

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda BDM

LIR - Livello catalogazione P

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice Regione 01

NCTN - Numero catalogo generale 00446673

ESC - Ente schedatore AI514

ECP - Ente competente per tutela S280

## OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC demoetnoantropologico

CTG - Categoria ARREDI E SUPPELLETTILI/ CONTENITORI, RECIPIENTI E OGGETTI DI USO DOMESTICO

### OGT - DEFINIZIONE BENE

OGTD - Definizione PIGNATTA

OGTT - Tipologia recipiente per alimenti

OGTV - Configurazione strutturale e di contesto bene semplice

### OGD - DENOMINAZIONE

OGDT - Tipo altra lingua

OGDN - Denominazione la toupino

## LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA

### PVC - LOCALIZZAZIONE

PVCS - Stato ITALIA

PVCR - Regione Piemonte

PVCP - Provincia CN

PVCC - Comune Pietraporzio

PVCL - Località Valle Stura di Demonte

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia museo

LDCQ - Qualificazione pubblico

LDCN - Denominazione attuale Ecomuseo della Pastorizia

LDCF - Uso museo

LDCU - Indirizzo Fraz. Pontebernardo, 12010 Pietraporzio (CN)

LDCM - Denominazione raccolta "NA DRAIO PER VIOURE"

### ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE

ACBA - Accessibilità no

## LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

|   |   |
|---|---|
| <b>TLC - Tipo di localizzazione</b>                 | luogo di produzione/realizzazione   |
| <b>PRV - LOCALIZZAZIONE</b>                         |   |
| <b>PRVS - Stato</b>                                 | ITALIA  |
| <b>PRVR - Regione</b>                               | Piemonte  |
| <b>PRVP - Provincia</b>                             | CN  |
| <b>PRVC - Comune</b>                                | Chiusa di Pesio   |
| <b>DT - CRONOLOGIA</b>                              |   |
| <b>DTZ - CRONOLOGIA GENERICA</b>                    |   |
| <b>DTZG - Fascia cronologica /periodo</b>           | sec. XX   |
| <b>DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo</b> | prima metà  |
| <b>DTM - Motivazione/fonte</b>                      | confronto   |
| <b>DA - DATI ANALITICI</b>                          |   |
| <b>DES - Descrizione</b>                            | Vaso in terracotta refrattaria, leggermente panciuto, con bordo superiore scarsamente rilevato, sponde quasi dritte, bordo inferiore arrotondato e fondo circolare leggermente convesso. Due anse verticali contrapposte fungono da impugnature; la parte parte esterna è smaltata.   |
| <b>NSC - Notizie storico-critiche</b>               | Secondo alcuni informatori le terre cotte normalmente utilizzate in valle potevano provenire da Chiusa Pesio, dove si trovavano importanti fornaci di terra cotta, o dalla Liguria. Il latte viene posto in un apposito contenitore a conca, #la gaveo#; la panna che si forma in superficie, #la fiour#, tolta dal latte con un mestolo in legno, #la casulo#, viene poi messa nella zangola verticale, #la burèro#, e sbattuta. Dopo aver sbattuto la panna nella zangola, fino all'ottenimento del burro, questo raramente è messo in forma (all'interno di stampi in legno) ma, normalmente, è conservato nelle foglie del lapazio, #lapas#, pianta erbacea le cui radici erano utilizzate anche a scopi curativi, o fatto cuocere e messo un recipiente di terracotta refrattaria, #la toupino#, dove veniva conservato.   |
| <b>MT - DATI TECNICI</b>                            |   |
| <b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>                      |   |
| <b>MTCM - Materia</b>                               | ceramica/ terracotta  |
| <b>MTCT - Tecnica</b>                               | cottura, modellatura a mano, invetriatura   |
| <b>MOF - Modalità di fabbricazione/esecuzione</b>   | Si parte con una certa massa di argilla che viene lavorata al tornio; con le mani si lavora l'argilla mentre il supporto gira. La rotazione permette di realizzare oggetti centrati di varie forme, soprattutto vasi. I manici sono applicati successivamente con il metodo della barbotina. Il manufatto è poi essiccato all'aria, prima di poter procedere alla cottura. Durante l'essiccazione viene eliminata gran parte dell'acqua e l'argilla perde plasticità. L'essiccazione deve avvenire lentamente per evitare la formazione di crepe e la conseguente rottura. La cottura avviene in forni speciali, che raggiungono temperature molto elevate; la temperatura deve aumentare progressivamente; anche il raffreddamento deve essere graduale. La terracotta cuoce a circa 900-1000°C. Dopo la prima cottura il manufatto è smaltato, all'esterno, con una miscela di vetro, opacizzanti e fondenti. Quindi subisce un secondo processo di cottura con cui si fonde il rivestimento che vetrifica. |
| <b>MIS - MISURE</b>                                 |   |

