

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca P

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 20

NCTN - Numero catalogo generale 00148033

ESC - Ente schedatore S59

ECP - Ente competente S59

LC - LOCALIZZAZIONE**PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**

PVCP - Provincia	NU
PVCC - Comune	Bosa
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	

UB - UBICAZIONE

UBO - Ubicazione originaria	SC
------------------------------------	----

INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	585
----------------------	-----

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

OGTD - Definizione	grattugia
OGTG - Definizione della categoria generale	utensili da cucina
OGTE - Definizione della categoria specifica	utensili per la preparazione di alimenti

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione	dialettale
OGAD - Denominazione	grattacasu/ grattapane

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

ATBD - Denominazione	ambito sardo
ATBM - Motivazione	tradizione orale

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione	sec. XX primo quarto
DTFM - Motivazione della datazione	analisi stilistica/ fonte orale

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

MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	taglio/ piallatura

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	metallo
MTCT - Tecnica	NR (recupero pregresso)

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	marmo
MTCT - Tecnica	NR (recupero pregresso)

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	ferro
MTCT - Tecnica	traforo/ inchiodatura

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	specchio
-----------------------	----------

MTCT - Tecnica	NR (recupero pregresso)
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	vetro
MTCT - Tecnica	NR (recupero pregresso)
MIS - MISURE	
MISU - Unità	cm
MISP - Profondità	19
MISN - Lunghezza	47
UT - USO	
UTF - Funzione	Ridurre un pezzo grosso di pane o formaggio in particelle più piccole.
UTM - Modalità d'uso	Il pane o il formaggio vengono sfregati sulla parte esterna dell'oggetto che, essendo ruvida, gratta la superficie dell'alimento sbriciolandola.
UTO - Occasione	quotidiana
UTN - UTENTE	
UTNC - Categorie sociali di utenza	donne
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	buono
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Grattugia per pane o formaggio costituita da una base in lamiera sulla quale è inchiodato un foglio di lamiera bucherellato dall'interno in modo tale che la parte esterna, non smussata, rimanga leggermente tagliente e tale da scalpare l'alimento.
NSC - Notizie storico-critiche	Si usava nelle famiglie e nelle trattorie.
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia digitale
FTAN - Codice identificativo	SBAPPSAE SS 124341
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di contesto
BIBA - Autore	Manconi F.
BIBD - Anno di edizione	1983
BIBH - Sigla per citazione	59000490
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	2006

CMPN - Nome	Sanna Randaccio V.
FUR - Funzionario responsabile	Casula A.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2006
RVMN - Nome	Sanna Randaccio V.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2006
AGGN - Nome	ARTPAST/ Pulina L.
AN - ANNOTAZIONI	