

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDI
LIR - Livello catalogazione	C
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
NCTR - Codice Regione	16
NCTN - Numero catalogo generale	00385074
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	S602

## OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	TECNICHE
<b>OGT - DEFINIZIONE BENE</b>	
OGTD - Definizione	Lavorazione del latte: cottura e cagliata
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene semplice
<b>OGD - DENOMINAZIONE</b>	
OGDT - Tipo	dialettale
OGDN - Denominazione	quajare
<b>OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO</b>	
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

<b>PRVC - Comune</b>	Ortelle
<b>PRE - Diocesi</b>	Otranto
<b>PRZ - Tipo di contesto</b>	contesto urbano
<b>PRC - COLLOCAZIONE SPECIFICA</b>	
<b>PRCL - Luogo</b>	Cucina di un'abitazione
<b>PRM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
<b>DR - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRV</b>	ICCD
<b>DRT - Denominazione della ricerca</b>	Itinerari Digitali
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Musumeci, Elena
<b>DRR - Responsabile scientifico della ricerca</b>	Magnani, Fabrizio
<b>DRL - Rilevatore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>DRD - Data del rilevamento</b>	2022/05/21
<b>GE - GEOREFERENZIAZIONE</b>	
<b>GEI - Identificativo Geometria</b>	1
<b>GEL - Tipo di localizzazione</b>	localizzazione fisica
<b>GET - Tipo di georeferenziazione</b>	georeferenziazione puntuale
<b>GEP - Sistema di riferimento</b>	WGS84
<b>GEC - COORDINATE</b>	
<b>GECX - Coordinata x</b>	18.39001
<b>GECY - Coordinata y</b>	40.03415
<b>GECS - Note</b>	Via Armando Diaz 24
<b>GPT - Tecnica di georeferenziazione</b>	rilievo tramite GPS
<b>GPM - Metodo di posizionamento</b>	posizionamento esatto
<b>GPB - BASE CARTOGRAFICA</b>	
<b>GPBB - Descrizione sintetica</b>	sintetica google maps
<b>GPBT - Data</b>	2022
<b>GPBU - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.google.it/maps">www.google.it/maps</a>
<b>OC - AREA DI ORIGINE-CRONOLOGIA</b>	
<b>OCC - LOCALIZZAZIONE</b>	
<b>OCCS - Stato</b>	ITALIA
<b>OCCR - Regione</b>	Puglia
<b>OCCP - Provincia</b>	LE
<b>OCCC - Comune</b>	Ortelle
<b>CA - OCCASIONE</b>	
<b>CAR - Occasione religiosa</b>	no
<b>CAC - Occasione civile</b>	no

<b>CAO - OCCASIONI</b>	
<b>CAOP - Cicli produttivi</b>	produzione casearia
<b>RC - RICORRENZA</b>	
<b>RCP - Ricorrenza bene</b>	si
<b>RCR - DATI RICORRENZA</b>	
<b>RCRP - Periodicità</b>	quotidiana
<b>CU - COMUNICAZIONE</b>	
<b>CUV - VERBALE</b>	
<b>CUVM - Voce/i maschile/i</b>	1
<b>CUC - CINESICA</b>	
<b>CUCM - Maschile</b>	1
<b>CUCE - Fascia d'età</b>	adulto
<b>CUCC - Corpo</b>	Posizione eretta funzionale alla bollitura del latte.
<b>CUCG - Gesto</b>	La mano destra stringe un mestolo in legno e il braccio destro compie dei cerchi per mescolare il latte. La mano sinistra prende la scatola di sale fino e il barattolo di caglio da aggiungere dentro il latte.
<b>CUP - PROSSEMICA</b>	
<b>CUPM - Maschile</b>	1
<b>CUPE - Fascia d'età</b>	adulto
<b>CUPD - Descrizione</b>	Il "casaro" è in piedi davanti ai fornelli della cucina.
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	In seguito alla mungitura di capre e pecore, Raffaele comincia la preparazione del formaggio nella propria abitazione. In un pentolone vecchio, probabilmente risalente alla nonna o madre, vi è il latte appena munto. Il pentolone è visibilmente lesionato tanto che Raffaele dichiara di aver messo #un bullone per tappare un buco#. Mette il pentolone di latte sul fuoco, aggiunge un po' di sale fino e il caglio (in dialetto #quaju#). La cagliatura sarà completa in circa due ore a fuoco spento.
<b>DRM - ELEMENTI MATERIALI</b>	
<b>DRMO - Oggetti</b>	pentolone in alluminio
<b>DRMO - Oggetti</b>	mestolo in legno
<b>DRME - Altri elementi</b>	caglio
<b>NSC - Notizie storico-critiche</b>	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. I vari intervistati della ricerca hanno raccontato dell'evoluzione nella lavorazione del formaggio, p.e. si è passati dal caglio animale a quello che si compra in farmacia. Per approfondimento consultare: Ottavio Salvadori del Prato, Latte e formaggi caprini, ed. Ed Agricole, 2004; Raffaele Colapietra, Gli itinerari della transumanza: presupposti storico-culturali per una politica di intervento ambientale, Studi storici meridionali, 1984.

