



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000003

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Zibello

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore architettonico/ambientale Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"

Complesso architettonico/ambientale di appartenenza Convento dei Padri Domenicani

Denominazione spazio viabilistico Via Matteotti, 10

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 03

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	torcinaso
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	al torcinàs
---------------	-------------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XX, inizio
-----------	-----------------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	legno di quercia (?)
---------	----------------------

MATERIA E TECNICA

Materia	corda di canapa
---------	-----------------

MISURE

Unità	cm
Lunghezza	53
Varie	larghezza del manico 5

USO

Funzione	per tenere fermo il suino prima dell'uccisione
Modalità d'uso	veniva stretto "turchià" intorno al naso, in modo che il dolore causato dalla torsione immobilizzasse l'animale

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	Parti che compongono lo strumento: manico in legno "manach" e corda di canapa "curdèn ad canva"
--------------------------	---

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche	<p>Le informazioni riguardanti gli strumenti dell'allevamento e macellazione del suino mi sono state fornite da un norcino del luogo. Usberti Blandino nato nel 1913 a Zibello, dove tuttora risiede, ha praticato l'attività del norcino "masèn" "masalèn" dall'età di 13 anni; ha appreso tale attività dal padre e dal nonno. Questo lavoro si svolgeva solo nel periodo invernale "stagione più adatta alla macellazione", quindi chi faceva il norcino doveva praticare un altro lavoro per il sostentamento della famiglia. Erano soprattutto muratori "come la fonte intervistata" che nell'inverno si dedicavano a questa attività. Il sig. Usberti è specializzato nel riconoscere l'avvenuta stagionatura del culatello con un ago in osso "vedi scheda 19". Il sig. Usberti è noto in paese per il soprannome "scurmài" ereditato dalla sua famiglia: gnèri.</p>
------------------------------	---

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia b/n

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data

1995

Nome

Tosi A.