



ID Samira: 80827

Tipo scheda: BDM

ID Contenitore: PR056

Località: Felino

Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:

Museo del Salame di Felino

Numero catalogo generale: 00000042

Definizione oggetto: torchio per cicciolata

Denominazione: ambito parmense

Materia: legno metallo

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000042
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Felino
PVCL	Località	Felino
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Salame di Felino
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	via Carducci, 11
LDCS	Specifiche	Sezione 4 Tecnologia, parete di fronte all'ingresso
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN	Numero	408
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	torchio per cicciolata
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	torciètt
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	ambito parmense
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1920 ca.
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1920 ca.
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	metallo
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	30
MISL	Larghezza	40
MISD	Diametro	50
UT	USO	
UTF	Funzione	pressatura a caldo dei pezzetti di carne cotti o #ciccioli#, per il recupero del grasso liquefatto (#dolég#) e la produzione della #cicciolata#
UTM	Modalità d'uso	A cottura ultimata, i pezzi di carne si estraevano dal paiolo con un mestolo forato (#s'ciumaróla#), si ponevano in un sacco di tela grezza per fare uscire l'eccesso del liquido di cottura e si pressavano con il torchio per eliminare ancora

un pò di liquido e ricavare i panetti di ciocciolata. (v)

DA DATI ANALITICI

DES DESCRIZIONE

DESO Indicazioni sull'oggetto

Attrezzo di legno poggiante su quattro gambe, capace di produrre una pressione progressiva su materiali posti fra due piani paralleli, uno fisso, l'altro mobile, il cui movimento è azionato a mano da un meccanismo a vite di metallo.

NSC Notizie storico-critiche

La piccola dimensione indica che si trattava di un utensile di uso casalingo. La pressatura dei pezzetti di carne (#cioccioli#) a caldo permetteva il recupero del grasso liquefatto (#dolé#), ottenendo così la cicciolata, in cui trovavano utilizzo alcune parti meno pregiate del maiale (testa, cuore, lingua, ritagli di pancetta, cascami di carne recuperati dalla pulizia delle ossa, eccetera), tagliate a coltello in pezzi abbastanza minuti, salati e aromatizzati con spezie e foglie di alloro e messi a cuocere per diverse ore in un paiolo, sul #fogón#. Fonti di documentazione 1/2/3/4.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP Tipo fotografia digitale

FTAZ Nome File



BIB BIBLIOGRAFIA

BIBX Genere bibliografia di confronto

BIBA Autore Capacchi G.

BIBD Anno di edizione 1992

BIBH	Sigla per citazione	00057027
------	---------------------	----------

BIBN	V., pp., nn.	vol. II, p. 829
------	--------------	-----------------

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

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

CMPD	Data	2005
------	------	------

CMPN	Nome	Mordacci A.
------	------	-------------