**AT - ATTORE INDIVIDUALE****ATT - ATTORE**

<b>ATTI - Ruolo</b>	Casaro casalingo
<b>ATTZ - Nazionalità</b>	Italiana
<b>ATTS - Sesso</b>	M
<b>ATTE - Età</b>	44
<b>ATTM - Mestiere</b>	Collaboratore nell'impresa agricola di famiglia

**DNA - DATI ANAGRAFICI**

<b>DNAK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>DNAS - Stato</b>	ITALIA

**DV - DOCUMENTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVC - Codice</b>	ICCD_DEA_PUG_V040_01
<b>DVL - Titolo</b>	Lavorazione del latte: cottura e cagliata
<b>DVU - Durata</b>	3'04"
<b>DVB - Abstract</b>	Raffaele mette il pentolone di latte sul fuoco, aggiunge un po' di sale fino e il caglio (in dialetto #quaju#). La cagliatura sarà completa in circa due ore a fuoco spento.

**DVO - SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO ORIGINALE**

<b>DVOC - Codice</b>	ICCD_DEA_PUG_V040_01
<b>DVOT - Tipo di registrazione/ripresa</b>	digitale
<b>DVOF - Formato</b>	file digitale MOV
<b>DVOD - Descrizione del formato</b>	full hd 1920 x 1080
<b>DVOA</b>	Videocamera Canon XF-100

**DVM - RIVERSAMENTO**

<b>DVMT - Tipo di registrazione/ripresa</b>	digitale
---	----------

**DVG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVGS - Stato</b>	ITALIA
<b>DVGR - Regione</b>	Lazio
<b>DVGP - Provincia</b>	RM
<b>DVGC - Comune</b>	Roma

**DVP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
--------------------------------------	--

**DVZ - CONDIZIONE GIURIDICA DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
------------------------------------	-----------------

**DVQ - ACQUISIZIONE DEL SUPPORTO VIDEO-CINEMATOGRAFICO**

<b>DVQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
---------------------------------	--

**FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO****FIC - CODICE**

<b>FICC - Codice</b>	ICCD_DEA_PUG_F057.JPG
<b>FICT - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FICF - Formato</b>	jpg
<b>FICX - Indicazione di colore</b>	C
<b>FICA</b>	Fotocamera Canon PowerShot G1 x
<b>FIT - SOGGETTO</b>	
<b>FITD - Indicazioni sul soggetto</b>	Raffaele De Luca, nella propria abitazione, tiene in mano un pentolone con il latte appena munto dal padre e si avvia verso la cucina.
<b>FITT - Titolo</b>	preparazione del formaggio
<b>FITQ - Quantità</b>	1
<b>FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIAC - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>FIAS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIAR - Regione</b>	Puglia
<b>FIAP - Provincia</b>	LE
<b>FIAC - Comune</b>	Ortelle
<b>FID - DATI DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIDR - Rilevatore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FIDD - Data della ripresa</b>	2022/05/21
<b>FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIGR - Regione</b>	Lazio
<b>FIGP - Provincia</b>	RM
<b>FIGC - Comune</b>	Roma
<b>FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
<b>FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO</b>	
<b>FIC - CODICE</b>	
<b>FICC - Codice</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_01
<b>FICT - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FICF - Formato</b>	jpg
<b>FICX - Indicazione di colore</b>	C
<b>FICA</b>	Fotocamera Canon PowerShot G1 x
<b>FIT - SOGGETTO</b>	
<b>FITD - Indicazioni sul soggetto</b>	Raffaele De Luca posiziona il pentolone pieno di latte sul fornello, aggiunge il caglio e il sale. Riscalda il latte per circa mezz'ora.
<b>FITT - Titolo</b>	Preparazione del formaggio

<b>FITQ - Quantità</b>	1
<b>FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>FIAS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIAR - Regione</b>	Puglia
<b>FIAP - Provincia</b>	LE
<b>FIAC - Comune</b>	Ortelle
<b>FID - DATI DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIDR - Rilevatore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FIDD - Data della ripresa</b>	2022/05/21
<b>FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIGR - Regione</b>	Lazio
<b>FIGP - Provincia</b>	RM
<b>FIGC - Comune</b>	Roma
<b>FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
<b>FIQ - ACQUISIZIONE DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIQT - Tipo acquisizione</b>	documentazione prodotta da rilevamento sul terreno
<b>FI - DOCUMENTO FOTOGRAFICO INTEGRATIVO</b>	
<b>FIC - CODICE</b>	
<b>FICC - Codice</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_02
<b>FICT - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FICF - Formato</b>	jpg
<b>FICX - Indicazione di colore</b>	C
<b>FICA</b>	Fotocamera Canon PowerShot G1 x
<b>FIT - SOGGETTO</b>	
<b>FITD - Indicazioni sul soggetto</b>	Il latte viene lasciato raffreddare nel pentolone per circa 2 ore dopo essere stato bollito per circa 30 minuti.
<b>FITT - Titolo</b>	Preparazione del formaggio
<b>FITQ - Quantità</b>	1
<b>FIA - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA RIPRESA</b>	
<b>FIK - Continente /subcontinente</b>	Europa
<b>FIAS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIAR - Regione</b>	Puglia
<b>FIAP - Provincia</b>	LE
<b>FIAC - Comune</b>	Ortelle
<b>FID - DATI DELLA RIPRESA</b>	

