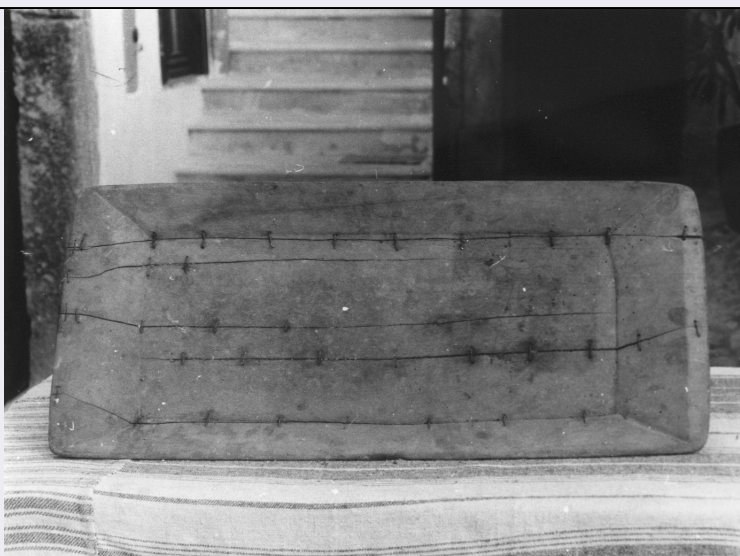


SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 13

NCTN - Numero catalogo generale 00144921

ESC - Ente schedatore S22

ECP - Ente competente S107

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia AQ

PVCC - Comune L'Aquila

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

DR - RILEVAMENTO

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVR - Nome del responsabile della ricerca Masciocchi M. Paola

DRVD - Data rilevamento 1994/10/10

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione ripiano

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione spianatora

SGT - SOGGETTO

SGTI - Identificazione piano in legno per lavorare pane e pasta

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD - Denominazione	ambito abruzzese
ATBM - Motivazione	analisi stilistica
LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
LDFR - Regione	Abruzzo
LDFP - Provincia	AQ
LDFC - Comune	L'Aquila
LDFL - Localita'	PAGANICA - TEMPERA
MOF - Modalita' di fabbricazione/ esecuzione	Legno di faggio costituito da tavolette piallate e unite. Presenta un bordo. Il bordo è chiodato e rialzato dal piano; piano mobile trasportabile anche in altri luoghi della casa.
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	sec. XX
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	piallatura
MIS - MISURE	
MISA - Altezza	68
MISL - Larghezza	112
UT - USO	
UTF - Funzione	per lavorare paste alimentari e pane.
UTM - Modalita' d'uso	Il piano di lavoro per alimenti veniva poggiato sul tavolo. Sopra veniva messa la farina, le uova, l'acqua, lo zucchero. Per preparare i dolci, il pane , le pizze. Dopo il lavoro il piano veniva riposto dietro al tavolo, o dietro la madia, o in un locale di sgombero adiacente la cantina.
UTO - Occasione	uso quasi quotidiano
UTA - Collocazione nell'ambiente	Sulla parete di destra, appoggiato ad un muro divisorio che divide il locale della vasca da quello dove sono le botti.
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	contadini proprietari
UTNC - Categorie sociali di utenza	contadini
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Il piano presenta tre bordi alti cm. 7 su tre lati. Su un lato del piano si lavoravano pane, dolci, paste alimentari. I bordi rialzati servivano per non far uscire fuori dal piano la farina, l'acqua, le uova, ecc. La lavorazione avveniva al centro del piano. Ai lati si concentravano i prodotti da impastare al centro del piano. La dimensione suggerisce

una lavorazione considerevole in considerazione del numero dei componenti la famiglia. La pulizia finale del piano avveniva con il "raschietto", un utensile specifico per questo uso.

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

ACQ - ACQUISIZIONE

ACQT - Tipo di acquisizione successione

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA

CDGG - Indicazione generica proprietà privata

DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAX - Genere specifiche allegate

FTAP - Tipo fotografia b/n

FTAN - Codice identificativo SBAAAS AQ 225035

CM - COMPILAZIONE

CMP - COMPILAZIONE

CMPD - Data 1994

CMPN - Nome Battista V.

FUR - Funzionario responsabile Tropea C.

RVM - TRASCRIZIONE

RVMD - Data 2005

RVMN - Nome ARTPAST/ Marcelli S.

AGG - AGGIORNAMENTO

AGGD - Data 2005

AGGN - Nome ARTPAST/ Marcelli S.

AN - ANNOTAZIONI