

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00024897

ESC - Ente schedatore S21

ECP - Ente competente S21

## LC - LOCALIZZAZIONE

### PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SP

PVCC - Comune Ameglia

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

## DR - RILEVAMENTO

### DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVE - Ente responsabile S21

DRVR - Nome del responsabile della ricerca Spataro Raciti D.

DRVD - Data rilevamento 1980

### ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO

ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali agricoltura

## OG - OGGETTO

### OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione griglia

## AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

### ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione produzione

ATBM - Motivazione contesto

### LDF - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

LDFS - Stato Italia

LDFR - Regione Liguria

LDFP - Provincia SP

LDFC - Comune Ameglia

### DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione sec. XIX

DTFM - Motivazione della datazione esami stilistico-comparativi e sul manufatto

## MT - DATI TECNICI

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCM - Materia</b>	ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	fusione

**MIS - MISURE**

<b>MISU - Unita'</b>	cm.
<b>MISL - Larghezza</b>	30
<b>MISN - Lunghezza</b>	70

**UT - USO**

<b>UTF - Funzione</b>	Griglia per forno.
<b>UTM - Modalita' d'uso</b>	Serve per cuocere nel forno a legna carni e simili senza farli appoggiare sul piano del forno.
<b>UTO - Occasione</b>	Non più in uso.
<b>UTA - Collocazione nell'ambiente</b>	Vicino al forno, nel cortile.

**CO - CONSERVAZIONE****STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

<b>STCC - Dati di conservazione</b>	NR
-------------------------------------	----

**DA - DATI ANALITICI****DES - DESCRIZIONE**

<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	Costituita da una semplice intelaiatura in ferro munita di manico e da una fila di tondini paralleli come piano d'appoggio.
<b>NSC - Notizie storico-critiche</b>	Costruita in ferro battuto da artigiani locali, fa parte degli accessori del forno e viene usata per cuocere le carni che, a differenza del pane, non devono poggiare sul fondo del forno.

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI****CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
------------------------------------	-------------------

**DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

<b>FTAX - Genere</b>	specifiche allegate
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia b/n
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	SBAS GE 19099/Z

**CM - COMPILAZIONE****CMP - COMPILAZIONE**

<b>CMPD - Data</b>	1980
<b>CMPN - Nome</b>	Spataro Raciti D.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Rotondi Terminiello G.

**RVM - TRASCRIZIONE**

<b>RVMD - Data</b>	2007
<b>RVMN - Nome</b>	ARTPAST/ Dentone A.

**AGG - AGGIORNAMENTO**

<b>AGGD - Data</b>	2006
--------------------	------

