

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	11
NCTN - Numero catalogo generale	00184761
ESC - Ente schedatore	Legge 145/92
ECP - Ente competente	S70

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia	AN
PVCC - Comune	Senigallia
PVCL - Localita'	Grazie

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

LDCT - Tipologia	convento
LDCQ - Qualificazione	francescano
LDCN	Convento delle Grazie
LDCC	Convento di Santa Maria delle Grazie
LDCU - Denominazione dello spazio viabilistico	piazzale delle Grazie, 2
LDCM - Denominazione raccolta	Museo di Storia della Mezzadria Sergio Anselmi
LDCS - Specifiche	primo piano, stanza G - maiale

UB - UBICAZIONE

INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero	STANZA G/24
INVD - Data	2004

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione	insacatrice
--------------------	-------------

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione	bottega senigalliese
ATBM - Motivazione	analisi stilistica

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione	sec. XX prima metà
DTFM - Motivazione della datazione	analisi stilistica

MT - DATI TECNICI

MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	formatura
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ferro
MTCT - Tecnica	formatura
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm.
MISA - Altezza	17
MISL - Larghezza	46
MISN - Lunghezza	56.5
UT - USO	
UTF - Funzione	serve per tritare la carne e spingerla dentro le budella, per fare le salsicce, i salami, le lonze, ecc.
UTM - Modalita' d'uso	si ersa la carne con gli ingredienti necessari nel recipiente, che ha ha suo interno una vite cieca e delle lame che vengono messe in movimento con la maniglia collocata nella parte superiore dell'oggetto. Quando si gira la maniglia, la carne viene tritata ed è spinta dalla vite fuori dalla apertura collocata in basso: a questa è stato in precedenza applicato un budello del maiale, dentro il quale vanno a finire le carni tritate: si formano così le salsicce, i salami, ecc.
UTO - Occasione	lavorazione delle carni del maiale
UTA - Collocazione nell'ambiente	STANZA G - MAIALE
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	contadino
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	buono
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	insacatrice
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà Ente locale
CDGS - Indicazione specifica	Comune di Senigallia
CDGI - Indirizzo	Piazza Roma
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia colore
FTAN - Codice identificativo	SBAS PU_00184761

CM - COMPILAZIONE**CMP - COMPILAZIONE****CMPD - Data** 2004**CMPN - Nome** Antonietti A.**FUR - Funzionario
responsabile** Caldari C.**AGG - AGGIORNAMENTO****AGGD - Data** 2007**AGGN - Nome** ARTPAST/ ISTAT