



ID Samira: 80276  
 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: RE02200000168  
 Definizione oggetto: fascia  
 Denominazione: produzione di Correggio  
 Materia: legno

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	RE02200000168
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 198

**OG OGGETTO**

**OGT OGGETTO**

OGTD Definizione oggetto fascia

OGTG Definizione della categoria generale strumenti e accessori

**OGA DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO**

OGAD Denominazione faseta 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 8

MISI Circonferenza/perimetro 81

**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 predisponeva 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. La fascia è unita 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.