

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 07

NCTN - Numero catalogo generale 00014463

ESC - Ente schedatore S21

ECP - Ente competente S21

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SP

PVCC - Comune Castelnuovo Magra

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

DR - RILEVAMENTO

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVE - Ente responsabile S21

DRVR - Nome del responsabile della ricerca Giardelli P.

DRVD - Data rilevamento 1978

ROC - RIFERIMENTO A OGGETTI DELLO STESSO CONTESTO

ROCC - Categoria di appartenenza dei materiali agricoltura

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione pala da forno

OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione furnoia

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 La Spezia

LDFE - Frazione Cerreta

DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTFZ - Datazione	1925
DTFM - Motivazione della datazione	esami stilistico-comparativi e sul manufatto

MT - DATI TECNICI**MTC - MATERIA E TECNICA**

MTCM - Materia	legno di pioppo
MTCT - Tecnica	segatura/ limatura

MIS - MISURE

MISU - Unita'	cm.
MISA - Altezza	180
MISL - Larghezza	20
MISP - Profondita'	2

UT - USO

UTF - Funzione	Usata per infornare e sfornare.
UTM - Modalita' d'uso	La pala si impugna a due mani tenendo la sinistra vicina al cucchiaio e la destra indietro presso l'impugnatura, col braccio piegato ad angolo retto.
UTO - Occasione	Non più in uso.
UTA - Collocazione nell'ambiente	In una costruzione presso la villa, appoggiata al forno.

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

STCC - Dati di conservazione	NR
-------------------------------------	----

DA - DATI ANALITICI**DES - DESCRIZIONE**

DESO - Indicazioni sull'oggetto	Strumento costruito da un lungo manico dall'impugnatura arrotondata terminante in un cucchiaio piatto a foggia allungata triangolare (simili a una pera).
NSC - Notizie storico-critiche	Il pane per uso familiare (dai venti ai trenta Kg.) veniva cotto nel forno ogni 15 - 20 giorni. La legna impiegata nel forno è carpino, frassino, faggio, non castagno che non ha abbastanza forza. Le fascine per scaldare il forno si portavano da casa e in questa occasione si adoperavano pure arbusti spinosi altrimenti non utilizzabili e tralci delle viti. Dopo che il forno era stato ripulito dalle ceneri rimastevi, vi si introduceva con la apposita pala, lunga e sottile il pane. La porta del forno veniva chiusa e si controllava da uno spioncino il procedere della cottura. A seconda della temperatura del forno e del tipo di pagnotta, il pane si estraeva dopo quindici minuti o dopo un'ora o due. Passato un giorno o due il pane diventava duro e si mangiava bagnato nel latte, nella minestra o nel vino. Per avere il pane fresco o nelle case sprovviste di forno, il pane si faceva in proporzioni ridotte su una piastra al centro del focolare. Lievitato il pane o la focaccia, si faceva brace...

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 6939/Z
CM - COMPILAZIONE	
CMP - COMPILAZIONE	
CMPD - Data	1978
CMPN - Nome	Giardelli P.
FUR - Funzionario responsabile	Rotondi Terminiello G.
RVM - TRASCRIZIONE	
RVMD - Data	2007
RVMN - Nome	ARTPAST/ Dentone A.
AGG - AGGIORNAMENTO	
AGGD - Data	2006
AGGN - Nome	ARTPAST/ Dentone A.
AN - ANNOTAZIONI	