

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	16
NCTN - Numero catalogo generale	00385075
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	Lavorazione del latte: rottura della cagliata
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
OGD - DENOMINAZIONE	
OGDT - Tipo	dialettale
OGDN - Denominazione	struddare
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo

RD - REDAZIONE

RDM - Modalità di redazione	terreno
-----------------------------	---------

RV - RELAZIONI

RSE - RELAZIONI CON ALTRI BENI

RSER - Tipo relazione	è in relazione con
RSES - Specifiche tipo relazione	correlazione di attività
RSET - Tipo scheda	BDI
RSED - Definizione del bene	Lavorazione del latte: la mungitura a mano di pecore e capre
RSEC - Identificativo univoco della scheda	1600385072

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	Ortelle
PRE - Diocesi	Otranto
PRZ - Tipo di contesto	contesto urbano
PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
PRCL - Luogo	Cucina di un'abitazione
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	2022/06/11
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	18.39001
GECY - Coordinata y	40.03415
GECS - Note	Via Armando Diaz
GPT - Tecnica di georeferenziazione	rilievo tramite GPS
GPM - Metodo di posizionamento	posizionamento approssimato
GPB - BASE CARTOGRAFICA	
GPBB - Descrizione sintetica	sintetica google maps
GPBT - Data	2022
GPBU - Indirizzo web (URL)	www.google.it/maps
OC - AREA DI ORIGINE-CRONOLOGIA	
OCC - LOCALIZZAZIONE	
OCCS - Stato	ITALIA
OCCR - Regione	Puglia
OCCP - Provincia	LE
OCCC - Comune	Ortelle
CA - OCCASIONE	
CAR - Occasione religiosa	no
CAC - Occasione civile	no

CAO - OCCASIONI	
CAOP - Cicli produttivi	produzione casearia
CAOL - Lavoro	allevamento
RC - RICORRENZA	
RCP - Ricorrenza bene	si
RCR - DATI RICORRENZA	
RCRP - Periodicità	quotidiana
CU - COMUNICAZIONE	
CUV - VERBALE	
CUVM - Voce/i maschile/i	3
CUC - CINESICA	
CUCM - Maschile	1
CUCE - Fascia d'età	adulto
CUCC - Corpo	Posizione eretta funzionale alla rottura della cagliatura.
CUCG - Gesto	Con la mano sinistra tiene un mestolo per separare il siero dal formaggio.
CUP - PROSSEMICA	
CUPM - Maschile	1
CUPE - Fascia d'età	adulto
CUPD - Descrizione	Il "casaro" è in piedi davanti ai fornelli della cucina.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Questa è la seconda fase del procedimento di preparazione del formaggio fatto in casa. Raffaele, aiutandosi con un mestolo in legno che gira nel pentolone in modo circolare, comincia a separare il formaggio dal siero (#seru# in dialetto) e quindi il formaggio va sul fondo del pentolone divenendo più compatto, procedimento che in dialetto viene chiamato #studdamentu#. Questa fase dura circa 15-20 minuti.
DRM - ELEMENTI MATERIALI	
DRMO - Oggetti	pentolone in alluminio
DRMO - Oggetti	mestolo in legno
NRL - Notizie raccolte sul luogo	I vari intervistati della ricerca hanno raccontato dell'evoluzione nella lavorazione del formaggio, per esempio si è passati dal caglio animale a quello che si compra in farmacia.
NSC - Notizie storico-critiche	Dalle testimonianze orali raccolte e dalle scarse fonti bibliografiche presenti, si può rilevare che la produzione casearia in Salento ha una storia molto lunga. Tale produzione riguardava sia le grandi masserie sia le famiglie contadine. I pastori che lavoravano al servizio delle classi più abbienti nelle masserie, avendo un gregge consistente, producevano più formaggio rispetto alle famiglie di contadini che potevano contare su una capra e/o una pecora realizzando un quantitativo di formaggio sufficiente per la sussistenza dei membri della famiglia stessa. Questo sistema produttivo è rimasto diffuso fino agli anni '60-'70 circa del '900.
AT - ATTORE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	Casaro casalingo

ATTZ - Nazionalità	Italiana
ATTS - Sesso	M
ATTE - Età	44
ATTM - Mestiere	Collaboratore nell'impresa agricola di famiglia
DNA - DATI ANAGRAFICI	
DNAK - Continente /subcontinente	Europa
DNAS - Stato	ITALIA
DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO	
DVC - Codice	ICCD_DEA_PUG_V043_01
DVL - Titolo	Lavorazione del latte: rottura della cagliata
DVU - Durata	3'44"
DVB - Abstract	Raffaele separa il siero dal formaggio lasciando depositare quest'ultimo verso il fondo del pentolone ("struddare" in dialetto). E' la seconda fase del procedimento del formaggio fatto in casa.
DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE	
DVOC - Codice	ICCD_DEA_PUG_V043_01
DVOT - Tipo di registrazione/ripresa	digitale
DVOF - Formato	file digitale MOV
DVOD - Descrizione del formato	full hd 1920 x 1080
DVOA	Videocamera CANON XF-100
DVM - RIVERSAMENTO	
DVMT - Tipo di registrazione/ripresa	digitale
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_F057_07
FICT - Tipo	fermo-immagine
FICF - Formato	jpg

FICX - Indicazione di colore	C
FICA	Videocamera Canon XF-100
FIT - SOGGETTO	
FITD - Indicazioni sul soggetto	Raffaele De Luca separa il formaggio dal siero.
FITT - Titolo	Lavorazione del latte: rottura della cagliata
FITQ - Quantità	1
FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA	
FIAC - Continente /subcontinente	Europa
FIAS - Stato	ITALIA
FIAR - Regione	Puglia
FIAP - Provincia	LE
FIAC - Comune	Ortelle
FIAD - Diocesi	Otranto
FID - DATI DELLA RIPRESA	
FIDR - Rilevatore	Ricchiuto, Ornella
FIDD - Data della ripresa	2022/05/21
FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA	
FIGS - Stato	ITALIA
FIGR - Regione	Lazio
FIGP - Provincia	RM
FIGC - Comune	Roma
FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIPN - Denominazione archivio	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA	
FIZG - Indicazione generica	proprietà Stato
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	ICCD_DEA_PUG_F057_07
FTAG - Primario /integrativo	integrativo
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Lavorazione del latte: rottura della cagliata
FTAA - Autore	Ricchiuto, Ornella
FTAD - Riferimento cronologico	2022/05/21
FTAE - Ente proprietario	ICCD
FTAC - Collocazione	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
FTAK - Nome file originale	ICCD_DEA_PUG_F057_07.jpg
	Beni Culturali Standard (BCS) https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-

FTAY - Gestione Diritti	circolazio ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS. html
--------------------------------	--

VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

VDCN - Codice identificativo	ICCD_DEA_PUG_V043_01
VDCM - Primario /integrativo	primario
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale MOV
VDCA - Denominazione /titolo	Lavorazione del latte: rottura della cagliata
VDCS - Specifiche	Durata: 2'16". Estratto da 1'28"a 3'44"
VDCR - Autore	Ricchiuto, Ornella
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_V043.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

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBR - Abbreviazione	SALVADORI DEL PRATO 2004
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Salvadori del Prato Ottavio, Latte e formaggi caprini, 2004.

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBR - Abbreviazione	COLAPIETRA 1984
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Colapietra Raffaele, Gli itinerari della transumanza: presupposti storico-culturali per una politica di intervento ambientale, Studi storici meridionali, 1984.

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