

ID Samira: 147125
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: PR022
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"
Numero catalogo generale: 00000012
Definizione oggetto: conca
Materia: legno di salice

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000012
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	12

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	conca
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	la cunca
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 salice
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISL	Larghezza	36
MISP	Profondità	19
MISN	Lunghezza	116
UT	USO	
UTF	Funzione	per raccogliere le interiora del suino
UTM	Modalità d'uso	Veniva posta sotto il suino dopo che questo era stato issato su una apposita forca.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Sull'orlo destro è presente un piccolo canale di scolo che serviva a far fuoriuscire il sangue, con cui si cucinava il sanguinaccio.
AN	ANNOTAZIONI	

OSS	Note e Osservazioni critiche	Il lavoro di produzione dell'oggetto era svolto dal falegname del luogo. La 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 "gaṡìa" disposti perpendicolarmente al travët. In questo modo il sangue dell'animale confluiva interamente verso il basso ed era più facile da raccogliere. I budelli, una volta raccolti, erano lavati dalle donne con acqua calda, vino bianco e aceto per togliere la parte grassa "ṡgürà" e renderli più morbidi. Venivano poi cuciti con gli appositi aghi dalle donne e usati per gli insaccati. Il donatore, sig. Passeri, nato a Zibello nel 1920, e deceduto nel 1993, gestiva un ristorante a Tizzano Val Parma ed era appassionato di strumenti in disuso, che si dilettava a raccogliere.
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.