

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00849346
ESC - Ente schedatore	C065076
ECP - Ente competente	S176

## LC - LOCALIZZAZIONE

### PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCS - Stato	ITALIA
PVCP - Provincia	SA
PVCC - Comune	Montesano sulla Marcellana
PVCL - Localita'	MONTESANO SULLA MARCELLANA

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	museo
LDCQ - Qualificazione	civico
LDCU - Denominazione dello spazio viabilistico	via Roma
LDCM - Denominazione raccolta	Museo Civico Etnoantropologico di Montesano
LDCS - Specifiche	sala X

## UB - UBICAZIONE

### INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	31/371
INVD - Data	2004

## OG - OGGETTO

### OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione	pignatta
--------------------	----------

### OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione	locale
OGAD - Denominazione	pignàta

## MT - DATI TECNICI

### MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	creta
MTCT - Tecnica	tornitura

### MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	creta
MTCT - Tecnica	cottura

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCM - Materia</b>	smalto
<b>MTCT - Tecnica</b>	invetriatura
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISU - Unità</b>	cm
<b>MISA - Altezza</b>	27,5
<b>MISP - Profondità</b>	23,5

**UT - USO**

<b>UTF - Funzione</b>	ceramica da fuoco
<b>UTM - Modalità d'uso</b>	La pignatta veniva utilizzata per la cottura dei legumi.
<b>UTO - Occasione</b>	pasti
<b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>	dispensa
<b>UTS - Cronologia d'uso</b>	XIX-XX secolo

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

<b>STCC - Dati di conservazione</b>	buono
<b>STCS - Indicazioni specifiche</b>	funzionale

**DA - DATI ANALITICI****DES - DESCRIZIONE**

<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	La pignatta è realizzata in argilla rossa locale. Smaltata internamente e senza alcuna colorazione esternamente. La forma ovoidale, usuale per la pignatta, ne faceva un valido tegame per cuocere i legumi. Completano la pignatta tre manici a nastro, fissati tra l'apertura circolare e la pancia rigonfia. Il nero fumo, che avvolge buona parte della superficie è dovuto all'uso fattone.
--	--

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI****ACQ - ACQUISIZIONE**

<b>ACQT - Tipo di acquisizione</b>	donazione
<b>ACQD - Data</b>	2000
<b>ACQL - Luogo di acquisizione</b>	Montesano sulla Marcellana

**CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà Ente pubblico territoriale
<b>CDGS - Indicazione specifica</b>	Comune di Montesano sulla Marcellana
<b>CDGI - Indirizzo</b>	Piazza Filippo Gagliardi

**DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAX - Genere</b>	specifiche allegate
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	MCDM0018

**CM - COMPILAZIONE****CMP - COMPILAZIONE****CMPD - Data** 2014**CMPN - Nome** Petrosino F.**FUR - Funzionario responsabile** Vannata F.