

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
NCTR - Codice regione	20
NCTN - Numero catalogo generale	00194235
ESC - Ente schedatore	AI188
ECP - Ente competente	S59
EPR - Ente proponente	Comune di Genoni

## LC - LOCALIZZAZIONE

### PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCS - Stato	ITALIA
PVCP - Provincia	NU
PVCC - Comune	Genoni
PVCL - Località	GENONI

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	casa
LDCQ - Qualificazione	a corte campidanese
LDCN - Denominazione attuale	Casa Serra, oggi Civico Museo del Cavallino della Giara
LDCC - Complesso di appartenenza	Casa Serra, oggi Civico Museo del Cavallino della Giara
LDCU - Indirizzo	Via Chiesa
LDCM - Denominazione raccolta	Civico Museo del Cavallino della Giara
LDCS - Specifiche	#sa cuxina de Tziu Bernardinu#

## UB - UBICAZIONE

### INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	121
---------------	-----

## LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI

TCL - Tipo di localizzazione	di rilevamento
------------------------------	----------------

### PRV - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Sardegna
PRVP - Provincia	NU
PRVC - Comune	Genoni
PRVL - Località	GENONI

### PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA DI PROVENIENZA

PRCD	casa privata Secci
PRCM - Denominazione	

<b>raccolta/ del raccoglitore</b>	Civico Museo del Cavallino della Giara
<b>PRCU - Denominazione dello spazio viabilistico</b>	via Chiesa
<b>PRD - DATA</b>	
<b>PRDI - Data ingresso</b>	2006
<b>DR - RILEVAMENTO</b>	
<b>DRV - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRVR - Nome del responsabile della ricerca</b>	Zucca M.
<b>DRVD - Data rilevamento</b>	2007/12
<b>ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO</b>	
<b>ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali</b>	preparazione di alimenti
<b>ROCI - Individuazione degli oggetti</b>	#forrèddus#, mestolo, pentole in alluminio, pentole in terracotta, pentole in ferrosmalto
<b>OG - OGGETTO</b>	
<b>OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO</b>	
<b>OGTD - Definizione</b>	Pentola di rame
<b>OGTG - Definizione della categoria generale</b>	Utensile da cucina
<b>OGTE - Definizione della categoria specifica</b>	utensile per la cottura degli alimenti
<b>OGTP - Posizione</b>	#sa cuxina de Tziu Bernardinu#
<b>AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE</b>	
<b>ATB - AMBITO DI PRODUZIONE</b>	
<b>ATBD - Denominazione</b>	Ambito isilese
<b>ATBM - Motivazione</b>	fonte orale
<b>LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA</b>	
<b>LDFS - Stato</b>	ITALIA
<b>LDFR - Regione</b>	Sardegna
<b>LDFP - Provincia</b>	NU
<b>LDFC - Comune</b>	Isili
<b>LDFL - Località</b>	ISILI
<b>MOF - Modalità di fabbricazione/ esecuzione</b>	Il ramaio lavora e rifinisce il rame già sagomato in fonderia, scegliendo di volta in volta la forma che più si avvicina per dimensioni al recipiente che si vuole realizzare. In caso di mancanza di sagome già pronte, il ramaio utilizza le lastre di rame forgiato, dalle quali vengono ritagliati i pezzi, modellati dalle incudini a palo. Il processo di lavorazione comprende molte operazioni di cui qui indichiamo i nomi (si rimanda poi alla fonte bibliografica): arroventare il rame/ compassare/ segnare lo spigolo del fondo/ ritagliare l'orlo/ allargare la bocca/ sagomare/ abbassare l'orlo/ arroventare l'orlo/ applicare in cerchio/ immergere nell'acido/ sfregare e lavare/ asciugare/ martellare/ punzonare (in caso di decorazioni)/ pesare
<b>DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE</b>	
<b>DTFZ - Datazione</b>	sec. XX prima metà
<b>DTFM - Motivazione della</b>	

<b>datazione</b>	informazioni raccolte nel rilevamento sul terreno
<b>MT - DATI TECNICI</b>	
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCM - Materia</b>	rame; ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	Modellatura a stampo
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISU - Unità</b>	cm
<b>MISA - Altezza</b>	10
<b>MISD - Diametro</b>	19.5
<b>MISN - Lunghezza</b>	43
<b>UT - USO</b>	
<b>UTF - Funzione</b>	Cottura degli alimenti
<b>UTM - Modalità d'uso</b>	La pentola di rame era indicata per la cottura di alcuni alimenti, quali il riso e le zuppe, in quanto il rame esalta il loro sapore. La pentola veniva messa sul #forrèddu# e, usando il mestolo, si procedeva alla cottura del pasto.
<b>UTO - Occasione</b>	uso quotidiano
<b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>	#sa cuxina de Tziu Bernardinu#
<b>UTN - UTENTE</b>	
<b>UTNN - Nome</b>	Secci Maria Rosaria
<b>UTNM - Mestiere o professione</b>	casalinghe
<b>UTNC - Categorie sociali di utenza</b>	donne
<b>UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA</b>	
<b>UTLS - Stato</b>	ITALIA
<b>UTLR - Regione</b>	Sardegna
<b>UTLP - Provincia</b>	NU
<b>UTLC - Comune</b>	Genoni
<b>CO - CONSERVAZIONE</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>STCC - Dati di conservazione</b>	discreto
<b>STCS - Indicazioni specifiche</b>	Presenta l'ossidazione del rame nel fondo della pentola.
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - DESCRIZIONE</b>	
<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	Recipiente di forma cilindrica, aperto da una parte, alla cui estremità è attaccato un manico di ferro.
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI</b>	
<b>ACQ - ACQUISIZIONE</b>	
<b>ACQT - Tipo di acquisizione</b>	donazione
<b>ACQN - Nome</b>	Secci Maria Rosaria
<b>ACQD - Data</b>	2006

<b>ACQL - Luogo di acquisizione</b>	Sardegna/NU/Genoni
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà Ente pubblico territoriale
<b>CDGS - Indicazione specifica</b>	Comune di Genoni
<b>DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAX - Genere</b>	specifiche allegate
<b>FTAP - Tipo</b>	Fotografia digitale
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	SBAAAS SS 121
<b>INF - DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI</b>	
<b>INFN - Nome dell'informatore</b>	Melis Marta
<b>INFA - Data di nascita</b>	1941/10/28
<b>INFS - Scolarità</b>	licenza elementare
<b>INFM - Mestiere o professione</b>	casalinga
<b>INFV - Varie</b>	residente a Genoni
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	di confronto
<b>BIBA - Autore</b>	AA.VV.
<b>BIBD - Anno di edizione</b>	1983
<b>BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine</b>	Il lavoro dei sardi, pp. 196-197
<b>BIBH - Sigla per citazione</b>	59000698
<b>CM - COMPILAZIONE</b>	
<b>CMP - COMPILAZIONE</b>	
<b>CMPD - Data</b>	2012
<b>CMPN - Nome</b>	Vallieri I.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Dettori M.P.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Luiu A.
<b>AN - ANNOTAZIONI</b>	
<b>OSS - Note e osservazioni critiche</b>	Le pentole di rame vengono utilizzate ancora adesso, per ottenere cotture di alta qualità.