

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	
DRV - 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	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	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 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 00675927_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**