

# 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

<b>datazione</b>	informazioni raccolte sul terreno
<b>MT - DATI TECNICI</b>	
<b>MTC - MATERIA E TECNICA</b>	
<b>MTCM - Materia</b>	pietra
<b>MTCT - Tecnica</b>	sbozzatura/ sagomatura/ scultura
<b>MIS - MISURE</b>	
<b>MISV - Varie</b>	50 x 120 cm.
<b>UT - USO</b>	
<b>UTF - Funzione</b>	Utilizzate per pestare e frangere le olive.
<b>UTO - Occasione</b>	periodo della frangitura/ non più in uso
<b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>	in un locale del frantoio
<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>	Ruota in pietra di macigno di grande spessore, a superficie ruvida nella faccia superiore, attraversata nel mezzo da un'apertura circolare.
<b>NSC - Notizie storico-critiche</b>	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.
<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 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**