



ID Samira: 130224
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: PC026
 Località: Castel San Giovanni
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo Etnografico della Val Tidone
 Numero catalogo generale: 00000087
 Definizione oggetto: gramola per pane
 Materia: legno legno legno
 Tecnica: taglio sagomatura incastro

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000087
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PC
PVCC	Comune	Castel San Giovanni
PVCL	Località	Castel San Giovanni
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo Etnografico della Val Tidone
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Villa Braghieri
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Via Emilia Piacentina, 31
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN Numero 087

OG OGGETTO

OGT OGGETTO

OGTD Definizione oggetto gramola per pane

OGTG Definizione della categoria generale strumenti e accessori

OGA DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAD Denominazione gràmila

AU AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

DTF CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

DTFZ Datazione sec. XIX seconda metà

MT DATI TECNICI

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia legno

MTCT Tecnica taglio

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia legno

MTCT Tecnica sagomatura

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia legno

MTCT Tecnica incastro

MIS MISURE

MISA Altezza 170

MISL Larghezza 60

MISN Lunghezza 100

UT USO

UTF Funzione lavorare la pasta di pane

UTM Modalità d'uso la grande massa di pasta viene posta sul piano e viene lavorata dividendola e reimpastandola grazie alla leva

DA DATI ANALITICI

DES DESCRIZIONE

DESO Indicazioni sull'oggetto
macchina in legno composta da una struttura a panchetto su tre gambe, su cui è montato un sistema di bracci e leve a tre fulcri ancorato sia al piano che ad un lungo palo verticale

AN ANNOTAZIONI

OSS Note e Osservazioni critiche
Si tratta di una gramola professionale a doppia leva, mentre quella casalinga era a leva semplice, che permette d'impastare grandi quantità di pasta; proviene infatti da un forno di Castel S. Giovanni. E' stata raccolta nel '50, mentre il forno era stato demolito già prima della guerra. Bibliografia: Bottarelli Fiorello, Castel San Giovanni città: storia, cultura, economia, TEP edizioni d'arte, Piacenza, 1999.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAZ Nome File



CM COMPILAZIONE

CMP COMPILAZIONE

CMPD Data 2007

CMPN Nome Benassi A.