CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000187
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	martello da battitura
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	acciaio
MTCT	Tecnica	stampaggio/ saldatura/ affilatura
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISN	Lunghezza	22
MISV	Varie	La raspa inserita nel manico misura 16,5 cm
UT	USO	
UTF	Funzione	determinare lo stato del formaggio
UTM	Modalità d'uso	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 fossero presenti occhiature o fessurazioni.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Il martello è costituito da una struttura a T, con un manico formato da una lunga lama curva terminante stondata, su cui è saldata una massa battente cilindrica a sezione costante
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 merciologica della produzione di caseificio, la cosidetta 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. In caso di necessità, lo stesso martello usato al contrario come un succhiello, poteva eseguire dei profondi carotaggi nella forma. 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	

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.