



ID Samira: 164980
 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: RE02200000635
 Definizione oggetto: cestino per ricotta
 Denominazione: produzione emiliana (?)
 Materia: vimini
 Tecnica: intreccio

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	RE02200000635
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	2481
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	cestino per ricotta
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	cavagnîn
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	vimini
MTCT	Tecnica	intreccio
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	15
MISD	Diametro	26
MISS	Spessore	2
MISV	Varie	diametro base inferiore 19,5-20 cm (non regolare)
UT	USO	
UTF	Funzione	dare forma alla ricotta
UTM	Modalità d'uso	il casaro riempiva il canestro con la massa casearia bianca (ottenuta facendo riscaldare siero e latticello fino a 75°) utilizzando un mestolo forato#mesclòun#
DA	DATI ANALITICI	

DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	cestino di vimini intrecciato, leggermente svasato verso l'apertura
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	La #ricôta# si otteneva utilizzando principalmente il siero (cascame della produzione del formaggio) con l'aggiunta del latticello#latzél#(altro cascame ottenuto dalla lavorazione del latte) che riduceva l'acidità. L'operazione prevedeva dunque una doppia cottura degli ingredienti, da cui il nome di questo formaggio fresco. La ricotta veniva poi venduta ai negozianti di zona.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale



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