

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	18
NCTN - Numero catalogo generale	00141597
ESC - Ente schedatore	C078119
ECP - Ente competente	S112

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia	CS
PVCC - Comune	San Giovanni in Fiore

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	palazzo
LDCN	Museo Demologico dell'Economia, del Lavoro e della Storia Sociale Silana
LDCC	Abbazia Florense
LDCU - Denominazione dello spazio viabilistico	Via Monastero
LDCM - Denominazione raccolta	attrezzi di lavoro
LDCS - Specifiche	ciclo dell'allevamento e della pastorizia

UB - UBICAZIONE

UBO - Ubicazione originaria	OR
-----------------------------	----

INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	59
INVD - Data	1982

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI

TCL - Tipo di localizzazione	di archivio
------------------------------	-------------

PRV - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PRVR - Regione	Calabria
PRVP - Provincia	CS
PRVC - Comune	San Giovanni in Fiore
PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA DI PROVENIENZA	
PRCD	Anonimo
PRCM - Denominazione raccolta/ del raccoglitore	attrezzi di lavoro
OG - OGGETTO	
OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO	
OGTD - Definizione	coltello
OGTG - Definizione della categoria generale	utensili da lavoro
OGTT - Tipologia specifica	coltelli
OGTV - Identificazione	elemento singolo
QNT - Quantita'	1
OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAG - Genere di denominazione	dialettale
OGAD - Denominazione	Curtiellu
AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB - AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD - Denominazione	ambito calabrese
ATBM - Motivazione	documentazione
LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
LDFR - Regione	Calabria
LDFP - Provincia	CS
LDFC - Comune	San Giovanni in Fiore
MOF - Modalita' di fabbricazione/ esecuzione	l'oggetto era prodotto artigianalmente dal coltellaio, #curtellaru#, che lavorava il manico di legno, #manicu#, nel quale incastrava la lama precedentemente affilata con appositi strumenti
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	sec. XX seconda metà
DTFM - Motivazione della datazione	informazioni raccolte nel rilevamento sul terreno
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	da 1950 a 1999
DTFM - Motivazione della datazione	informazioni raccolte nel rilevamento sul terreno
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	battitura/intaglio
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ferro

MTCT - Tecnica	battitura/intaglio
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm
MISL - Larghezza	2
MISN - Lunghezza	28
UT - USO	
UTF - Funzione	per la pelatura del maiale e nel sezionamento delle carni
UTM - Modalita' d'uso	il #Curtiellu# si impugna dal manico ligneo e si manovra appoggiando la lama sulla pelle del maiale per la pelatura o sulle carni da sezionare
UTO - Occasione	nelle fase della lavorazione e uccisione del maiale
UTA - Collocazione nell'ambiente	in casa
UTS - Cronologia d'uso	1970 ante
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	contadini
UTNC - Categorie sociali di utenza	uomini
UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
UTLR - Regione	Calabria
UTLP - Provincia	CS
UTLC - Comune	San Giovanni in Fiore
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	cattivo
STCS - Indicazioni specifiche	ruggine sulla lama
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	utensile costituito da una lama triangolare stretta e appiattita affilata in un estremo, l'altro è incastrato in una impugnatura di legno fissata con chiodi
NSC - Notizie storico-critiche	il coltello compare in diverse occasioni nella lavorazione della carne del maiale. Con il coltello si procedeva alla pelatura dell'animale e successivamente al sezionamento delle carni. Per fare le salsicce si tagliuzzava, #aracciava#, la carne sopra il tagliere. Con i coltelli si tritava la carne destinata ad essere insaccata. Dopo essere stata prelevata il mattino successivo all'uccisione del maiale con grossi coltelli con i quali si tagliavano, #dardiavanu#, le due parti spaccate dell'animale. Si sceglievano contemporaneamente i vari tagli di carne per i successivi utilizzi: il prosciutto e il filetto per le soppressate, la spalla per le salsicce di carne, il fegato e il polmone insieme ai pezzi di carne meno buona per le salsicce di fegato e polmone
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
ACQ - ACQUISIZIONE	
ACQT - Tipo di acquisizione	donazione

ACQN - Nome	Museo Civico
ACQD - Data	1982
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
CDGS - Indicazione specifica	Comune di San Giovanni in Fiore
CDGI - Indirizzo	Piazza Municipio - San Giovanni in Fiore (CS)
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia digitale
FTAN - Codice identificativo	SBAAAS CS 00141597
INF - DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI	
INFN - Nome dell'informatore	Mele Giuseppe #Gigante#
INFA - Data di nascita	1920
INFM - Mestiere o professione	contadino/bidello
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Scheuermeier P.
BIBD - Anno di edizione	1980
BIBH - Sigla per citazione	00000696
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Baronti G.
BIBD - Anno di edizione	1986
BIBH - Sigla per citazione	00000739
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1998
CMPN - Nome	Bitonti M.
FUR - Funzionario responsabile	Marra P.M.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2009
RVMN - Nome	Bitonti M.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2010
AGGN - Nome	Straface S.