

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00849506
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 IX

UB - UBICAZIONE**INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE**

INVN - Numero 193/326

INVD - Data 2004

OG - OGGETTO**OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO**

OGTD - Definizione grattugia formaggio

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione dialettale

OGAD - Denominazione grattakàs

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE**ATB - AMBITO DI PRODUZIONE**

ATBD - Denominazione bottega locale

ATBM - Motivazione comunicazione orale

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

MTCM - Materia lamiera di ferro

MTCT - Tecnica sagomatura

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia lamiera di ferro

MTCT - Tecnica bucatura

MIS - MISURE

MISU - Unita' cm

MISL - Larghezza 14,5

MISN - Lunghezza 15,5

MISV - Varie lunghezza compreso il manico 50

UT - USO

UTF - Funzione utensile da cucina

UTM - Modalita' d'uso Sfregando il formaggio sulla parte superiore della grattugia, la superficie irregolare permette l'asportazione a piccoli pezzi che viene raccolto in un recipiente oppure aggiunto direttamente sulla pietanza.

UTO - Occasione pasti

UTA - Collocazione nell'ambiente cucina

UTS - Cronologia d'uso XX secolo

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

STCC - Dati di conservazione cattivo

STCS - Indicazioni specifiche Integro e non funzionale per avanzato processo di ossidazione.

DA - DATI ANALITICI**DES - DESCRIZIONE**

**DESO - Indicazioni
sull'oggetto**

La grattugia è realizzata in lamiera di ferro. La superficie superiore presenta delle irregolarità uniformi che permettono l'asportazione del formaggio, la superficie inferiore presenta buchi quadrangolari e al vertice si accompagna con una impugnatura a nastro lineare fissata alla struttura.

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

ACQT - Tipo di acquisizione	donazione
ACQD - Data	2000
ACQL - Luogo di acquisizione	Montesano sulla Marcellana

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA

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

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

FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAN - Codice identificativo	MCDM0172

CM - COMPILAZIONE**CMP - COMPILAZIONE**

CMPD - Data	2014
CMPN - Nome	Petrosino F.
FUR - Funzionario responsabile	Vannata F.