

# 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

DRVD - 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	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 cilindrico con imboccatura a diametro inferiore rispetto alle misure del diametro del fondo e delle pareti.
NSC - Notizie storico-critiche	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 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 é 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

<b>CM - COMPILAZIONE</b>	
<b>CMP - COMPILAZIONE</b>	
<b>CMPD - Data</b>	1981
<b>CMPN - Nome</b>	Blasco L.
<b>FUR - Funzionario responsabile</b>	Spinosa N.
<b>RVM - TRASCRIZIONE</b>	
<b>RVMD - Data</b>	2006
<b>RVMN - Nome</b>	ARTPAST/ Ricco A.
<b>AGG - AGGIORNAMENTO</b>	
<b>AGGD - Data</b>	2006
<b>AGGN - Nome</b>	ARTPAST/ Ricco A.
<b>AN - ANNOTAZIONI</b>	