

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	16
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_5462734105541
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Cottura del pane in un forno a paglia

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Puglia
LCP - Provincia	FG
LCC - Comune	Orsara di Puglia
LCL - Località	ORSARA DI PUGLIA

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento al progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento al progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Rutigliano, Sara
CMA - Anno di redazione	2016
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari. La colonna sonora del documento audiovisivo in cui è rappresentata l'entità in esame appare del tutto estranea alle immagini.

DA - DATI ANALITICI

Un fornaio inserisce della legna nel vano inferiore del forno. Due operaie lavorano l'impasto, posto in una cassa di legno: il loro movimento è energico e alternano entrambe le braccia e le mani serrate a pugno. Nel frattempo l'artigiano alimenta il fuoco con altra

DES - Descrizione	legna. Un'operaia, con entrambe le braccia, estrae dalla cassa una porzione di impasto e lo taglia con un coltello. Lo pone sulla bilancia, lo pesa e quindi taglia la parte in eccesso. Dopo il fornaio pone l'impasto nel contenitore dove lo cosparge di farina e lo copre con uno canovaccio per farlo riposare e lievitare. Il fornaio procede ad alimentare il calore del forno con la paglia. Divide la paglia e la fa cadere per terra accanto alla bocca del forno. Poi ne prende dei mucchietti e li lancia nel vano, dove prendono fuoco istantaneamente. Dopo che il forno raggiunge la giusta temperatura, il fornaio pone le forme di pane sul piano di cottura. A cottura terminata, estrae con la pala le pagnotte.
NSC - Notizie storico critiche	Il forno a paglia è costituito da un vano inferiore per la combustione della paglia e da un piano cottura del diametro 2,5 m, dotato di un foro centrale. Il fuoco è alimentato dal basso con continuo inserimento di paglia. Le fiamme salgono attraverso il foro centrale e scaldano il forno. Raggiunta la giusta temperatura si spegne tutto, si inforna il pane e si chiude per il tempo necessario alla cottura.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL - Rilevatore	NR
DRVD - Data del rilevamento	2011 ca
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
ATI - ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR - Ruolo	fornaio
ATID - Nome	Di Biccari, Angelo
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Puglia_SR_F00014
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Puglia_SR_F00014.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Puglia_SR_V00014
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Cottura del pane in un forno a paglia
VDCS - Specifiche	Durata: 1'52" (estratto da 0'20" a 2'12")
VDCR - Autore	NR
VDCD - Riferimento cronologico	2011/12/05
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/oDGSmxslpGA?start=20&end=132

VDCT - Note

Il documento è tratto da: Orsara - Forno di paglia del 1526; durata 2'38"; pubblicato online il 5 dicembre 2011. I dati presenti nei titoli di testa e di coda del video forniscono le seguenti informazioni: Intinerapuglia.tv. Il documento è accompagnato dalla seguente nota. "L'antico forno a paglia di Orsara, risalente al 1526, è una costruzione assai ingegnosa. Lungo circa 5 metri, alla sua sommità si apre la bocca centrale, detta inferno, da cui fuoriesce il calore proveniente dalla legna che brucia nella parte sottostante. E' detto 'a paglia' per via dell'usanza di posizionare della paglia, appunto, sul lato del forno che, accesa, illumina l'interno del forno".