CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0650015
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Collecchio
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Pomodoro
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Corte di Giarola

LDCU	Denominazione spazio viabilistico	c/o Corte di Giarola – Parco fluviale del Taro, Strada Giarola 11
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	15
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	macchina brovatrice
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	officina meccanica Ghizzoni Dante e figlio
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, 1955 ca.
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	metallo
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	244
MISL	Larghezza	60
UT	USO	
UTF	Funzione	scottare i pomodori
UTM	Modalità d'uso	si riscaldava il triturato a una temperatura di 80-85° attraverso il passaggio del prodotto in fasci di tubi riscaldati a vapore, allo scopo di agevolare il distacco della buccia dalla polpa.
DA	DATI ANALITICI	

DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	La macchina “brovatrice” - dal lombardo brovà, scottare, di origine germanica - o scottatrice (progettata sia in forma verticale, come in questo caso, sia orizzontale) è costituita da fasci di tubi metallici e completamente rivestita di legno di rovere come isolante di calore. Era infatti utilizzata per scaldare il prodotto triturato prima di essere mandato alla “passatrice”.
ISR	ISCRIZIONI	
ISRC	Classe di appartenenza	documentaria
ISRS	Tecnica di scrittura	a rilievo
ISRT	Tipo di caratteri	lettere capitali
ISRP	Posizione	in una placca metallica applicata anteriormente
STM	STEMMI, EMBLEMI, MARCHI	
STMC	Classe di appartenenza	marchio
STMQ	Qualificazione	di produzione
NSC	Notizie storico-critiche	Dante Ghizzoni fece ingresso nel mercato dell’impiantistica alimentare nella prima metà del XX secolo, con una produzione di macchinari ristretta al settore dell’industria per la trasformazione del pomodoro. Si trattava di tecnologie essenziali, che gli eredi successivamente perfezionarono in base alle richieste del mercato e passando da una produzione artigianale a una di tipo industriale. Nel 1953 la “Ghizzoni Dante & Figlio” presentò alla “Fiera dell’alimentare” una prima tipologia di bacinella di cottura. Da allora la ditta, tuttora operante, ha ottenuto brevetti per le proprie innovazioni e ampliato la gamma produttiva, dedicandosi al mercato conserviero a più ampio raggio: dal settore confetturiero (marmellate e semilavorati di frutta) ai cuocitori per la cottura a vapore e condizionamento con raffreddamento sotto vuoto in autoclave del tonno.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale

FTAZ	Nome File	

CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2012
CMPN	Nome	Mordacci A.