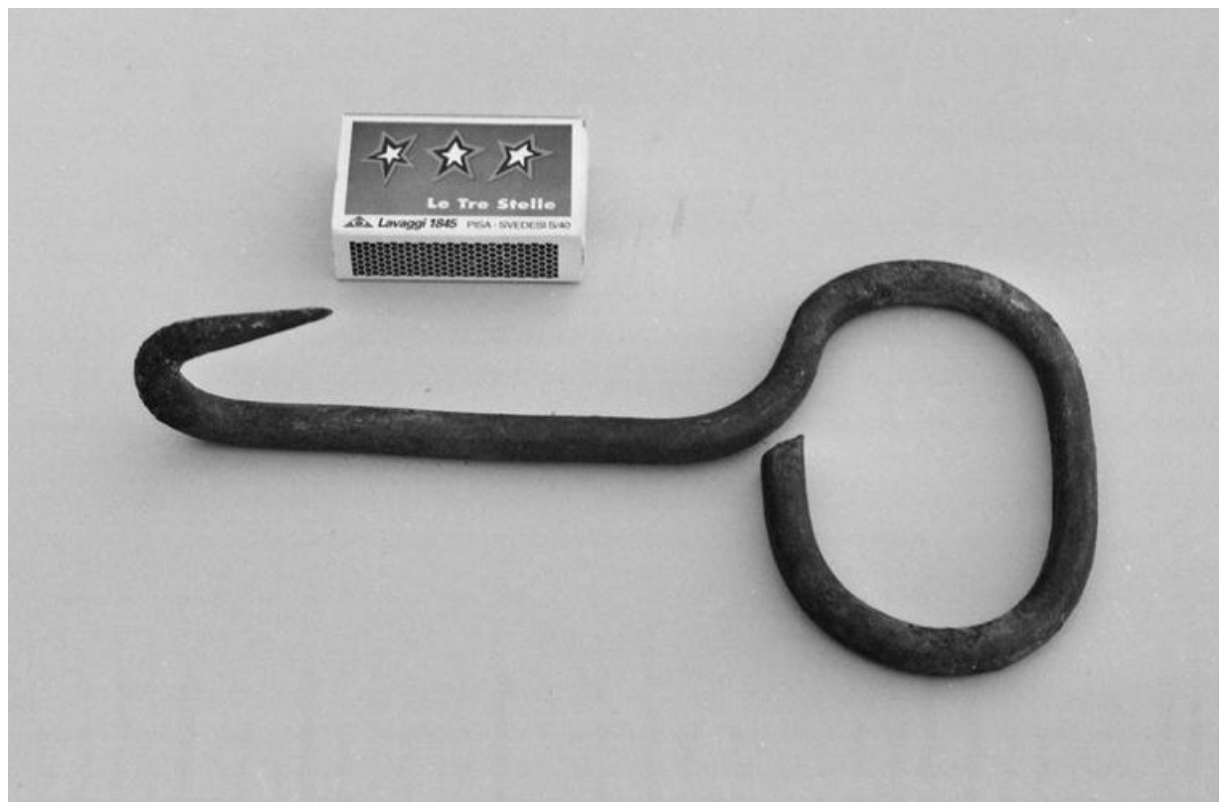




CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000004

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 04

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	rampino
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	al rampón
---------------	-----------

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	l'arpión
---------------	----------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XX, metà
-----------	---------------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
Tecnica	battitura

MISURE

Unità	cm
Larghezza	10
Lunghezza	19
Varie	larghezza del manico 10

USO

Funzione	per trascinare fuori dalla gabbia o porcile il suino per condurlo al luogo della macellazione
Modalità d'uso	S'infilava sotto il collo dell'animale.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	Parti che compongono lo strumento: terminazione uncinata "rampìn" e manico "manach".
--------------------------	--

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche	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.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo fotografia b/n

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data 1995
Nome Tosi A.