|   |   |
|---|---|
| MISZ - Tipo di misura                               | profondità                              |
| MISU - Unità di misura                              | cm                                      |
| MISM - Valore                                       | 23                                      |
| MIS - MISURE  |   |
| MISZ - Tipo di misura                               | circonferenza                           |
| MISU - Unità di misura                              | cm                                      |
| MISM - Valore                                       | 86                                      |
| MISV - Note   | circonferenza maggiore 73,5             |
| UT - UTILIZZAZIONI                                  |   |
| UTU - DATI DI USO                                   |   |
| UTUT - Tipo   | precedente                              |
| UTUF - Funzione                                     | recipiente                              |
| UTUM - Modalità di uso                              | Il burro fuso vi è riposto e conservato |
| UTUO - Occasione                                    | quotidiana                              |
| UTUD - Riferimento cronologico                      | sec. XX                                 |
| UTU - DATI DI USO                                   |   |
| UTUT - Tipo   | precedente                              |
| UTUF - Funzione                                     | recipiente                              |
| UTUM - Modalità di uso                              | Cottura e preparazione di vivande       |
| UTUO - Occasione                                    | quotidiana                              |
| UTUD - Riferimento cronologico                      | sec. XX                                 |
| AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE          |   |
| ATT - ATTORE  |   |
| ATTI - Ruolo  | INFORMATORE                             |
| ATTN - Nome   | Giordano Agostino                       |
| ATTS - Sesso  | M                                       |
| ATTE - Età  | 80 ca                                   |
| ATTM - Mestiere                                     | pastore in pensione                     |
| DML - DOMICILIO                                     |   |
| DMLS - Stato  | ITALIA                                  |
| DMLR - Regione                                      | Piemonte                                |
| DMLP - Provincia                                    | CN                                      |
| DMLC - Comune                                       | Vinadio                                 |
| DMLI - Indirizzo                                    | frazione Podio                          |
| ATA - Note  | #Gusto#                                 |
| CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI                     |   |
| STC - STATO DI CONSERVAZIONE                        |   |
| STCC - Stato di conservazione                       | buono                                   |
| TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA |   |
| CDG - CONDIZIONE GIURIDICA                          |   |

|  |   |
|--|---|
| <b>CDGG - Indicazione generica</b>               | proprietà Ente pubblico territoriale  |
| <b>CDGS - Indicazione specifica</b>              | Unione Montana Valle Stura  |
| <b>CDGI - Indirizzo</b>                          | Via Divisione Cuneense, 5 - 12014 Demonte (CN)  |
| <b>ACQ - ACQUISIZIONE</b>                        |   |
| <b>ACQT - Tipo acquisizione</b>                  | donazione   |
| <b>ACQN - Nome</b>                               | Martini Luigina   |
| <b>ACQD - Riferimento cronologico</b>            | 1990 ca   |
| <b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>   | no  |
| <b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>                       |   |
| <b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>          |   |
| <b>FTAN - Codice identificativo</b>              | New_1615499271149   |
| <b>FTAX - Genere</b>                             | documentazione allegata   |
| <b>FTAP - Tipo</b>                               | fotografia digitale (file)  |
| <b>FTAK - Nome file originale</b>                | EP_F_6005.jpg   |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |   |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di confronto   |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | catalogo mostra   |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Scheuermeier P., Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza, Milano, 1980. |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |   |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo   |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | studi   |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Cannobbio S., Genre A., Martini S., Telmon T., La lengo de ma maire, Boves, 1997.   |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |   |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo   |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | voce in opera enciclopedica   |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | AA.VV., Nero e giallo. Ceramica popolare ligure dal settecento al novecento, Milano, 1989.  |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                        |   |
| <b>BIBX - Genere</b>                             | bibliografia di corredo   |
| <b>BIBF - Tipo</b>                               | libro   |
| <b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b> | Baggioli C., La ceramica "Vecchia Mondovì", Torino, 1999.   |
| <b>AD - ACCESSO AI DATI</b>                      |   |
| <b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>       |   |
| <b>ADSP - Profilo di accesso</b>                 | 1   |
| <b>ADSM - Motivazione</b>                        | scheda contenente dati liberamente accessibili  |
| <b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>   |   |
| <b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>    |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>CMPD - Anno di redazione</b>                | 2006   |
| <b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b> | Fassio Giulia  |
| <b>FUR - Funzionario responsabile</b>          | Comba Rinaldo  |
| <b>AGG - AGGIORNAMENTO/REVISIONE</b>           |  |
| <b>AGGD - Anno di aggiornamento/revisione</b>  | 2021   |
| <b>AGGE - Ente/soggetto responsabile</b>       | Unione Montana Valle Stura   |
| <b>AGGN - Responsabile ricerca e redazione</b> | Zenoni Paola   |
| <b>AGGF - Funzionario responsabile</b>         | Bernardi Mauro   |
| <b>AN - ANNOTAZIONI</b>                        |  |
| <b>OSS - Osservazioni</b>                      | L'oggetto è contrassegnato da una targhetta adesiva, in carta, riportante il codice "22F" che, non esistendo un inventario della collezione, si riferisce ad un inventario, parziale, elaborato in occasione di un'esposizione temporanea organizzata nel centro di selezione a Pontebernardo. |