SCHEDA

LDFF - Frazione

SCHEDA		
CD CODICI		
CD - CODICI	DDM	
TSK - Tipo di scheda	BDM	
LIR - Livello di ricerca	C	
NCT - CODICE UNIVOCO	0.7	
NCTR - Codice regione	07	
NCTN - Numero catalogo generale	00014464	
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 RILEVAMENT	CO CO	
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	
IDEE E		

Cerreta

DTFZ - Datazione	1925	
DTFM - Motivazione della datazione	esami stilistico-comparativi e sul manufatto	
T - DATI TECNICI		
MTC - MATERIA E TECNICA		
MTCM - Materia	legno di pioppo	
MTCT - Tecnica	segatura/ limatura	
MIS - MISURE		
MISU - Unita'	cm.	
MISA - Altezza	172	
MISL - Larghezza	20	
MISP - Profondita'	3	
Γ-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 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.	
O - CONSERVAZIONE		
STC - STATO DI CONSERVAZIONE		
STCC - Dati di conservazione	NR	
A - DATI ANALITICI		
DES - DESCRIZIONE		
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Strumento costruito da un lungo manico dall'impugnatura arrotonda terminante in un cucchiaio piatto a foggia allungata triangolare (sima una pera).	
NSC - Notizie storico-critiche	Oltre alla pala per infornare, il corredo del forno è composto da una pala per togliere la brace, formata da un'asta di legno alla quale è un un rampino di ferro o uno spazzaforno: una scopa composta di fogli di castagno o altro (tenute insieme all'asta di legno da fil di ferro), ci si mettevano a bagno in una pentola d'acqua. Non si può non ricorda come il pane di frumento fosse per i poveri contadini alimento desueto, essendo il prodotto dei castagneti "i due terzi del pane della Luniggiana", come osservava nel Quattrocento Giovanni di Faie, e confermerà più tardi il Targioni Tozzetti. Viviani (1807) per la Val e Vara: "il n'y a que quelques maisons et meme le plus riches qui mangent du pain de blé. Depuis quelques tems cependant l'usage en est plus répandu, mais on le regard tojours, comme un objet de luxe, dont on accuse les mauvaises habitudes prises dans le sejour de la ville, et la corruption du siècle". Nella prima metà del seicento semb documentabile una	
J - CONDIZIONE GIURIDICA I CDG - CONDIZIONE GIURIDI		

generica	proprietà privata	
DO - FONTI E DOCUMENTI DI RI	IFERIMENTO	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA		
FTAX - Genere	specifiche allegate	
FTAP - Tipo	fotografia b/n	
FTAN - Codice identificativo	SBAS GE 6940/Z	
BIB - BIBLIOGRAFIA		
BIBX - Genere	di confronto	
BIBA - Autore	Costantini C.	
BIBD - Anno di edizione	1978	
BIB - BIBLIOGRAFIA		
BIBX - Genere	di confronto	
BIBA - Autore	Viviani D.	
BIBD - Anno di edizione	1807	
BIB - BIBLIOGRAFIA		
BIBX - Genere	di confronto	
BIBA - Autore	Targioni Tozzetti, G.	
BIBD - Anno di edizione	1772	
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		