CD	**CODICI**	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	**CODICE UNIVOCO**	
NCTN	Numero catalogo generale	00000015
LC	**LOCALIZZAZIONE**	
PVC	**LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE**	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Soragna
LDC	**COLLOCAZIONE SPECIFICA**	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Parmigiano Reggiano
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	C/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Ingresso attraverso percorso pedonale di viale dei Mille

LDCS	Specifiche	Sala A, L'affioramento della panna
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	6
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	bacinella da affioramento
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	bacinel ed fèr
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	Italia
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1920
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ferro
MTCT	Tecnica	stampaggio/ stagnatura
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	11
MISD	Diametro	62
UT	USO	
UTF	Funzione	affioramento della panna
UTM	Modalità d'uso	Per produrre un formaggio semigrasso come il Parmigiano Reggiano occorre che una parte del grasso sia tolta mediante affioramento naturale della crema dal latte. Questo viene lasciato riposare la notte nella bacinella, la mattina seguente si ottiene per differenza di densità

		l'affioramento della crema che forma uno strato in superficie. La crema viene poi rimossa e destinata alla fabbricazione del burro.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	La bacinella, tonda, presenta un bordo basso seguita da un risvolto orizzontale. La forma è pensata per offrire la maggiore superficie d'affioramento. Prodotta stampata da un pezzo unico, si presenta accuratamente stagnata all'interno.
NSC	Notizie storico-critiche	Nella seconda metà dell'800 si diffusero, nell'area di produzione, delle bacinelle tonde di ferro stagnato, dette anche di tipo 'svizzero', le stesse saranno poi sostituite ai primi del '900 da grandi vasche rettangolari, dette 'navi da latte' derivate dalle vasche Gussander di origine tedesca a loro volta modifica del sistema Destinac francese.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Le bacinelle contenevano circa 15-20 lt di latte. Nei caseifici più grandi ve ne erano anche più di 100. Nella bacinella tonda tradizionale, la scrematura viene effettuata mediante l'uso della spannarola. Dopo che il latte è restato la notte a riposare, si procede alla staccatura e raccolta della 'cotica' della crema, dal bordo, poi sempre con le dita veniva fatta raggruppare la panna in una zona della superficie e quindi raccolta con la spannarola. Prima dell'avvento delle tecniche di siero-innesto, l'operazione di riposo notturno serviva anche per fare fermentare il latte spontaneamente, per arrivare ad un giusto grado di acidità per poter poi passare alla fase di trasformazione in formaggio.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale

FTAZ	Nome File	
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBA	Autore	Zannoni M.
BIBD	Anno di edizione	2003
BIBH	Sigla per citazione	00057028
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBD	Anno di edizione	2008
BIBH	Sigla per citazione	00039288
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBA	Autore	Zannoni M.
BIBD	Anno di edizione	1999
BIBH	Sigla per citazione	00039289
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBX	Genere	bibliografia di confronto
BIBA	Autore	Bazzi E.

BIBD	Anno di edizione	1927
BIBH	Sigla per citazione	00039291
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2009
CMPN	Nome	Benassi A.