<b>FIDR - Rilevatore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FIDD - Data della ripresa</b>	2022/05/21
<b>FIG - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIGS - Stato</b>	ITALIA
<b>FIGR - Regione</b>	Lazio
<b>FIGP - Provincia</b>	RM
<b>FIGC - Comune</b>	Roma
<b>FIP - COLLOCAZIONE SPECIFICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIPN - Denominazione archivio</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FIZ - CONDIZIONE GIURIDICA DELLA FOTOGRAFIA</b>	
<b>FIZG - Indicazione generica</b>	proprietà Stato
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_F057
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Preparazione del formaggio
<b>FTAA - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/05/21
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FTAK - Nome file originale</b>	ICCD_DEA_PUG_F057.JPG
<b>FTAY - Gestione Diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>FTAT - Note</b>	Raffaele De Luca, nella propria abitazione, tiene in mano un pentolone con il latte appena munto dal padre e si avvia verso la cucina.
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_01
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Preparazione del latte
<b>FTAA - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/05/21
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA

<b>FTAK - Nome file originale</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_01.JPG
<b>FTAY - Gestione Diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>FTAT - Note</b>	Raffaele De Luca posiziona il pentolone di latte appena munto dal padre sul fornello, aggiunge il caglio e il sale. Riscaldere il latte per circa mezz'ora.
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_02
<b>FTAG - Primario /integrativo</b>	integrativo
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Preparazione del formaggio
<b>FTAA - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2022/05/21
<b>FTAE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>FTAC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>FTAK - Nome file originale</b>	ICCD_DEA_PUG_F057_02.JPG
<b>FTAY - Gestione Diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazio-ne-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>FTAT - Note</b>	Il latte viene lasciato raffreddare nel pentolone per circa 2 ore dopo essere stato bollito per circa 30 minuti.
<b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b>	
<b>VDCN - Codice identificativo</b>	ICCD_DEA_PUG_V040_01
<b>VDCM - Primario /integrativo</b>	primario
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale MOV
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Lavorazione del latte: cottura e cagliata
<b>VDCS - Specifiche</b>	3'04". Estratto da 0'00"a 3'04"
<b>VDCR - Autore</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2022/05/21
<b>VDCE - Ente proprietario</b>	ICCD
<b>VDCC - Collocazione</b>	Archivio Laboratorio Demoetnoantropologico - ALDEA
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Puglia/VIDEO/ICCD_DEA_PUG_V040.mp4">https://multimedia.cultura.gov.it/aldea/PON_Itinerari_Digitali/Puglia/VIDEO/ICCD_DEA_PUG_V040.mp4</a>
<b>VDCY - Gestione Diritti</b>	Beni Culturali Standard (BCS) <a href="https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html">https://docs.italia.it/italia/icdp/icdp-pnd-circolazione-riuso-docs/it/v1.0-giugno-2022/testo-etichetta-BCS.html</a>
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	DAQUINO 2007
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia specifica

<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Daquino, Cesare, Masserie del Salento, Capone Editore, Lecce, 2007.
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	CAZZELLA 2011
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Cazzella, Franco, Per una storia della pastorizia pugliese. La pecora moscia leccese, 2011.
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.fondazioneterradotranto.it/2011/01/14/per-una-storia-della-pastorizia-pugliese-la-pecora-moscia-leccese/">https://www.fondazioneterradotranto.it/2011/01/14/per-una-storia-della-pastorizia-pugliese-la-pecora-moscia-leccese/</a>
<b>AD - ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI</b>	
<b>ADSP - Profilo di accesso</b>	2
<b>ADSM - Motivazione</b>	scheda contenente dati personali
<b>CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI</b>	
<b>CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA</b>	
<b>CMPD - Anno di redazione</b>	2022
<b>CMPN - Responsabile ricerca e redazione</b>	Ricchiuto, Ornella
<b>RSR - Referente verifica scientifica</b>	Magnani, Fabrizio
<b>RSR - Referente verifica scientifica</b>	Musumeci, Elena
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Magnani, Fabrizio
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Musumeci, Elena