



ID Samira: 123667
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: PR051
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo del Parmigiano Reggiano
 Numero catalogo generale: 00000101
 Definizione oggetto: spatola da vasca di affioramento
 Denominazione: Italia del nord
 Materia: gomma legno
 Tecnica: taglio/ sagomatura/ incollatura taglio/ sagomatura/
 scanalatura/ levigatura

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000101
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	Magazzino
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	151
OG	OGGETTO	

OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	spatola da vasca di affioramento
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	Italia del nord
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX metà
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	gomma
MTCT	Tecnica	taglio/ sagomatura/ incollatura
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno
MTCT	Tecnica	taglio/ sagomatura/ scanalatura/ levigatura
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISL	Larghezza	6
MISP	Profondità	2
MISN	Lunghezza	38
UT	USO	
UTF	Funzione	raschiare la panna
UTM	Modalità d'uso	Dopo che il latte ha riposato nelle vasche e la panna è affiorata in superficie, il latte viene fatto defluire dal foro di scarico. Nella vasca resta quindi la panna affiorata, che viene quindi raccolta con le spatole
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	

DESO	Indicazioni sull'oggetto	La spatola è costituita da una larga impugnatura in legno, sagomata per ospitare le dita, su cui è fissata per incastro una striscia di gomma
------	--------------------------	---

AN	ANNOTAZIONI	
----	-------------	--

OSS	Note e Osservazioni critiche	L'affioramento dava un duplice vantaggio: da una parte di scremare il formaggio, e dall'altro 'ripuliva' il latte da alcuni batteri non graditi. Il latte della sera veniva unito a quello della mattina, ottenendo una scrematura di circa 2/3 del grasso.
-----	------------------------------	---

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
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2009
CMPN	Nome	Benassi A.