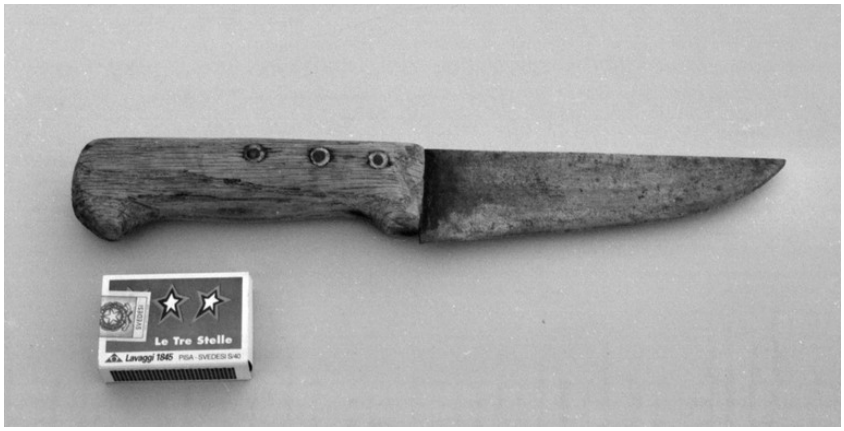


ID Samira: 147107
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: PR022
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"
Numero catalogo generale: 00000008
Definizione oggetto: coltello per rasare
Materia: legno di castagno ferro

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000008
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	08

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	coltello per rasare
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	al curtèl par pla al gušën
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
AUF	AUTORE	
AUFN	Autore	ditta Umberto Viappiani PR
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, prima metà
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno di castagno
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ferro
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISL	Larghezza	3
MISN	Lunghezza	27
MISV	Varie	spessore del manico 2
UT	USO	
UTF	Funzione	raschiare via le setole dalla pelle del maiale
UTM	Modalità d'uso	Si usava dopo averlo introdotto in un grande paiolo "paróla" pieno d'acqua bollente. Il paiolo era disposto sulla "furnašèla": una struttura in muratura in cui si faceva fuoco per scaldare l'acqua del paiolo postovi sopra. A volte il norcino poteva sostituire la lama del coltello o il manico, ormai inutilizzabili per l'usura.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	

DESO	Indicazioni sull'oggetto	Il manico è fissato alla lama con tre borchie
NSC	Notizie storico-critiche	Una volta completata la rasatura, il norcino, con l'aiuto di un'altra persona, provvedeva a issare il suino su un'apposita forca "carnèr": veniva fissato un palo "travët" in senso orizzontale, dotato di due ganci, a cui erano appese le gambe posteriori del suino; tale palo poi si issava con l'aiuto di due pali di quercia "gaśìa" disposti perpendicolarmente al travët. In questo modo il sangue dell'animale confluiva interamente verso il basso ed era più facile da raccogliere.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	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 "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.