

# SCHEDA

## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 15

NCTN - Numero catalogo generale 00675927

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 misura per il latte

## 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 18

MISC - Capacita' 1

## UT - USO

UTF - Funzione lavori artigianali/ misurare la quantità di latte da vendere

UTO - Occasione durante l'anno

UTN - UTENTE

UTNM - Mestiere o professione	casiere
<b>UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA</b>	
UTLR - Regione	Campania
UTLP - Provincia	SA
UTLC - Comune	Teggiano
<b>CO - CONSERVAZIONE</b>	
<b>STC - STATO DI CONSERVAZIONE</b>	
STCC - Dati di conservazione	NR
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - DESCRIZIONE</b>	
DESO - Indicazioni sull'oggetto	Cilindro in alluminio con una impugnatura ad ansa saldata su di un lato.
NSC - Notizie storico-critiche	Sul banco di vendita sono presenti tre misure: da un litro, da mezzo litro e da un quarto di litro. 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.
<b>TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI</b>	
<b>CDG - CONDIZIONE GIURIDICA</b>	
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
<b>DO - FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
FTAX - Genere	specifiche allegate
FTAP - Tipo	fotografia b/n
FTAN - Codice identificativo	AFS GALL. NA 00675927_S31
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
BIBX - Genere	di contesto
BIBA - Autore	Morelli L.
BIBD - Anno di edizione	1956
BIBH - Sigla per citazione	00000672
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
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>	