

SCHEDA



CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 15

NCTN - Numero catalogo generale 00675922

ESC - Ente schedatore S31

ECP - Ente competente S83

LC - LOCALIZZAZIONE

PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SA

PVCC - Comune Teggiano

LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

DR - RILEVAMENTO

DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVD - Data rilevamento 1981/09/10

OG - OGGETTO

OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione	tinozza
AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB - AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD - Denominazione	bottega campana
ATBM - Motivazione	analisi stilistica
DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTFZ - Datazione	sec. XX
DTFM - Motivazione della datazione	analisi stilistica
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	intaglio
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	ferro
MTCT - Tecnica	forgiatura
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm.
MISA - Altezza	18
MISD - Diametro	46
UT - USO	
UTF - Funzione	lavori artigianali/ impastare la pasta di formaggio per la produzione del caciocavallo
UTO - Occasione	durante l'anno
UTN - UTENTE	
UTNM - Mestiere o professione	casiere
UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA	
UTLR - Regione	Campania
UTLP - Provincia	SA
UTLC - Comune	Teggiano
CO - CONSERVAZIONE	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Dati di conservazione	NR
DA - DATI ANALITICI	
DES - DESCRIZIONE	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Recipiente costituito da doghe tenute insieme da due cerchi in ferro. Sul bordo superiore sono presenti due manici.
	La produzione casearia é una delle maggiori attività economiche del comune di Teggiano. Molte sono le piccole aziende a conduzione familiare sia nel centro storico che nelle frazioni agricole (San Marco, Piedimonte, Pratoperillo, Pantano). I formaggi prodotti sono: Caciocavallo, ricotta, mozzarella, burrino (caciocavallo farcito di burro). Per la produzione del caciocavallo il latte viene fatto bollire

NSC - Notizie storico-critiche

con del quaglio animale e quindi versato nella tinozza, viene mescolato con il mestolo (vedi scheda n. 13) fino a formare una pasta di densità uniforme. La pasta viene poi modellata a mano. Il caciocavallo é venduto fresco o stagionato. Tutti i formaggi sono tratti da latte di vacca. L'oggetto viene utilizzato nel laboratorio di Carmine Abbatemarco.

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

AFS GALL. NA 00675922_S31

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBX - Genere**

di contesto

BIBA - Autore

Morelli L.

BIBD - Anno di edizione

1956

BIBH - Sigla per citazione

00000672

BIB - BIBLIOGRAFIA**BIBX - Genere**

di contesto

BIBA - Autore

Scheuermeier P.

BIBD - Anno di edizione

1956-1980

BIBH - Sigla per citazione

00000772

CM - COMPILAZIONE**CMP - COMPILAZIONE****CMPD - Data**

1981

CMPN - Nome

Blasco L.

FUR - Funzionario responsabile

Spinosa N.

RVM - TRASCRIZIONE**RVMD - Data**

2006

RVMN - Nome

ARTPAST/ Ricco A.

AGG - AGGIORNAMENTO**AGGD - Data**

2006

AGGN - Nome

ARTPAST/ Ricco A.

AN - ANNOTAZIONI