

ID Samira: 164400
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: RE022
Località: San Martino in Rio
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale
Numero catalogo generale: RE02200000619
Definizione oggetto: ago a vite
Denominazione: produzione emiliana (?)
Materia: metallo
Tecnica: fusione

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	RE02200000619
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	RE
PVCC	Comune	San Martino in Rio
PVCL	Località	San Martino in Rio
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Rocca Estense
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Corso Umberto I, 22
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN	Numero	1629
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	1630
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	ago a vite
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	gòcia
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	produzione emiliana (?)
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	metallo
MTCT	Tecnica	fusione
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISD	Diametro	3
MISN	Lunghezza	16
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISD	Diametro	3,3
MISN	Lunghezza	17,2
UT	USO	

UTF	Funzione	esaminare la forma di parmigiano reggiano per verificare la presenza di alterazioni
UTM	Modalità d'uso	dopo aver effettuato la battitura della superficie della forma con il metallo si introduceva l'ago a vite che, girando per affondare nel formaggio, spillava frammenti di pasta.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	strumento appuntito, dal corpo piuttosto allungato a vite, terminate con un anello fungente da impugnatura. I due attrezzi hanno forma identica ma il reperto 1630 è più sottile e allungato.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Il battitore doveva valutare la resistenza che la pasta aveva opposto durante la penetrazione, indice della consistenza, l'aroma e il sapore delle briciole fuoriuscite, che rivelavano la qualità e il grado di maturazione. L'esame veniva eseguito prima della vendita di tutta la partita di forme (novembre), solitamente sulla produzione di testa, che avevano già subito una adeguata fermentazione durante l'estate.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale
FTAZ	Nome File	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale

FTAZ	Nome File	

CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2005
CMPN	Nome	Pomelli E.