

# SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo di scheda	BDM
LIR - Livello di ricerca	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice regione	15
NCTN - Numero catalogo generale	00675925
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	bidone
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	alluminio
MTCT - Tecnica	stampaggio
MIS - MISURE	
MISU - Unita'	cm./ lt.
MISA - Altezza	66
MISC - Capacita'	50
UT - USO	
UTF - Funzione	lavori artigianali/ trasportare il latte dai luoghi di produzione a quelli di lavorazione e/o di consumo
UTO - Occasione	durante l'anno

**UTN - UTENTE****UTNM - Mestiere o professione**

cassiere

**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 cilindrico con imboccatura a diametro inferiore rispetto alle misure del diametro del fondo e delle pareti.

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 formare 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 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 00675925\_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** Spinoso N.**RVM - TRASCRIZIONE****RVMD - Data** 2006**RVMN - Nome** ARTPAST/ Ricco A.**AGG - AGGIORNAMENTO****AGGD - Data** 2006**AGGN - Nome** ARTPAST/ Ricco A.**AN - ANNOTAZIONI**