

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	P
<b>NCT - CODICE UNIVOCO</b>	
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

<b>MTCM - Materia</b>	legno
<b>MTCT - Tecnica</b>	formatura
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCM - Materia</b>	ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	formatura
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISU - Unita'</b>	cm.
<b>MISA - Altezza</b>	17
<b>MISL - Larghezza</b>	46
<b>MISN - Lunghezza</b>	56.5
<b>UT - USO</b>	
<b>UTF - Funzione</b>	serve per tritare la carne e spingerla dentro le budella, per fare le salsicce, i salami, le lonze, ecc.
<b>UTM - Modalita' d'uso</b>	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.
<b>UTO - Occasione</b>	lavorazione delle carni del maiale
<b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>	STANZA G - MAIALE
<b>UTN - UTENTE</b>	
<b>UTNM - Mestiere o professione</b>	contadino
<b>CO - CONSERVAZIONE</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>STCC - Dati di conservazione</b>	buono
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - DESCRIZIONE</b>	
<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	insacatrice
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI</b>	
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà Ente locale
<b>CDGS - Indicazione specifica</b>	Comune di Senigallia
<b>CDGI - Indirizzo</b>	Piazza Roma
<b>DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAX - Genere</b>	specifiche allegate
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia colore
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	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