

Termometro ad alcool

ambito italiano



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/6w010-00054/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/6w010-00054/>

CODICI

Unità operativa: 6w010

Numero scheda: 54

Codice scheda: 6w010-00054

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02033332

Ente schedatore: R03/ Fondazione Francioli Nuvolari

Ente competente: S23

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: termometro ad alcool

Definizione della categoria generale: attività artigianali

Definizione della categoria specifica: caseificazione

Tipologia specifica: produzione del formaggio

Quantità: 1

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 9310

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: MN

Nome provincia: Mantova

Codice ISTAT comune: 020068

Comune: Villimpenta

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: dipendenza

Denominazione: Museo della Fondazione Francioli Nuvolari

Indirizzo: Via Roma, 65

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Collezione privata Francioli Carmen

Collocazione originaria: SC

Altra denominazione: Rustico di Palazzo Francioli Nuvolari

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: d'archivio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: MN

Comune: Villimpenta

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Denominazione: Caseificio S. Marco

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Francioli Ugo

DATA

Data ingresso: sec. XX inizio

Data uscita: 1992 ante

Altra località: Pradello (frazione ISTAT)

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

Data: 1992

Numero: U06

AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

AUTORE

Riferimento all'intervento: intero strumento

Mestiere o professione: fabbricante di strumenti di precisione

AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: industriale

Denominazione: ambito italiano

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Provincia: MN

Modalità di fabbricazione/esecuzione

Soffiatura del vetro della colonnina (ora mancante) contenente alcool. Stampa, su 2 placchette di porcellana, delle scale graduate (Celsius e Reaumur). Incollaggio delle due placchette con i gradi ai lati interni di un supporto in legno sbozzato con incavo a V.

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: documentazione inventariale

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA [1 / 2]

Materia: porcellana

Tecnica: stampaggio a colori/ incollaggio

MATERIA E TECNICA [2 / 2]

Materia: legno

Tecnica: taglio/ incisione/ levigatura

MISURE

Unità: cm

Altezza: 35

Larghezza: 3

Spessore: 2

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Termometro a due scale graduate (Celsius, da 0 a 100 gradi) e Reaumur (da 0 a 80 gradi) segnate, per reciproco controllo, su due placche lunghe e strette di porcellana stampata, affrontate l'una all'altra, fissate ciascuna ad uno dei lati interni di un unico supporto in legno sagomato a V.

Notizie storico-critiche

Per produrre il formaggio si mescolava il latte della mungitura della sera, scremato della panna affiorata durante la notte, con quello intero appena munto. La miscela veniva scaldata a fuoco vivo nella caldaia (caldéra), un grande paiolo di rame della capacità di circa 500 litri. La miscela doveva raggiungere la temperatura di 36°-37° C. circa (pari a 30° R.), quindi vi si aggiungeva una presa di caglio, sostanza estratta dall'abomaso dei vitelli mista a sale. Dopo circa 20 minuti il latte coagulava formando la cagliata (cagiàda), che veniva sminuzzata in minuscoli pezzetti mescolandola con un bastone detto 'frangicagliata' (spin). L'ammasso così ottenuto era portato alla temperatura di circa 45° C. (corrispondenti a circa 58° gradi R.), cotto e mescolato per 15 minuti. Cuocendo i pezzettini precipitavano sul fondo della caldaia, amalgamandosi tra loro e formando una pasta elastica: il formaggio. L'esatta misurazione della temperatura era determinante per la buona riuscita del prodotto

USO

Funzione: Rilevare le temperature raggiunte dal latte riscaldato nella caldaia e sottoposto a cagliata

Modalità d'uso

Il caciaio immergeva il termometro nella caldaia messa sul fuoco, contenente il latte da trasformare in formaggio, e ne verificava periodicamente la temperatura. Quando il latte raggiungeva i 36° - 37° centigradi si aggiungeva il caglio.

Occasione: durante il processo di caseificazione

Collocazione nell'ambiente: all'interno del caseificio

Cronologia d'uso: sec. XX prima metà

UTENTE

Mestiere o professione: caciaio (casèr)

Categorie sociali di utenza: uomini

Area geografico-culturale: mantovana, sinistra Mincio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Regione: Lombardia

Provincia: MN

Comune: Villimpenta

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2008/03/19

Stato di conservazione: mediocre

Indicazioni specifiche: Incompleto non funzionante. Manca la colonnina di vetro

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà privata

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_BDM_6w010-00054_IMG-0000071908

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: 6w010-00054-0000071908

Note: 2007/ Fera Riccardo

Nome del file originale: Museo_Francioli_Nuvolari - 471.Jpg

BIBLIOGRAFIA [1 / 3]

Genere: bibliografia di contesto

Autore: Kezich G./ Eulisse E./ Mott A. (a cura di)

Titolo libro o rivista: Nuova guida illustrata Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Luogo di edizione: San Michele all'Adige

Anno di edizione: 2002

V., pp., nn.: pp. 88-89

BIBLIOGRAFIA [2 / 3]

Genere: bibliografia di contesto

Autore: Merighi R.

Titolo libro o rivista: Mondo popolare in Lombardia. 12. Mantova e il suo territorio

Titolo contributo: Remo Merighi, un etnografo popolare

Luogo di edizione: Milano

Anno di edizione: 1982

V., pp., nn.: pp. 99-100

BIBLIOGRAFIA [3 / 3]

Genere: bibliografia di contesto

Autore: Scheuermeier P.

Titolo libro o rivista

Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza

Luogo di edizione: Milano

Anno di edizione: 1980

V., pp., nn.: vol. I/ p. 36

DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI

Nome dell'informatore: Fontanesi Francesco

Data di nascita: 1945

Mestiere o professione: rappresentante di Consorzio Agrario

Varie: 2007/Villimpenta

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2008

Ente compilatore: Fondazione Francioli Nuvolari

Nome: Barozzi, Giancorrado

Funzionario responsabile: Bertolotti, Maurizio