

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00025123

ESC - Ente schedatore S21

ECP - Ente competente S21

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SP

PVCC - Comune Ortonovo

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

DR - RILEVAMENTO

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVE - Ente responsabile S21

DRVR - Nome del responsabile della ricerca Giardelli P.

DRVD - Data rilevamento 1980/07/28

ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO

ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali casa

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione testo

OGTG - Definizione della categoria generale recipienti

OGTE - Definizione della categoria specifica padelle

OGTT - Tipologia specifica testi

OGTV - Identificazione opera isolata

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione Castelnuovo Magra

ATBM - Motivazione tradizione orale

LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LDFR - Regione Liguria

LD FP - Provincia SP

LDFC - Comune Castelnuovo Magra

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	sec. XX
DTFM - Motivazione della datazione	informazioni raccolte sul terreno
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ferro
MTCT - Tecnica	fusione
MIS - MISURE	
MISV - Varie	75 x 30
UT - USO	
UTF - Funzione	Serve a preparare delle focacce locali, denominate "panigazzi".
UTM - Modalita' d'uso	La padella viene arroentata sopra il fuoco dela stufa o di altro mezzo analogo, poi vi si versa sopra l'impasto della focaccia.
UTO - Occasione	uso quotidiano/ nelle feste (attualmente in uso)
UTA - Collocazione nell'ambiente	In cucina.
UTS - Cronologia d'uso	sec. XX
UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
UTLR - Regione	Liguria
UTLP - Provincia	SP
UTLC - Comune	Ortonovo
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Lo strumento consiste in un pezzo unico in ferro, composto da un disco dai bordi leggermente rialzati che si prolunga ad un'estremità in un manico piatto e allungato, dotato di un occhiello all'impugnatura.
NSC - Notizie storico-critiche	Questo oggetto viene adoperato per la preparazione di focacce locali, denominate "panigazzi" composte di farina di grano, acqua e sale: anticamente cibo dei contadini (l'usò si ritrova anche in Toscana, dove il testo è simile a quello delia Lunigiana), oggi sono entrate nel menù. delle trattorie locali e nei paesi dello Spezzino si svolgono annualmente fiere o si celebrano festività religiose, con distribuzione di "panigazzi". (Continua in OSS).
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI	
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	SBAS GE 19275/Z
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	COSTANTINI C.
BIBD - Anno di edizione	1978
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	di confronto
BIBA - Autore	GIARDELLI P.
BIBD - Anno di edizione	1978
BIBN - Volume, n. del fascicolo, pagine	p. 3
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1980
CMPN - Nome	Giardelli P.
FUR - Funzionario responsabile	Rotondi Terminiello G.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2006
RVMN - Nome	ARTPAST/ Rossi R.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2006
AGGN - Nome	ARTPAST/ Rossi R.
AN - ANNOTAZIONI	