



ID Samira: 80849
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: PR056
 Località: Felino
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo del Salame di Felino
 Numero catalogo generale: 00000050
 Definizione oggetto: torchio per cicciolata
 Denominazione: bottega di falegname parmense
 Materia: legno legno
 Tecnica: piallatura tornitura

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000050
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 2 Gastronomia, antica cucina, parete di fondo
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	

INVN Numero 208

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	

OGTD Definizione oggetto torchio per cicciolata

OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
-----	-----------------------------------	--

OGAD Denominazione torc

AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
----	----------------------------------	--

ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
-----	----------------------	--

ATBD Denominazione bottega di falegname parmense

DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
-----	--	--

DTFZ Datazione 1930 ca.

DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
-----	--	--

DTFZ Datazione 1930 ca.

MT	DATI TECNICI	
----	--------------	--

MTC	MATERIA E TECNICA	
-----	-------------------	--

MTCM Materia legno

MTCT Tecnica piallatura

MTC	MATERIA E TECNICA	
-----	-------------------	--

MTCM Materia legno

MTCT Tecnica tornitura

MIS	MISURE	
-----	--------	--

MISU Unità cm

MISA Altezza 120

MISL Larghezza 120

MISP Profondità 40

UT	USO	
----	-----	--

UTF	Funzione	pressatura della cicciolata
-----	----------	-----------------------------

UTM	Modalità d'uso	Si poneva il sacco di tela, contenente i pezzi di carne cotta, fra il ripiano e l'asse superiore parallela e si azionavano a mano le viti. (v)
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Torchio interamente di legno costituito da due piani paralleli: uno fisso su quattro piedi, l'altro mobile ed infilato sopra grosse viti, pure di legno. La bocchetta di scolo dei liquidi residui è, invece, di metallo.
NSC	Notizie storico-critiche	Poiché, come recita il detto popolare, "del maiale non si butta niente", era abitudine cuocere per ore in un paiolo, con spezie e foglie di alloro, le parti non usate per prodotti più "nobili": testa, cuore, lingua, ritagli di pancetta, cascami di carne recuperati spolpando le ossa, eccetera. Ottenuta la liquefazione completa del grasso (#dolég#) che costituiva il liquido di cottura ed estratti dal paiolo, a cottura ultimata, i pezzi di carne, l'operazione finale era la pressatura con il torchio. Fonti di documentazione 1/2/3/4.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Il museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma, allestito nell'ex Foro Boario di Langhirano, espone un grande torchio per cicciolata simile a questo, del 1890 circa, che si impiegava per pressare il prodotto ricavato da ben tre maiali contemporaneamente.
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale



BIB	BIBLIOGRAFIA
-----	--------------

BIBX	Genere	bibliografia di confronto
BIBD	Anno di edizione	2004
BIBH	Sigla per citazione	00057026
BIBN	V., pp., nn.	pp. 62-63
BIBI	V., tavv., figg.	tav. 56

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

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

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

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