

## Vasche da caseificio



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/6w010-00184/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/6w010-00184/>

## **CODICI**

Unità operativa: 6w010

Numero scheda: 184

Codice scheda: 6w010-00184

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

### **CODICE UNIVOCO**

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02033461

Ente schedatore: R03/ Fondazione Francioli Nuvolari

Ente competente: S23

## **OGGETTO**

### **OGGETTO**

Definizione: vasche da caseificio

Definizione della categoria generale: attività artigianali

Definizione della categoria specifica: attività casearie

Tipologia specifica: formazione della crema

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 prima metà

Data uscita: 1992 ante

Altra località: Pradello (frazione ISTAT)

## **DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI**

### **INVENTARIO**

Data: 1992

Numero: X56

## **AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE**

**AUTORE [1 / 2]**

Riferimento all'intervento: bacinelle

Mestiere o professione: lattoniere

**AMBITO DI PRODUZIONE [1 / 2]**

Tipo di fabbricazione: industriale

Denominazione: ambito italiano

Modalità di fabbricazione/esecuzione: lavorazione industriale: piegatura e saldatura della lamiera di zinco.

**AUTORE [2 / 2]**

Riferimento all'intervento: sostegno in legno

Mestiere o professione: falegname (marengòn)

**AMBITO DI PRODUZIONE [2 / 2]**

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: ambito mantovano, sinistra Mincio

**LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA [2 / 2]**

Regione: Lombardia

Provincia: MN

Comune: Villimpenta

Modalità di fabbricazione/esecuzione

taglio, incastro e fissaggio dei 4 montanti e dei 2 telai orizzontali che formano il sostegno in legno.

**CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE [1 / 2]**

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: informazioni raccolte sul terreno

**CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE [2 / 2]**

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: informazioni raccolte sul terreno

**DATI TECNICI**

**MATERIA E TECNICA [1 / 2]**

Materia: legno

Tecnica: taglio/ incastro/ fissaggio

**MATERIA E TECNICA [2 / 2]**

Materia: lamiera di zinco

Tecnica: piegatura/ saldatura

**MISURE**

Unità: cm

Altezza: 180

Larghezza: 90

Lunghezza: 180

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

due basse vasche rettangolari di lamiera zincata con fondo a cuneo, sorrette da un supporto di legno a quattro montanti con due telai orizzontali d'appoggio che sono fissati a poca distanza l'uno al di sopra dell'altro.

Notizie storico-critiche

L'etnografo Paul Scheuermeier (1996, vol. I/ p. 29), già negli anni '20 del XX sec., aveva osservato che "nei caseifici cremonesi, mantovani e anche nella pianura emiliana" le bacinelle di legno di tipo tradizionale per l'affioramento della crema che serviva a fare il burro erano state "quasi completamente sostituite da bacinelle di metallo" in tutto simili a queste della collezione Francioli, le quali provengono dall'ex caseificio a conduzione familiare.

## USO

Funzione: fare affiorare dal latte la panna da centrifugare poi nella zangola per ottenere il burro.

Modalità d'uso

il latte veniva versato nelle vasche d'affioramento e vi era lasciato a riposo per uno o più giorni, sino all'affioramento della panna. Indi si provvedeva alla scrematura con appositi attingitoi di metallo.

Collocazione nell'ambiente: nel caseificio, in luogo fresco

Cronologia d'uso: sec XX prima metà

### UTENTE

Mestiere o professione: caciaio

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: buono

Indicazioni specifiche: Perfettamente integro e leggibile. Segni di ruggine sulle vasche.

## CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

### CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà privata

## FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC\_BDM\_6w010-00184\_IMG-0000072060

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: 6w010-00184-0000072060

Note: 2007/ Fera Riccardo

Nome del file originale: Museo\_Francioli\_Nuvolari - 488.Jpg

### BIBLIOGRAFIA

Genere: bibliografia di confronto

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: 1996

V., pp., nn.: vol. I/ pp. 29-30

V., tavv., figg.: vol. I/ fig. 65

### 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