

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00849679
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
LDCN	Museo Civico Etnoantropologico di Montesano
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	43
INVD - Data	2004

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione	madia
---------------------------	-------

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione	dialettale
---------------------------------------	------------

OGAD - Denominazione	fazzatóra
-----------------------------	-----------

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

ATBD - Denominazione	bottega artigiana locale
-----------------------------	--------------------------

ATBM - Motivazione	fonte orale
---------------------------	-------------

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

MTCM - Materia	legno
-----------------------	-------

MTCT - Tecnica	lavorazione artigianale
-----------------------	-------------------------

MIS - MISURE

MISU - Unita'	cm
----------------------	----

MISA - Altezza	21,5
-----------------------	------

MISL - Larghezza	60
-------------------------	----

MISN - Lunghezza	152
-------------------------	-----

UT - USO

UTF - Funzione	ammassare e far lievitare l'impasto
-----------------------	-------------------------------------

UTM - Modalita' d'uso	All'interno della madia venivano messe le farine, il lievito madre (levato), l'acqua e il sale e si procedeva all'impasto. Si ammassava e la si lasciava lievitare per alcune ore. Poi si procedeva alla porzionatura. Le forme porzionate delle pagnotte venivano posizionate ad una ad una sulla mensola posta su di uno dei due lati estremi e si procedeva alla sagomatura della pagnotta prima di essere posta sulla pala, sempre in legno, da forno per l'infornatura e cottura. La madia poteva essere utiliz
------------------------------	--

UTO - Occasione	economia e liturgia domestica
------------------------	-------------------------------

UTA - Collocazione nell'ambiente	cucina
---	--------

UTS - Cronologia d'uso	XX secolo
-------------------------------	-----------

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

STCC - Dati di conservazione	buono
-------------------------------------	-------

STCS - Indicazioni specifiche	Integro e funzionale.
--------------------------------------	-----------------------

DA - DATI ANALITICI**DES - DESCRIZIONE**

DESO - Indicazioni sull'oggetto	La madia è in essenza di faggio. Di forma rettangolare a sezione piramidale irregolare. La superficie interna si presenta cava con foro liscio. Ha sponde alte e alle due estremità ha due mensole.
--	---

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

ACQT - Tipo di acquisizione	donazione
ACQN - Nome	Maggio, Letizia
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	MCDM0344
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	2015
CMPN - Nome	Petrosino R.
FUR - Funzionario responsabile	Vannata F.