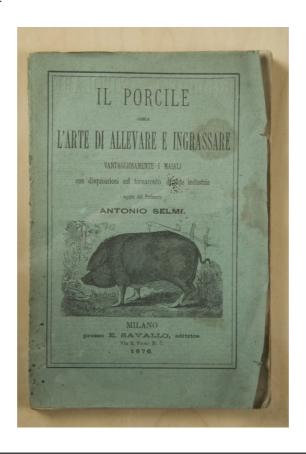


CATALOGO DEL PATRIMONIO

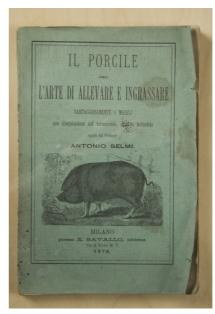


CD	CODICI		
TSK	Tipo scheda	BDM	
NCT	CODICE UNIVOCO		
NCTN	Numero catalogo generale	PR05700000602	
LC	LOCALIZZAZIONE		
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE		
PVCP	Provincia	PR	
PVCC	Comune	Langhirano	
PVCL	Località	Langhirano	
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA		
LDCT	Tipologia	museo	
LDCN	Denominazione del contenitore	Museo del Prosciutto di Parma	

architettonico/ambientale

Denominazione spazio LDCU Via Bocchialini, 7 (c/o ex Foro Boario) viabilistico **LDCS** Specifiche sezione 6 UB **UBICAZIONE** INV **INVENTARIO** INVN Numero 602 OG **OGGETTO** OGT OGGETTO OGTD Definizione oggetto libro Definizione della categoria strumenti e accessori OGTG generale AU AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE AUF **AUTORE AUFN** Autore Selmi Antonio **AUFA** Dati anagrafici notizie 1876 **AUFR** Riferimento all'intervento autore testo ATB AMBITO DI PRODUZIONE **ATBD** Denominazione E. Savallo Editrice (Milano) DTF CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE **DTFZ** Datazione 1876 MT **DATI TECNICI** MTC MATERIA E TECNICA MTCM Materia carta MIS **MISURE** MISU Unità cm MISA 13 Altezza MISL 9 Larghezza UT USO **UTF Funzione** didattica

DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Libretto riguardante l'allevamento del maiale con in copertina un'illustrazione a incisione raffigurante una scrofa di razza scura e piuttosto irsuta.
ISR	ISCRIZIONI	
ISRC	Classe di appartenenza	documentaria
ISRS	Tecnica di scrittura	a stampa
ISRT	Tipo di caratteri	lettere capitali
ISR	ISCRIZIONI	
ISRC	Classe di appartenenza	documentaria
ISRS	Tecnica di scrittura	a stampa
ISRT	Tipo di caratteri	lettere capitali
NSC	Notizie storico-critiche	Il volume presenta i risultati di diverse esperienze di alimentazione dei suini effettuate fra Piacenza e Mantova intorno al 1870. Dal confronto fra i vari alimenti risulta che i cereali sono i più adatti all'ingrasso, che la tradizionale alimentazione a ghiande è utile per l'accrescimento, ma non per lo sviluppo dello strato adiposo, che diventerà il prezioso lardo e che il siero di latte, sottoprodotto della lavorazione casearia, è ritenuto un alimento assai utile, ma non utilizzabile come principale perché non rende carni e lardo abbastanza consistenti.
DO	FONTI E DOCUMENTI D	I RIFERIMENTO
FTA	DOCUMENTAZIONE FO	TOGRAFICA
FTAP	Tipo	fotografia digitale



FTAZ Nome File

BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBX	Genere	bibliografia specifica
BIBD	Anno di edizione	2004
BIBH	Sigla per citazione	00057026
BIBN	V., pp., nn.	p. 67
СМ	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2007
CMPN	Nome	Gardella E.