MT

PVCC - Comune Matera

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCN Museo Nazionale Archeologico "Domenico Ridola"

LDCC ex convento di Santa Chiara, ex Palazzo Del Ryos

LDCU - Denominazione dello spazio viabilistico Via Ridola, 24

LDCM - Denominazione raccolta	Museo Nazionale Archeologico "Domenico Ridola", Collezione Etnografica
LDCS - Specifiche	deposito sottotetto
UB - UBICAZIONE	
UBO - Ubicazione originaria	SC
INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE	
INVN - Numero	169
INVD - Data	1967
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI	
TCL - Tipo di localizzazione	di archivio
PRV - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
PRVR - Regione	Basilicata
PRVP - Provincia	PZ
PRVC - Comune	Castelmezzano
PRVL - Localita'	Foresta di Gallipoli Cognato
PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA DI PROVENIENZA	
PRCM - Denominazione raccolta/ del raccoglitore	Collezione privata Santoro Rocco
PRD - DATA	
PRDI - Data ingresso	1965
PRDU - Data uscita	1967
OG - OGGETTO	
OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO	
OGTD - Definizione	pala da forno
OGTG - Definizione della categoria generale	Panificazione
OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAG - Genere di denominazione	dialettale
OGAD - Denominazione	pala
AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
AUF - AUTORE	
AUFN - Nome	Santoro Rocco
AUFA - Dati anagrafici	NR
AUFS - Riferimento all'autore	pastore
ATB - AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD - Denominazione	manifattura locale
ATBM - Motivazione	fonte archivistica
LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
LDFR - Regione	Basilicata
LDFP - Provincia	PZ
LDFC - Comune	Castelmezzano
LDFL - Localita'	Foresta di Gallipoli Cognato

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione	1965
DTFM - Motivazione della datazione	inventario d'acquisizione

MT - DATI TECNICI**MTC - MATERIA E TECNICA**

MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	intaglio/ sagomatura

MIS - MISURE

MISU - Unita'	cm.
MISL - Larghezza	25
MISN - Lunghezza	52
MISV - Varie	lunghezza manico 22.5

UT - USO

UTF - Funzione	infernare e sfornare il pane
UTM - Modalita' d'uso	Vi si dispone il pane, lo si porta nel posto voluto nel forno e poi si ritrae la pala con un rapido scatto. Dopo la cottura, si solleva il pane nel forno con la pala e lo si estrae.
UTO - Occasione	durante tutto l'anno
UTA - Collocazione nell'ambiente	cucina

UTN - UTENTE

UTNC - Categorie sociali di utenza	donne
---	-------

UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

UTLR - Regione	Basilicata
UTLP - Provincia	PZ
UTLC - Comune	Castelmezzano
UTLL - Localita'	Foresta di Gallipoli Cognato

CO - CONSERVAZIONE**STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

STCC - Dati di conservazione	cattivo
STCS - Indicazioni specifiche	presenta tarlature diffuse e una fenditura sul manico; manca parte del manico

DA - DATI ANALITICI**DES - DESCRIZIONE**

DESO - Indicazioni sull'oggetto	Il manico e la tavoletta di forma arrotondata piatta formano un corpo unico. Manca parte del manico; questo presenta solo l'attaccatura con quattro chiodi. Legno grezzo di colore scuro.
NSC - Notizie storico-critiche	Il pezzo è compreso tra quelli che costituiscono la "raccolta Annabella Rossi". I dati relativi alla fabbricazione e all'acquisizione dell'oggetto sono tratti dall'inventario d'acquisizione. Probabilmente l'attrezzo è stato utilizzato dalla famiglia dello stesso autore. In generale si usa lo stesso attrezzo sia per infornare sia per sfornare il pane. Ma, come ricorda lo Scheuermeier (1996), i fornai spesso usano una pala di

ferro, o una di legno per infornare e una di ferro per sfornare. Fonti di documentazione 1/3.

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

ACQ - ACQUISIZIONE

ACQT - Tipo di acquisizione	acquisto
ACQN - Nome	Santoro Rocco
ACQD - Data	1965
ACQL - Luogo di acquisizione	PZ/ Potenza

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA

CDGG - Indicazione generica	proprietà dello Stato
CDGS - Indicazione specifica	Ministero per i Beni e le Attività Culturali
CDGI - Indirizzo	Via Ridola, 24

DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia b/n
FTAN - Codice identificativo	SPSAE MT E 18770

VDS - GESTIONE IMMAGINI

VDST - Tipo	CD ROM
VDSI - Identificatore di volume	Coll. Etnografica Ridola
VDSP - Posizione	SPSAE MT E 18770

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Gli oggetti ritrovati
BIBD - Anno di edizione	1992
BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine	p. 75

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Grur shum e ver shum
BIBD - Anno di edizione	1997
BIBI - Volume, tavole, figure	fig. 28

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Scheuermeier P.
BIBD - Anno di edizione	1996
BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine	vol. II/pp. 177-205

CM - COMPILAZIONE

CMP - COMPILAZIONE**CMPD - Data**

2005

CMPN - Nome

Iacovino A.

**FUR - Funzionario
responsabile**

De Leo M. G.

AGG - AGGIORNAMENTO**AGGD - Data**

2006

AGGN - Nome

ARTPAST

AN - ANNOTAZIONI**OSS - Note e osservazioni
critiche**

Lo Scheuermeier (1996) ricorda che durante la sua indagine il pane era un cibo comune soprattutto nell'Italia centrale e meridionale. Inoltre, più avanti riporta una classificazione riferita a chi prepara il pane. Secondo la tipologia adottata dallo Scheuermeier, la "Panetteria casalinga" si ha quando preparare il pane a casa è abituale e, in questo caso, ogni famiglia contadina ha il proprio forno. Le donne preparano e cuociono da sé il pane con la propria farina. Questo antico sistema di produzione in proprio, ricorda lo Scheuermeier, viene progressivamente ridotto dall'estendersi dei forni artigianali e industriali. Mentre con la "Panetteria comunitaria" più famiglie vicine oppure un gruppo di case (frazione) possiedono un forno in comune, che sfruttano e mantengono assieme, oppure una famiglia mette a disposizione dei vicini il proprio forno con o senza pagamento. Il "Forno pubblico" può essere di proprietà del comune o anche di un privato e viene messo a disposizione del pubblico dietro pagamento. Lo Scheuermeier sottolinea, inoltre, che i grossi forni pubblici si trovano nei grossi centri del paese, e con particolare frequenza nelle Puglie. Con la "Collaborazione tra privati e fornai di professione", il forno è proprietà privata del fornaio e ad esso le donne portano il pane preparato a casa per cuocerlo, pagando in contanti o in natura. Il catalogo "Oggetti ritrovati" (2005) sottolinea come la panificazione sia una attività di confine tra lo spazio prettamente domestico e un luogo pubblico qual è il forno. Inoltre, evidenzia che la panificazione è tuttora di estrema importanza per le città dell'Alta Murgia e, in particolare, di Altamura. Inoltre, più avanti, sintetizza il procedimento della panificazione: "le donne preparano l'impasto nella madia, solitamente una volta a settimana, mescolando lievito, farina, acqua, sale. Raggiunta la consistenza voluta, dopo aver a lungo impastato, usando le sole mani, giungeva il momento di andare a cuocere il pane al forno. Prima di infornarlo, il fornaio segnava il pane con il marchio della famiglia, che poteva essere in ferro, oppure in legno di ulivo o di noce".