

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca P

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 18

NCTN - Numero catalogo generale 00141629

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	70
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	tino
OGTG - Definizione della categoria generale	strumenti da lavoro
OGTT - Tipologia specifica	contenitori
OGTV - Identificazione	elemento singolo
QNT - Quantita'	1
OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAG - Genere di denominazione	dialettale
OGAD - Denominazione	Tiniellu
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	il tino di legno era costruito dal barilaio, che preparava le doghe con il legname che lo stesso committente la maggior parte delle volte forniva. Si trattava di legno senza nodi, #câgni#
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	sec. XX prima metà
DTFM - Motivazione della	

datazione	informazioni raccolte nel rilevamento sul terreno
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	1920 post
DTFM - Motivazione della datazione	informazioni raccolte nel rilevamento sul terreno
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	intaglio/chiodatura
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ferro
MTCT - Tecnica	intaglio/chiodatura
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm
MISA - Altezza	35
MISD - Diametro	29
UT - USO	
UTF - Funzione	per contenere la carne del maiale in salamoia
UTM - Modalita' d'uso	all'interno del #Tiniellu# si conservavano in salamoia i piedi, le orecchie, le cotiche, parte della costola e la lingua del maiale. I pezzi venivano sovrapposti crudi fino ad ottenere più strati, poi si metteva sale, pepe macinato e vi si versava la salamoia. Infine il tinello si copriva con un'asse di legno cilindrica, #timpagnu#, e una pietra per pressare meglio la carne
UTO - Occasione	nella fase di conservazione della carne
UTA - Collocazione nell'ambiente	in casa
UTS - Cronologia d'uso	1950 post
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	cantadine/casalinghe
UTNC - Categorie sociali di utenza	donne
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	discreto
STCS - Indicazioni specifiche	ruggine e lesioni
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	

DESO - Indicazioni sull'oggetto	contenitore in legno dalla forma cilindrica, costituito da diciotto piccole doghe, di cui tre si allungano in basso formandone i piedi. Due cerchi in ferro bloccano il tutto
NSC - Notizie storico-critiche	l'oggetto si inserisce nel ciclo dell'allevamento e della pastorizia, nella fase di lavorazione del maiale. I vasi di legno, successivamente di terracotta, per la conservazione delle carni salate sono tutti di forma cilindrica e di varie dimensioni. Si conservavano in salamoia i piedi, le orecchie, le cotiche, parte della costola e la lingua. I vari pezzi venivano sovrapposti crudi nel tinello, fino ad ottenere più strati, poi, si metteva sale, pepe macinato e vi si versava la salamoia un preparato di acqua e sale bollita, che, una volta raffreddata si versava sulla carne. Infine si copriva il tinello con un'asse di legno cilindrica, #timpagnu#, e una pietra per pressare meglio la carne. I prodotti così conservati si conservavano per circa un anno. Durante il periodo quaresimale, il giovedì grasso, in suffragio dei defunti, si regalava la carne in salamoia a chi non aveva ucciso il maiale

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 00141629

INF - DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI

INFN - Nome dell'informatore	Martino Rosa #Panara#
INFA - Data di nascita	1924
INFS - Scolarita'	nessuna
INFM - Mestiere o professione	casalinga/contadina

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Scheuermeier P.
BIBD - Anno di edizione	1980
BIBH - Sigla per citazione	00000696

CM - COMPILAZIONE

CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1998

CMPN - Nome	Malicchio R.
FUR - Funzionario responsabile	Marra P.M.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2009
RVMN - Nome	Bitonti M.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2010
AGGN - Nome	Straface S.