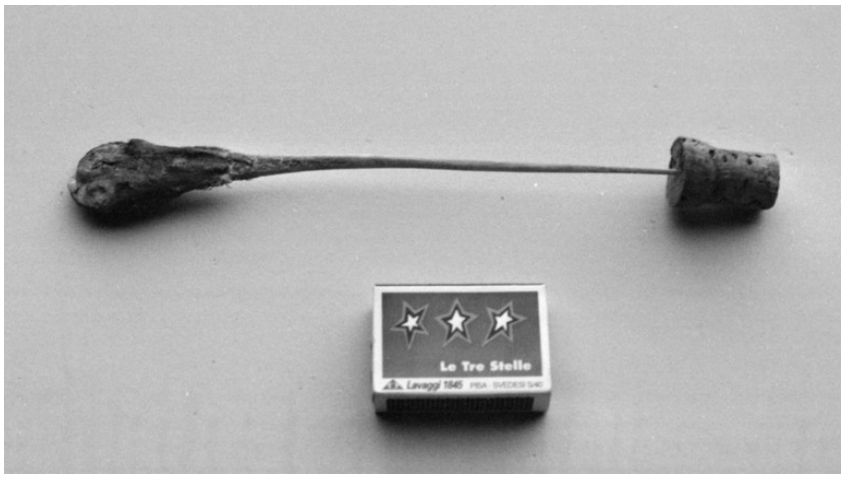


ID Samira: 147132
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: PR022
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"
Numero catalogo generale: 00000019
Definizione oggetto: ago in osso
Materia: osso di equino

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000019
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	19

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	ago in osso
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	la göcia da os
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, metà
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	osso di equino
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISN	Lunghezza	21
UT	USO	
UTF	Funzione	per stabilire la stagionatura degli insaccati
UTM	Modalità d'uso	Serviva per forare (gücià) gli insaccati, soprattutto il culatello, sia per stabilire la stagionatura che la presenza di anomalie.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	L'osso apparteneva alla parte inferiore della gamba di un asino (sumari) o di un cavallo e si staccava dal ginocchio: si tratta di un osso molto sottile, privo di midollo e appuntito.
NSC	Notizie storico-critiche	Si usava un ago d'osso perchè aveva la caratteristica di assorbire i profumi o gli odori all'interno del culatello. Questa operazione si svolgeva dopo 5 o 6 mesi di stagionatura e il norcino, annusando l'osso infilato nel culatello, era in grado di stabilire se la stagionatura fosse corretta: se aveva un odore acre (ad salamóra) era troppo salato; se aveva un odore cattivo (udùr ad furhiga), significava che la carne non aveva ricevuto sale e aveva

		fermentato; se il profumo era dolce (sa ad bón) e gredevole, il culatello aveva avuto una stagionatura perfetta.
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. Il donatore, Usberti Blandino nato nel 1913 a Zibello, dove tuttora risiede, ha praticato l'attività del norcino "masën" o "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. 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	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia b/n
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	1995

CMPN Nome Tosi A.