



ID Samira: 226927
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: PR072
 Località: Collecchio
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo della Pasta
 Numero catalogo generale: PR0720058
 Definizione oggetto: speronella
 Denominazione: Ambito parmense
 Materia: ottone legno

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0720058
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Collecchio
PVCL	Località	Collecchio
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo della Pasta
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Strada Giarola, 11 - c/o Corte di Giarola
LDCS	Specifiche	Sezione 3 Il pane e i prodotti da forno
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN	Numero	MuPa 74
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	speronella
OGTG	Definizione della categoria generale	arredi e suppellettili
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	rotella
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	rosetta
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	tagliapasta
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	Ambito parmense
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XIX
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ottone
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISN	Lunghezza	13,5
UT	USO	
UTF	Funzione	tagliare la sfoglia o marchiare gli impasti prima della cottura nel forno comune
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	

DESO	Indicazioni sull'oggetto	Utensile costituito da una rotella dentata, rotante attorno a un perno e inserita al centro di un'asta biforcuta e da un timbro a rilievo per marchiare pani, focacce e torte. Il manico è di legno tornito.
------	--------------------------	--

NSC	Notizie storico-critiche	Conosciuta anche come rotella o tagliapasta o rosetta, ha il nome tecnico di “speronella” in quanto ispirata alla forma dello sprone usato dai cavalieri per pungolare il cavallo ed è legata alla diffusione della pasta fresca nell'alimentazione. Citata per la prima volta nel 1549 e raffigurata nel 1570, si ispira nel nome e nella forma allo sperone per incitare i cavalli. Inizialmente di legno, con il passare dei secoli viene realizzata in materiali differenti, anche preziosi. Alcune presentano variazioni funzionali, come la doppia rotella, o l'aggiunta di coltello tagliapasta, o di timbri a rilievo per marchiare e rendere riconoscibili i pani da cuocere nel forno comune.
-----	--------------------------	---

DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO
----	----------------------------------

FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA
-----	----------------------------

FTAP	Tipo	fotografia digitale
------	------	---------------------

FTAZ	Nome File
------	-----------



CM	COMPILAZIONE
----	--------------

CMP	COMPILAZIONE
-----	--------------

CMPD	Data	2016
------	------	------

CMPN	Nome	Mordacci A.
------	------	-------------