

SCHEMA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda BDI

LIR - Livello catalogazione C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice Regione 16

NCTN - Numero catalogo generale 00385092

ESC - Ente schedatore ICCD

ECP - Ente competente per tutela S602

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC demoetnoantropologico

CTG - Categoria TECNICHE

OGT - DEFINIZIONE BENE

OGTD - Definizione Cucina contadina da Agrosi' Cibo e Storie

OGTV - Configurazione strutturale e di contesto bene semplice

OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO

OGCT - Trattamento catalografico scheda unica

OGM - Modalità di individuazione rilevamento sul campo

RD - REDAZIONE

RDM - Modalità di redazione terreno

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

TLC - Tipo di localizzazione luogo di rilevamento

PRV - LOCALIZZAZIONE

PRVS - Stato ITALIA

PRVR - Regione Puglia

PRVP - Provincia LE

PRVC - Comune Supersano

PRE - Diocesi Ugento - Santa Maria di Leuca

PRZ - Tipo di contesto contesto urbano

PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

PRCL - Luogo All'interno di un stabilimento vitivinicolo restaurato

PRM - Rilevamento/contesto rilevamento nel contesto

DR - DATI DI RILEVAMENTO

DRV ICCD

DRT - Denominazione della ricerca Itinerari Digitali

DRR - Responsabile scientifico della ricerca Musumeci, Elena

DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Magnani, Fabrizio
DRL - Rilevatore	Ricchiuto, Ornella
DRD - Data del rilevamento	2022/09/16
GE - GEOREFERENZIAZIONE	
GEI - Identificativo Geometria	1
GEL - Tipo di localizzazione	localizzazione fisica
GET - Tipo di georeferenziazione	georeferenziazione puntuale
GEP - Sistema di riferimento	WGS84
GEC - COORDINATE	
GECX - Coordinata x	18.240180
GECY - Coordinata y	40.018430
GPT - Tecnica di georeferenziazione	rilievo tramite GPS
GPM - Metodo di posizionamento	posizionamento esatto
GPB - BASE CARTOGRAFICA	
GPBB - Descrizione sintetica	Google maps
GPBT - Data	2022
GPBU - Indirizzo web (URL)	www.google.it/maps
CA - OCCASIONE	
CAO - OCCASIONI	
CAOO - Altra occasione	Degustazione
RC - RICORRENZA	
RCP - Ricorrenza bene	no
CU - COMUNICAZIONE	
CUV - VERBALE	
CUVF - Voce/i femminile/i	1
CUC - CINESICA	
CUCF - Femminile	1
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Inizialmente la donna è in piedi, davanti al tavolo dove due ospiti degustano l'olio di oliva.
CUCG - Gesto	Versa l'acqua con la mano destra in due bicchieri. Tocca con la mano destra le bottiglie d'olio per indicarne la differenza tra ognuna di esse. Con entrambe le mani si poggia alla spalliera di due sedie. Sfoggia con le mani un libro.
CUC - CINESICA	
CUCF - Femminile	2
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Le due donne si trovano sedute davanti al tavolo.
CUCG - Gesto	Utilizzano i bicchierini per degustare l'olio.
CUC - CINESICA	

