



ID Samira: 138697
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: RN007
 Località: Valliano
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo Etnografico Valliano
 Numero catalogo generale: 00000001
 Definizione oggetto: stadera
 Materia: acciaio ferro

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000001
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	RN
PVCC	Comune	Montescudo
PVCL	Località	Valliano
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo Etnografico Valliano
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Santuario di Valliano
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Via Valliano 23
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN	Numero	1
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	stadera
OGTG	Definizione della categoria generale	arredi e suppellettili
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	stadéra
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, prima metà
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	acciaio
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ferro
MIS	MISURE	
MISV	Varie	lunghezza asta 57,5//diametro piatto 30
UT	USO	
UTF	Funzione	usata per pesare formaggi, polli, piccioni, da vendere al mercato o in campagna. In casa le donne la adoperavano per pesare la farina e gli uomini quando preparavano la "poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie"
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito in un'asta graduata alla quale è attaccato un peso (marco)
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Corredata da didascalia in cui si legge: "Portata a scuola dal Signor Balducci Domenico di Montescudo. Composta da un solo piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito in un'asta graduata (50 gr. per 50 gr.) alla quale è attaccato un peso (marco) che serve per bilanciare il peso opposto. La usavano per vendere formaggi, polli,

piccioni, al mercato o in campagna. In casa le donne la adoperavano per pesare la farina specie quando andava mischiata con la "dose" (il lievito) e gli uomini quando preparavano la "poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie" (l'acqua per dare alle viti)".

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAZ Nome File



CM COMPILAZIONE

CMP COMPILAZIONE

CMPD Data 2006

CMPN Nome Gardella E.