

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca P

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 01

NCTN - Numero catalogo generale 00049779

ESC - Ente schedatore S56

ECP - Ente competente S67

RV - GERARCHIA

ROZ - Riferimento orizzontale 0100049727

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 1010

INVD - Data 1977 post

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione spalliera

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione produzione italiana

ATBM - Motivazione analisi stilistica

ATBM - Motivazione contesto

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XX

DTFM - Motivazione della datazione esami stilistico-comparativi e sul manufatto

MT - DATI TECNICI

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia ferro

MTCT - Tecnica	fusione
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	intaglio
MIS - MISURE	
MISU - Unità	cm.
MISA - Altezza	174
MISP - Profondità	44
MISV - Varie	profondità del piano di appoggio 34
MISV - Varie	distanza tra i piani 16-17
UT - USO	
UTF - Funzione	Struttura di appoggio per i piani destinati alla stagionatura del formaggio.
UTM - Modalità d'uso	La spalliera va usata in coppia per permettere l'appoggio di ripiani sui pioli di lunghezza variabile, in modo da formare una struttura per la stagionatura delle forme di formaggio.
UTO - Occasione	periodicamente, stagionatura del formaggio.
UTA - Collocazione nell'ambiente	Caseificio, casera o magazzino di stagionatura.
UTS - Cronologia d'uso	1977 ante
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	lavoratori del caseificio
UTNC - Categorie sociali di utenza	adulti
UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
UTLR - Regione	Piemonte
UTLP - Provincia	TO
UTLC - Comune	Lombardore
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Struttura costituita da due montanti a sezione quadrata, con base d'appoggio a "T" rovesciata sui quali sono imbullonati orizzontalmente 9 pioli (chiodi filettati e dadi). La distanza tra i pioli è di cm. 16-17.
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
ACQ - ACQUISIZIONE	
ACQT - Tipo di acquisizione	donazione
ACQN - Nome	Caseificio Corgiat
ACQL - Luogo di acquisizione	TO/ Lombardore
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 1010
FTAT - Note	veduta frontale
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1988
CM PN - Nome	Rolle L.
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 quael 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.