

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca P

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 01

NCTN - Numero catalogo generale 00049668

ESC - Ente schedatore S56

ECP - Ente competente S67

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia TO

PVCC - Comune Collegno

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia capannone

LDCQ - Qualificazione industriale

LDCU - Indirizzo via Venaria, 38 A

LDCM - Denominazione raccolta Museo dell'Agricoltura del Piemonte

UB - UBICAZIONE

UBO - Ubicazione originaria SC

INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero AMAP 651

INVD - Data 1977 post

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione fornello

OGTT - Tipologia specifica a carbone

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione scionfëtta

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione produzione italiana

ATBM - Motivazione analisi stilistica

ATBM - Motivazione contesto

ATBM - Motivazione bibliografia

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione secc. XIX/ XX

DTFM - Motivazione della

datazione	esami stilistico-comparativi e sul manufatto
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ghisa
MTCT - Tecnica	fusione
MIS - MISURE	
MISU - Unità	cm.
MISA - Altezza	12
MISL - Larghezza	13
MISN - Lunghezza	17
UT - USO	
UTF - Funzione	Scaldare le vivande; utilizzato soprattutto per la bagna caoda.
UTM - Modalità d'uso	Si poneva la brace nel fornello e si posava il recipiente da mantenere caldo, o sul bordo superiore, o alloggiandolo tra le pareti del fornello.
UTO - Occasione	quotidianamente
UTA - Collocazione nell'ambiente	Abitazione, cucina.
UTS - Cronologia d'uso	1977 ante
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	contadini
UTNC - Categorie sociali di utenza	adulti
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Oggetto formato dal cineriere di forma parallelepipedica, poggiante su quattro piedi, sopra il quale si trova il fornello, di forma troncopiramidale, avente la base dotata di una serie di fori, con la duplice funzione di garantire il tiraggio e il passaggio della cenere.
NSC - Notizie storico-critiche	Bibliografia di confronto: L. Gibelli, Prima che scenda il buio, Edi Valle, 1981, p. 22.
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
ACQ - ACQUISIZIONE	
ACQT - Tipo di acquisizione	acquisto
ACQN - Nome	Collezione Peano
ACQL - Luogo di acquisizione	TO/ Torino
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà Ente locale
CDGS - Indicazione	

specifica	Associazione Museo Agricoltura Piemonte
CDGI - Indirizzo	TO/ Torino, via P. Giuria, 15
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia b/n
FTAN - Codice identificativo	AMAP 0651
FTAT - Note	veduta dall'alto
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	Gibelli L.
BIBD - Anno di edizione	1981
BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine	p. 22
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1988
CMPN - Nome	Arditi P.
CMPN - Nome	Bonelli S.
CMPN - Nome	Ferrero M.
CMPN - Nome	Pienihakkinen S.
FUR - Funzionario responsabile	Mossetti C.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2007
RVMN - Nome	Facchin L.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2007
AGGN - Nome	ARTPAST/ Facchin L.
AN - ANNOTAZIONI	
OSS - Note e osservazioni critiche	[segue dal campo DESO] bloccandosi in un putrellone che percorre, longitudinalmente, tutta la lunghezza della piattaforma. Dall'alto, il terzo montante è bloccato al travetto orizzontale parallelo al trave di legno che sostiene la vite. Dalla trave in legno, rinforzato da quattro staffe, scende la vire, la quale è azionata mediante un meccanismo comandato da una leva, munito di un salterello a collare e di un braccio di ferro con bocchettone in cui s'infila un palo di legno e col quale si spinge per far girare la vite. Sulla massa dei raspi collocati nel torchio, veniva posto un coperchio di legno, circolare. Su di esso erano poi appoggiati dei travetti di legno pesante, destinati ad accogliere i piatti della vite discendenti dall'alto.