



ID Samira: 80272
 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: RE02200000171
 Definizione oggetto: fascia
 Denominazione: produzione di Correggio
 Materia: legno

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	RE02200000171
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	201
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	fascia
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	fasèta da furmaiin
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	produzione di Correggio
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1920 ca.
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	6
MISI	Circonferenza/perimetro	72
UT	USO	
UTF	Funzione	scolare e dare forma circolare al formaggio
UTM	Modalità d'uso	Si metteva il latte scremato in un recipiente e si aggiungeva il caglio. Quando la cagliatura del latte era ultimata si predisponava un pezzo di tela di canapa e la si metteva all'interno dell'attrezzo che era appoggiato su di un tavolo. Si vuotava il latte cagliato sulla tela, si univano quattro lembi di questa, ci si appoggiava sopra un'ascia e si aggiungevano dei pesi. Il tutto veniva lasciato all'interno della fascia per 24/48 ore. Poi lo si toglieva, si disponeva su di un tagliere la forma di formaggio e lo si cospargeva di sale da cucina. La si collocava in un luogo fresco e umido (spesso nel sottoscala) e dopo una decina di giorni il formaggio era pronto per essere consumato.

DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Fascia di legno arrotondata e di piccolo spessore chiusa a cilindro. Fissata con chiodi.
NSC	Notizie storico-critiche	Veniva utilizzata dal contadino quando il caseificio padronale o sociale era chiuso.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	

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

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



CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	1981
CMPN	Nome	Carretti E.
CMPN	Nome	Cassinadri L.