CUCF - Femminile	1
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	La donna è in piedi e in qualche occasione si abbassa per preparare in cucina.
CUCG - Gesto	Non sono particolarmente visibili perché la videocamera è focalizzata soprattutto sulla proprietaria.
CUP - PROSSEMICA	
CUPF - Femminile	1
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPD - Descrizione	La donna si alterna tra la sala degustazione e la cucina. Si dirige verso la cucina: si lava le mani, sposta la coppa delle frise, condisce alcuni alimenti, si avvicina ai cinque fornelli, prepara degli alimenti, taglia il formaggio,... Ritorna nella sala degustazione portando le pietanze preparate alle ospiti.
CUP - PROSSEMICA	
CUPF - Femminile	2
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPD - Descrizione	Le donne si trovano nella sala degustazione sedute davanti a un tavolo.
CUP - PROSSEMICA	
CUPF - Femminile	1
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPD - Descrizione	La donna è in piedi si trova in cucina a preparare la degustazione.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Monica prepara una degustazione che comprende l'assaggio di tre tipologie d'olio di oliva che produce l'azienda Agrosì, le frise di grano Senatore Cappelli sempre prodotte dall'azienda, pomodori, pezzetti di cavallo, formaggio, crocchette di patate, miele, confettura,...
DRM - ELEMENTI MATERIALI	
DRMO - Oggetti	Bottiglie d'olio
DRMO - Oggetti	Bicchieri
DRMO - Oggetti	Brocca d'acqua
DRMO - Oggetti	Un contenitore di creta
DRMO - Oggetti	Tovaglietta
DRMO - Oggetti	Libri dell'Azienda Agrosì
DRMO - Oggetti	Tavolo con sedie
DRMO - Oggetti	Barattoli di conserve alimentari
DRMO - Oggetti	Piatti e altre portate per la degustazione
DRMO - Oggetti	Coltello
	In Puglia la produzione di Olio Extravergine ha radici antiche come quelle della famiglia Agrosì, la cui azienda agricola è impegnata in questa attività da oltre due secoli. Senso della tradizione, rispetto dell'ambiente e capacità innovativa sono gli "ingredienti" di cui l'azienda si avvale nella cura degli oliveti dai quali si produce un pregiato Olio Extravergine, dalle caratteristiche inconfondibili, determinate da particolari accorgimenti in fase di raccolta e di molitura. Giuseppe Agrosì ha ripreso la coltura olivicola messa in piedi dal nonno, con a disposizione 5000 alberi d'olivo centenari di cui si occupa

NSC - Notizie storico-critiche

personalmente. L'impegno e l'esperienza produttiva che in famiglia hanno profonde radici, si uniscono all'entusiasmo della nuova generazione, per concretizzarsi in questo prodotto che miscela accuratamente il nuovo al tradizionale. L'azienda dispone di un frantoio proprio, per cui le olive, raccolte a mano appena invaiate, vengono portate al frantoio per l'estrazione dell'olio. Seguono la conservazione in recipienti inox e l'imbottigliamento, presso gli stessi locali. L'Olio Extravergine Agrosi assicura buona qualità e spiccata personalità. Visivamente elegante, di colore verde-dorato, segue un profumo ampio, di bella composizione aromatica, che va dal fruttato, all'erbaceo, alla mandorla verde. Il processo gustativo è armonico, in sintonia con l'olfatto e ricco di persistenti fragranze vegetali. La produzione conta su 50 ettari con 5000 alberi di olivo centenari, coltivati con metodi ecocompatibili, situati nel cuore dell'Antica terra d'Otranto, territorio di grande tradizione e vocazione olivicola. Le olive vengono raccolte a mano dalla pianta, quando non sono ancora mature: ciò consente di ottenere un prodotto di eccellente gusto fruttato, di bassa acidità e ricco di polifenoli (sostanze antiossidanti con proprietà terapeutiche e nutrizionali). Entro poche ore dalla raccolta viene estratto l'olio con metodo a ciclo continuo "a 2 fasi" senza aggiunta d'acqua calda. Il residuo della lavorazione consiste in un miscuglio di parte solida (sansa) e parte liquida (acqua di vegetazione), chiamata "sansa umida", la quale viene riciclata con spargimento sul terreno, apportando così sostanza organica e restituendogli ciò che ha dato. Questo procedimento senza aggiunta d'acqua, fa sì, che non vengano asportate sostanze idrosolubili e antiossidanti le cui proprietà nutrizionali sono note a tutti. Solo questo procedimento permette all'olio di conservare inalterate tutte le caratteristiche di profumo e sapore del frutto fino al consumo finale. I momenti successivi alla raccolta e alla trasformazione, sono mirati a mantenere elevati gli standard qualitativi e prevedono lo stoccaggio dell'olio in contenitori di acciaio inox collocati in un locale interrato a temperatura costante di 18°-20°. L'olio viene lasciato decantare e sottoposto a periodici travasi. Vengono eseguiti assaggi organolettici per esaminarne il gusto e l'aroma, fino ad arrivare all'imbottigliamento finale, effettuato con l'ausilio di macchine che non danneggiano il prodotto fin qui ottenuto.

