

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00025171

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 1980/07/29

### ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO

ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali agricoltura

## OG - OGGETTO

### OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione mortaio

OGTG - Definizione della categoria generale recipienti

OGTV - Identificazione opera isolata

## AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

### ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione Carrara (?)

ATBM - Motivazione analisi stilistica

### LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LDFR - Regione Toscana

LDFP - Provincia MS

LDFC - Comune Carrara

### DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XIX

DTFM - Motivazione della

|   |  |
|---|--|
| <b>datazione</b>                                      | esami sulla materia  |
| <b>MT - DATI TECNICI</b>                              |  |
| <b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>                        |  |
| <b>MTCM - Materia</b>                                 | marmo di Carrara   |
| <b>MTCT - Tecnica</b>                                 | scultura   |
| <b>MIS - MISURE</b>                                   |  |
| <b>MISV - Varie</b>                                   | 15 x 25 cm.  |
| <b>UT - USO</b>                                       |  |
| <b>UTF - Funzione</b>                                 | Serve a pestare il sale grosso in fino; in particolare quando si ammazzava il maiale   |
| <b>UTM - Modalita' d'uso</b>                          | L'attrezzo è complementare al pestello. Nella prima fase si ha una rottura in frammenti più piccoli per mezzo della percussione e della pressione del pestello; nella seconda, una maggior riduzione a particelle più piccole per mezzo dell'attrito, ottenuto strisciando e ruotando il pestello dentro il mortaio.   |
| <b>UTO - Occasione</b>                                | uso frequente - in uso   |
| <b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>               | sul pavimento del poggiolo della casa  |
| <b>UTS - Cronologia d'uso</b>                         | secc. XIX/ XX  |
| <b>UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA</b> |  |
| <b>UTLR - Regione</b>                                 | Liguria  |
| <b>UTLP - Provincia</b>                               | SP   |
| <b>UTLC - Comune</b>                                  | Ortonovo   |
| <b>CO - CONSERVAZIONE</b>                             |  |
| <b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>                   |  |
| <b>STCC - Dati di conservazione</b>                   | NR   |
| <b>DA - DATI ANALITICI</b>                            |  |
| <b>DES - DESCRIZIONE</b>                              |  |
| <b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>                | Recipiente di marmo a forma di vaso ricavato da un blocco unio scavato all'interno e scalpellato in modo da presentare quattro anse sulla parete esterna.  |
| <b>NSC - Notizie storico-critiche</b>                 | Nel mortaio .si usava anche mettere le ossa di maiale, ricoprirle di sale e usarle poi come condimento. Un'usanza particolare dove si ritrovano questi elementi del mortaio, del sale e della cotica del maiale è, in occasione di feste e ricorrenze, la brillatura del grano, comune anche all'imperiese. Il mortaio viene riempito a metà di grano a chicco grosso, come il farro, con un pestello speciale in legno ( manico cm. 60 e parte terminale a forma di pera, lunga 30 cm., messa di traverso), impugnato a due mani si compie la pilatura a colpi cadenzati, sino a che i chicchi sono bianchi e lucidi privi di cuticola. Per osservarne l'imbianchimento il contadino lo solleva a manciate dal mortaio e vi soffia con forza sopra per liberarlo via via della crusca. Il grano viene poi messo a bollire in abbondante acqua, con aggiunta di sale, cotica di maiale e altro. Si toglie dal fuoco quando è molto rigonfio, ma non spappolato....(continua in OSS). |
| <b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI</b>            |  |
| <b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>                     |  |

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>CDGG - Indicazione generica</b>           | proprietà privata      |
| <b>DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b> |                        |
| <b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>      |                        |
| <b>FTAX - Genere</b>                         | specifiche allegate    |
| <b>FTAP - Tipo</b>                           | fotografia b/n         |
| <b>FTAN - Codice identificativo</b>          | SBAS GE 19323/Z        |
| <b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>                    |                        |
| <b>BIBX - Genere</b>                         | di confronto           |
| <b>BIBA - Autore</b>                         | REBAUDO S.             |
| <b>BIBD - Anno di edizione</b>               | 1936                   |
| <b>CM - COMPILAZIONE</b>                     |                        |
| <b>CMP - COMPILAZIONE</b>                    |                        |
| <b>CMPD - Data</b>                           | 1980                   |
| <b>CMPN - Nome</b>                           | Giardelli P.           |
| <b>FUR - Funzionario responsabile</b>        | Rotondi Terminiello G. |
| <b>RVM - TRASCRIZIONE</b>                    |                        |
| <b>RVMD - Data</b>                           | 2006                   |
| <b>RVMN - Nome</b>                           | ARTPAST/ Rossi R.      |
| <b>AGG - AGGIORNAMENTO</b>                   |                        |
| <b>AGGD - Data</b>                           | 2006                   |
| <b>AGGN - Nome</b>                           | ARTPAST/ Rossi R.      |
| <b>AN - ANNOTAZIONI</b>                      |                        |