



ID Samira: 80258
 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: RE02200000418
 Definizione oggetto: madia
 Denominazione: produzione reggiana
 Materia: legno di pioppo ottone acciaio

| CD | CODICI | |
|------|---|---|
| TSK | Tipo scheda | BDM |
| NCT | CODICE UNIVOCO | |
| NCTN | Numero catalogo generale | RE02200000418 |
| 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 519

OG OGGETTO

OGT OGGETTO

OGTD Definizione oggetto madia

OGTG Definizione della categoria generale strumenti e accessori

OGA DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAD Denominazione panèra

AU AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

ATB AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD Denominazione produzione reggiana

DTF CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

DTFZ Datazione 1880 ca.

MT DATI TECNICI

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia legno di pioppo

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia ottone

MTC MATERIA E TECNICA

MTCM Materia acciaio

MIS MISURE

MISU Unità cm

MISA Altezza 80

MISL Larghezza 51

MISN Lunghezza 131

UT USO

UTF Funzione usata per contenere la farina, durante l'impasto del pane o per setacciarla

| | | |
|------|----------------------------------|--|
| UTM | Modalità d'uso | Si sollevava il coperchio e si introduceva all'interno della madia il telaio sul quale si poneva il setaccio. Con questo veniva setacciata la farina che serviva poi per l'impasto del pane. I cassetti inferiori venivano usati per contenere pane o utensili da cucina. Il tagliere veniva usato per fare la sfoglia, "il" gnocco e per qualsiasi tipo di impasto. |
| DA | DATI ANALITICI | |
| DES | DESCRIZIONE | |
| DESO | Indicazioni sull'oggetto | Mobile rettangolare sorretto da quattro piedi torniti e formato da una base fornita di due sportelli anteriori muniti di pomelli d'ottone. La parte superiore ha un'apertura di dimensioni maggiori della base ed ha nelle parti laterali due piccoli cassetti muniti pure loro di pomelli d'ottone. La madia è coperta da un'asse rettangolare che funge da tagliere (tulér) e da coperchio. |
| AN | ANNOTAZIONI | |
| OSS | Note e Osservazioni critiche | L'impasto del pane avveniva all'interno della madia in questo modo: si faceva con la farina un cratere per contenere il lievito. Questo era un pezzo di pasta tenuto appositamente dalla volta precedente, di forma rotonda e con croce centrale, che era stato messo il giorno prima in un contenitore pieno d'acqua. Reso molle dall'acqua lo si sgretolava ulteriormente e si versava nel cratere della farina dove restava per una notte intera. Al mattino, si aggiungeva acqua (se necessaria) e s'incominciava ad impastare all'interno della madia aggiungendo un pò di sale. Per migliorare poi l'impasto lo si passava dalla madia alla gramola. |
| DO | FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO | |
| FTA | DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |
| FTA | DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |
| FTA | DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |
| FTAP | Tipo | fotografia digitale |

FTAZ Nome File



CM

COMPILAZIONE