



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000015

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 15

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	spillone forasalami
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	la göcia par furà i salàm
---------------	---------------------------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

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

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	acciaio
Tecnica	fabbricazione industriale

MISURE

Unità	cm
Lunghezza	12

USO

Funzione	forare i salami
Modalità d'uso	I salami erano stati precedentemente immersi in una soluzione di acqua e sale che poteva scolare "sculà" dai fori, se questa non fuoriusciva, il salame poteva assumere cattivi odori e sapori.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche	Gli insaccati erano salati in questo modo: ogni 20 kg di salami, 4 hg. e mezzo di sale; ogni 20 kg di cotechino, 5 hg di sale: Al sale poi si aggiungevano pepe bianco o nero e 4 o 5 spicchi d'aglio tritati "pistà". Dopo questa operazione gli insaccati si disponevano in un bigoncio pieno d'acqua con alcune bottiglie sul fondo, così che il sale depositandosi rimanesse fermo sul fondo. GLi insaccati stavano a bagno per dieci ore circa.
------------------------------	--

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo	fotografia b/n
------	----------------

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data	1995
Nome	Tosi A.