



CD CODICI		
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT CODICE UNIVOCO		
NCTN	Numero catalogo generale	00000185
RV RELAZIONI		
ROZ	Altre relazioni	0800000185
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 C, La stagionatura e la battitura

UB UBICAZIONE

INV INVENTARIO

INVN Numero 136

OG OGGETTO

OGT OGGETTO

OGTD Definizione oggetto custodia per strumenti da battitore

OGTG Definizione della categoria generale strumenti e accessori

AU AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD Denominazione ambito parmense - reggiano

DTF CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

DTFZ Datazione 1950 ca.

MT DATI TECNICI

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia cuoio

MTCT Tecnica taglio/ sagomatura/ cucitura

MIS MISURE

MISU Unità cm

MISL Larghezza 5

MISN Lunghezza 23

UT USO

UTF Funzione contenere gli strumenti del battitore

UTM Modalità d'uso La custodia permetteva all'esperto battitore di trasportare tutti gli strumenti necessari per la verifica delle forme

DA DATI ANALITICI

DES DESCRIZIONE

DESO Indicazioni sull'oggetto Custodia in pelle, sagomata per ospitare i due martelli e l'ago da battitore

AN ANNOTAZIONI

OSS Note e Osservazioni critiche

I controlli sul formaggio ebbero un notevole sviluppo nell'800 anche per la necessità di avere un sistema razionale di valutazione merceologica della produzione di caseificio, la cosiddetta partita. Oltre all'esame visivo per vedere se la forma aveva difetti superficiali o se era deformata o 'incoppata', bombata per massicce fermentazioni interne, si sviluppò un sistema più perfezionato di controllo qualitativo, la battitura con apposito martelletto di ferro. Con questo sistema battendo sia sulla costa che sui piatti una forma tenuta in piedi, si riusciva a capire, dal suono e dal rimbalzo del martelletto al momento della percussione, se nella pasta del formaggio erano presenti occhiature o fessurazioni. Per giudicare l'aroma si usava un sottile ago a vite da introdurre nella forma e da odorare all'estrazione della stessa. La validità di queste metodiche è confermata dal fatto che esse sono ancora in uso.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP Tipo fotografia digitale

FTAZ Nome File



FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP Tipo fotografia digitale

FTAZ Nome File



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.