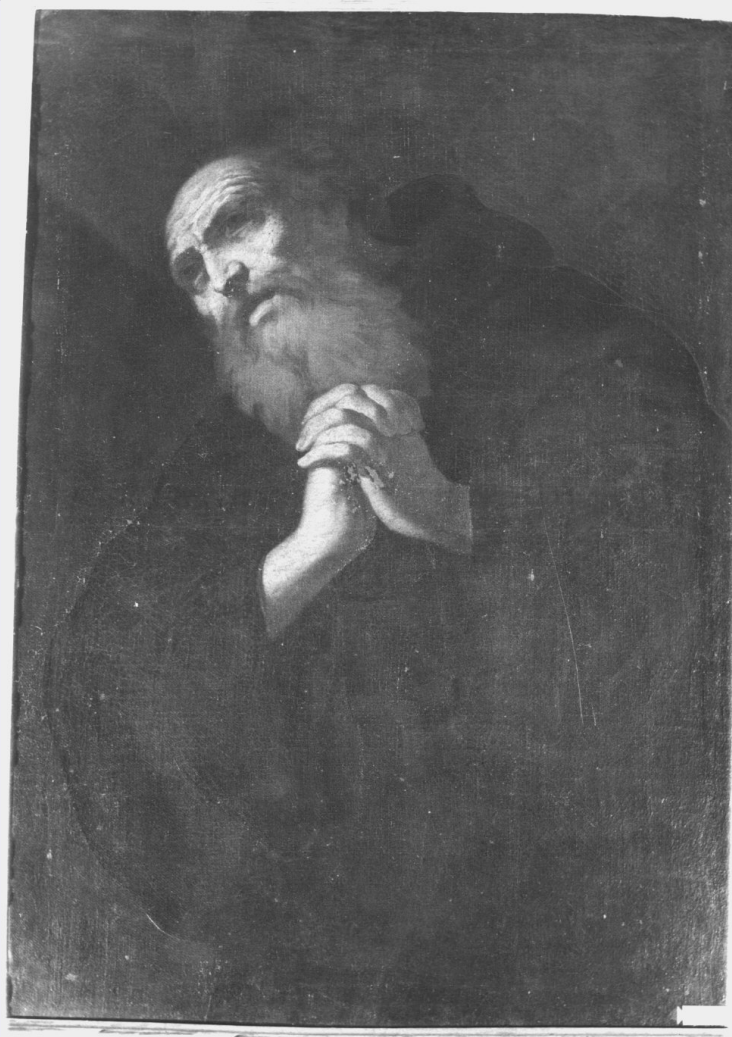


# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 15

NCTN - Numero catalogo generale 00060456

ESC - Ente schedatore S83

ECP - Ente competente S83

## LC - LOCALIZZAZIONE

### PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SA

PVCC - Comune Morigerati

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

## UB - UBICAZIONE

### INV - INVENTARIO DI MUSEO O DI COLLEZIONE

INVN - Numero 0607

## DR - RILEVAMENTO

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

<b>DRVE - Ente responsabile</b>	S83
<b>DRVR - Nome del responsabile della ricerca</b>	Blasco Luciano
<b>DRVD - Data rilevamento</b>	1988/05/05

**OG - OGGETTO****OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO**

<b>OGTD - Definizione</b>	pala
---------------------------	------

**AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE****ATB - AMBITO DI PRODUZIONE**

<b>ATBD - Denominazione</b>	bottega campana
<b>ATBM - Motivazione</b>	analisi stilistica

**DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE**

<b>DTFZ - Datazione</b>	1960 ca.
<b>DTFM - Motivazione della datazione</b>	analisi stilistica

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

<b>MTCM - Materia</b>	legno
<b>MTCT - Tecnica</b>	intaglio

**MIS - MISURE**

<b>MISU - Unita'</b>	cm.
<b>MISA - Altezza</b>	179

**UT - USO**

<b>UTF - Funzione</b>	per porre nel forno le forme di pane da cuocere
<b>UTO - Occasione</b>	durante l'anno

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

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

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

<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	Utensile in legno con lunga impugnatura a sezione rettangolare ed estremità larga ed appiattita.
--	--

**NSC - Notizie storico-critiche**

La fattura del pane era lavorazione periodica in tutte le famiglie. Generalmente ogni sette - dieci giorni si provvedeva alla produzione del pane. L'impasto era costituito da farina di grano tenero, acqua, sale e lievito naturale. Nella farina si poneva dell'acqua tiepida con lievito e sale; l'impasto così formato si lavorava per circa due ore veniva lasciato lievitare da una a tre ore, a seconda delle condizioni meteorologiche. Il forno era acceso qualche tempo prima e la temperatura ideale era valutata a seconda del colore dei mattoni della volta del forno. Ripulito il forno dalle braci e dalla cenere, la pasta lievitata, ridotta a dimensioni d'uso (forme di circa un chilo) si poneva a cuocere per circa due ore. Sfornato il pane il calore residuo del forno era usato per seccare i fichi, peperoni e per cuocere alimenti.

**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>	AFS SBAAAS SA 51250

**BIB - BIBLIOGRAFIA**

<b>BIBX - Genere</b>	di confronto
<b>BIBA - Autore</b>	Scheuermeier P.
<b>BIBD - Anno di edizione</b>	1980
<b>BIBH - Sigla per citazione</b>	00000644

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

<b>CMPD - Data</b>	1988
<b>CMPN - Nome</b>	Blasco L.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	de Martini V.

**RVM - TRASCRIZIONE**

<b>RVMD - Data</b>	2006
<b>RVMN - Nome</b>	ARTPAST/ Vitagliano P.

**AGG - AGGIORNAMENTO**

<b>AGGD - Data</b>	2006
<b>AGGN - Nome</b>	ARTPAST/ Vitagliano P.