

# SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00675923
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	
DRV - Data rilevamento	1981/09/11
OG - OGGETTO	
OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO	
OGTD - Definizione	mestolo
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
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm.
MISA - Altezza	105
UT - USO	
UTF - Funzione	lavori artigianali/ mescolare il latte posto a bollire sulla fornace/ mescolare la pasta di formaggio
UTO - Occasione	durante l'anno
UTN - UTENTE	

<b>UTNM - Mestiere o professione</b>	cassiere
<b>UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA</b>	
<b>UTLR - Regione</b>	Campania
<b>UTLP - Provincia</b>	SA
<b>UTLC - Comune</b>	Teggiano
<b>CO - CONSERVAZIONE</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>STCC - Dati di conservazione</b>	NR
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - DESCRIZIONE</b>	
<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	Listello di legno a forma rettangolare.
<b>NSC - Notizie storico-critiche</b>	<p>La produzione casearia è 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 con del quaglio animale e quindi versato nella tinozza, viene mescolato con il mestolo (vedi scheda n. 13 ) fino a formnre una pasta di densità uniforme. La pasta viene poi modellata a mano. Il caciocavallo è venduto fresco o stagionato. Tutti i formaggi sono tratti da latte di vacca. Tutti i formaggi sono tratti da latte di vacca. L'oggetto viene utilizzato nel laboratorio di Carmine Abatemarco.</p>
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI</b>	
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
<b>CDGG - Indicazione generica</b>	proprietà privata
<b>DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAX - Genere</b>	specifiche allegate
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia b/n
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	AFS GALL. NA 00675923_S31
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	di contesto
<b>BIBA - Autore</b>	Morelli L.
<b>BIBD - Anno di edizione</b>	1956
<b>BIBH - Sigla per citazione</b>	00000672
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	di contesto
<b>BIBA - Autore</b>	Scheuermeier P.
<b>BIBD - Anno di edizione</b>	1956-1980
<b>BIBH - Sigla per citazione</b>	00000772
<b>CM - COMPILAZIONE</b>	

**CMP - COMPILAZIONE**

<b>CMPD - Data</b>	1981
<b>CMPN - Nome</b>	Blasco L.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Spinosa N.

**RVM - TRASCRIZIONE**

<b>RVMD - Data</b>	2006
<b>RVMN - Nome</b>	ARTPAST/ Ricco A.

**AGG - AGGIORNAMENTO**

<b>AGGD - Data</b>	2006
<b>AGGN - Nome</b>	ARTPAST/ Ricco A.

**AN - ANNOTAZIONI**