



CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0650016
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
LDCS	Specifiche	Sezione 3, al centro
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	16
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	boule
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	bolla
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	ditta Cecchin & Quaquarini
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, 1920 ca.
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	rame
MIS	MISURE	
MISV	Varie	MNR
UT	USO	
UTF	Funzione	produrre conserva sottovuoto
UTM	Modalità d'uso	la polpa fluida e omogenea ricavata dalla passatrice arrivava nella boule, dove avveniva la concentrazione sotto vuoto del pomodoro
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Contenitore in rame di forma sferica impiegato per la

concentrazione del pomodoro.

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	La boule in rame degli anni Venti del Novecento è il simbolo del processo di lavorazione del pomodoro e del Museo. Ai primi del Novecento, con l'utilizzo delle boules - che fino agli anni Trenta erano di rame, con movimentazione a cinghia - e dei concentratori, costruiti per la prima volta in Francia, ma ben presto diffusi ovunque anche ad opera di industrie meccaniche locali, si giunse alla più conveniente e sicura produzione sottovuoto. La boule (localmente: bolla) consente di trasformare fino a 1800 litri di polpa di pomodoro proveniente dalla raffinatrice in concentrato, doppio o triplo, secondo il principio che un liquido sotto vuoto bolle a temperatura minore rispetto ai 100° e con una migliore resa qualitativa. Il concentrato, in uscita dalle bolle a 60-65°, viene trasferito attraverso le pompe alla linea di riempimento. I derivati del pomodoro che vantano la più antica tradizione produttiva sono i pelati e il concentrato, cui si aggiunsero successivamente altri prodotti, come la polpa pronta, le passate e i sughi.	
DO			FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
FTA			DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA
FTAP	Tipo	fotografia digitale	

FTAZ Nome File



BIB BIBLIOGRAFIA

BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBA	Autore	Mordacci A.
BIBD	Anno di edizione	2010
BIBH	Sigla per citazione	Pomo2
BIBN	V., pp., nn.	p. 76
BIBI	V., tavv., figg.	fig. 4

BIB BIBLIOGRAFIA

BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBA	Autore	Villa M.
BIBD	Anno di edizione	2010
BIBH	Sigla per citazione	Pomo4
BIBI	V., tavv., figg.	tav. a p. 73

CM COMPILAZIONE

CMP COMPILAZIONE

CMPD	Data	2012
CMPN	Nome	Mordacci A.