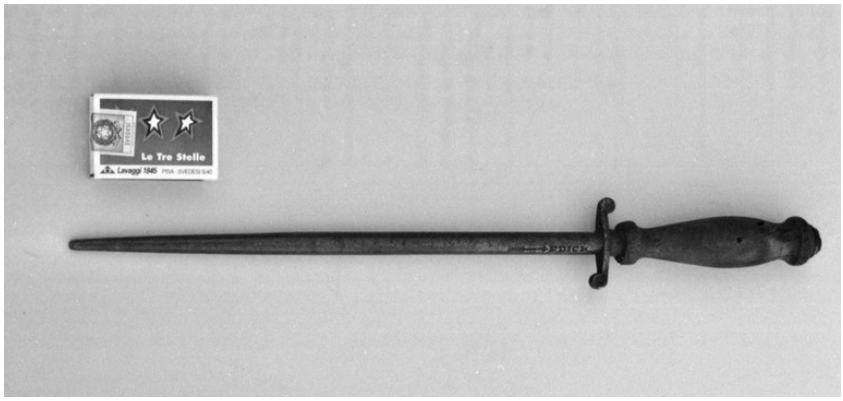


ID Samira: 147106
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: PR022
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"
Numero catalogo generale: 00000007
Definizione oggetto: acciaino
Materia: legno di castagno acciaio

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000007
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Zibello
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Convento dei Padri Domenicani
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Via Matteotti, 10
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	07

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	acciaino
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	l'asalën
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, metà
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno di castagno
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	acciaio
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISN	Lunghezza	36
UT	USO	
UTF	Funzione	affilare gli strumenti da taglio
UTM	Modalità d'uso	Il coltello si affilava disponendolo perpendicolarmente all'acciaino, alternando l'affilatura da una parte e dall'altra dell'"asalën"
DA	DATI ANALITICI	
STM	STEMMI, EMBLEMI, MARCHI	
STMC	Classe di appartenenza	impresa
STMQ	Qualificazione	di produzione
STMI	Identificazione	Ditta costruttrice "F. Dick"
AN	ANNOTAZIONI	

OSS	Note e Osservazioni critiche	L'azione dell'affilare i coltelli con l'"asalën" era definita "da l'asalën al curtèl". 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 "masën" "masalën" 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 con il soprannome "scurmài" ereditato dalla sua famiglia: gnèri.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia b/n
FTAZ	Nome File	
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	1995
CMPN	Nome	Tosi A.