

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00025192

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 1980/07/30

ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO

ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali agricoltura

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione macina da frantoio

OGTG - Definizione della categoria generale attrezzi agricoli

OGTV - Identificazione coppia

AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione Ortonovo

ATBM - Motivazione contesto

LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LDFR - Regione Liguria

LDFP - Provincia SP

LDFC - Comune Ortonovo

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XIX

DTFM - Motivazione della

datazione	informazioni raccolte sul terreno
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	pietra
MTCT - Tecnica	sbozzatura/ sagomatura/ scultura
MIS - MISURE	
MISV - Varie	50 x 120 cm.
UT - USO	
UTF - Funzione	Utilizzate per pestare e frangere le olive.
UTO - Occasione	periodo della frangitura/ non più in uso
UTA - Collocazione nell'ambiente	in un locale del frantoio
UTS - Cronologia d'uso	secc. XIX/ 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	Ruota in pietra di macigno di grande spessore, a superficie ruvida nella faccia superiore, attraversata nel mezzo da un'apertura circolare.
NSC - Notizie storico-critiche	Esistono notevoli differenze da una parte all'altra della Liguria sulla struttura e la funzione di alcune parti del frantoio. A Imperia la parte fissa del frantoio, in cui vengono versate le olive ha i bordi verticali rialzati ed è simile ad una vasca circolare, denominata "pilla", mentre l'intero vano del frantoio è "u defiziu". Nella Liguria di Levante la "pilla" è invece priva di sponde laterali rialzate, ma presenta un bordo largo e un poco cavo, che impedisce la fuoruscita della pasta di olive. Le olive passano a strisce sotto la mola, la macina verticale che gira attorno all'albero, mossa dall'animale o dall'uomo per mezzo della stanga, che passando sulle olive le schiaccia. Quando la macina era fatta girare dall'animale, l'asino o il mulo, si diceva che il frantoio era "a sangue". Più spesso però la macina era. Fatta girare dall'acqua, incanalata sulla grande ruota esterna, come in questo caso.
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 19344/Z

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBX - Genere** di confronto**BIBA - Autore** REBAUDO A.**BIBD - Anno di edizione** 1974**BIB - BIBLIOGRAFIA****BIBX - Genere** di confronto**BIBA - Autore** MERIANA G.**BIBD - Anno di edizione** 1980**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**