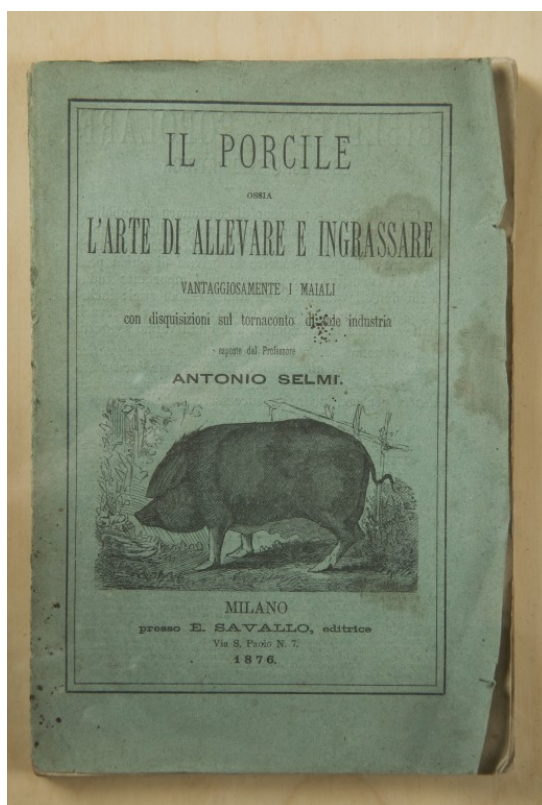


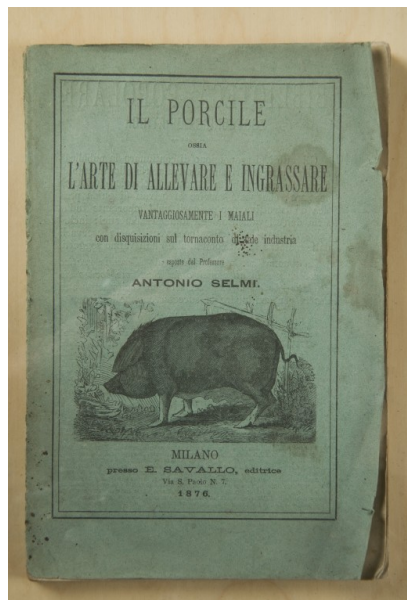


CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR05700000602
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Langhirano
PVCL	Località	Langhirano
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione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

LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Via Bocchialini, 7 (c/o ex Foro Boario)
LDCS	Specifiche	sezione 6
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	602
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	libro
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
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	Altezza	13
MISL	Larghezza	9
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 DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
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
------	--------------	-------

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

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

CMPD	Data	2007
------	------	------

CMPN	Nome	Gardella E.
------	------	-------------