AT - ATTORE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE

ATTI - Ruolo	Cuoca
ATTZ - Nazionalità	Italiana
ATTS - Sesso	F
ATTE - Età	43
ATTO - Scolarità	Laurea

DNA - DATI ANAGRAFICI

DNAK - Continente /subcontinente	Europa
DNAS - Stato	ITALIA

DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO

DVC - Codice	ICCD_DEA_PUG_V057_10
DVL - Titolo	Cucina contadina
DVU - Durata	10'12"

DVB - Abstract	Monica Torsello prepara una degustazione che comprende l'assaggio di tre tipologie d'olio di oliva che produce l'azienda Agrosi, le frise di grano Senatore Cappelli prodotte dell'azienda, pomodori, pezzetti di cavallo, formaggio, crocchette di patate, miele, confettura,...
DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE	
DVOC - Codice	ICCD_DEA_PUG_V057_10
DVOT - Tipo di registrazione/ripresa	digitale
DVOF - Formato	file digitale MOV
DVOD - Descrizione del formato	full hd 1920 x 1080
DVOA	Fotocamera Canon XF-100
DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVGS - Stato	ITALIA
DVGR - Regione	Lazio
DVGP - Provincia	RM
DVGC - Comune	Roma
DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVZG - Indicazione generica	proprietà Stato
DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO	
FIC - CODICE	
FICC - Codice	ICCD_DEA_PUG_F119_011
FICT - Tipo	fotografia digitale (file)
FICF - Formato	jpg
FICX - Indicazione di colore	C
FICA	Fotocamera Canon EOS 1100D
FIT - SOGGETTO	
FITD - Indicazioni sul soggetto	Monica Torsello introduce la degustazione raccontando le varie tipologie d'olio prodotte dall'Azienda Agrosi.
FITT - Titolo	Degustazione
FITQ - Quantità	1
FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA	
FIAC - Continente /subcontinente	Europa
FIAS - Stato	ITALIA
FIAR - Regione	Puglia
FIAP - Provincia	LE
FIAC - Comune	Supersano

FIAD - Diocesi	Ugento - Santa Maria di Leuca
FID - DATI DELLA RIPRESA	
FIDR - Rilevatore	Ricchiuto, Ornella
FIDD - Data della ripresa	2022/09/16
FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA	
FIGS - Stato	ITALIA
FIGR - Regione	Puglia
FIGP - Provincia	LE
FIGC - Comune	Supersano
FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIZG - Indicazione generica	proprietà Stato
FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA	
FIQT - Tipo acquisizione	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	ICCD_DEA_PUG_F119_011
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Degustazione con i prodotti dell'Azienda Agrosì.
FTAA - Autore	Ricchiuto, Ornella
FTAD - Riferimento cronologico	2022/09/16
FTAE - Ente proprietario	ICCD
FTAC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
FTAK - Nome file originale	ICCD_DEA_PUG_F119_011.JPG
FTAY - Gestione Diritti	Beni Culturali Standard (BCS) https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html
FTAS - Indicazioni specifiche	Fotocamera Canon EOS 1100D
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	ICCD_DEA_PUG_V057_10
VDCM - Primario /integrativo	primario
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale MOV
VDCA - Denominazione /titolo	Cucina contadina

VDCS - Specifiche	Durata: 10'12". Estratto da 1h05'34" a 1h15'47"
VDCR - Autore	Ricchiuto, Ornella
VDCD - Riferimento cronologico	2022/09/16
VDCE - Ente proprietario	ICCD
VDCC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
VDCW - Indirizzo web (URL)	https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Puglia/VIDEO/ICCD_DEA_PUG_V057.mp4
VDCY - Gestione Diritti	Beni Culturali Standard (BCS) https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html
VDCT - Note	Ripresa con videocamera Canon XF-100
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	Agrosi
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	pubblicazione multimediale
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Agrosi, Giuseppe, Benvenuto nella nostra azienda
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://olioagrosi.com/lazienda/
AD - ACCESSO AI DATI	
ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI	
ADSP - Profilo di accesso	2
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati personali
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA	
CMPD - Anno di redazione	2022
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Ricchiuto, Ornella
RSR - Referente verifica scientifica	Magnani, Fabrizio
RSR - Referente verifica scientifica	Musumeci, Elena
FUR - Funzionario responsabile	Magnani, Fabrizio
FUR - Funzionario responsabile	Musumeci, Elena