

Fascera

ambito camuno, bottega di falegname



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/7r030-00008/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/7r030-00008/>

CODICI

Unità operativa: 7r030

Numero scheda: 8

Codice scheda: 7r030-00008

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 00658689

Ente schedatore: R03/ Comunità Montana di Valle Camonica

Ente competente: S23

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: fascera

Definizione della categoria generale: attività agro-silvo-pastorali

Definizione della categoria specifica: attività lattiero-casearie

Tipologia specifica: produzione del formaggio

Quantità: 1

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: faséra

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 27055

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Nome provincia: Brescia

Codice ISTAT comune: 017049

Comune: Cerverno

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: casa

Denominazione: Casa Bazzoni (ex)

Indirizzo: Vicolo Sonvico

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Casa Museo Bazzoni

Collocazione originaria: SC

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: d'archivio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Cerverno

DATA

Data uscita: 2006

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

Data: 2007

Collocazione: Archivio Comunale

Numero: CMC 01-0008

Transcodifica del numero di inventario: CMC010008

AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: ambito camuno, bottega di falegname

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Cerveno

Modalità di fabbricazione/esecuzione

Il legno è stato tagliato con la scure, scortecciato con il coltello a due manici, piallato, curvato e levigato. Successivamente all'estremità anteriore è stato inchiodato un fermo in legno di forma sub-rettangolare

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX metà

Motivazione della datazione: esami stilistico-comparativi e sul manufatto

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia: legno

Tecnica: taglio/ scortecciatura/ taglio/ piallatura/ curvatura/ inchiodatura

MISURE [1 / 2]

Unità: cm.

Altezza: 8

Diametro: 25.4

Specifiche: altezza elemento di fissaggio 7.6

MISURE [2 / 2]

Specifiche: larghezza elemento di fissaggio 3

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

L'oggetto è formato da una fascia piegata a formare un cerchio, regolabile mediante un filo trafilato inserito in un foro praticato nella parte mediana di un fermo di forma rettangolare inchiodato con sei chiodi trafilati ad un'estremità della fascia. I due capi del filo si intrecciano tra loro lungo la parete

Notizie storico-critiche

P. Scheuermeier (1996, vol. I, pp. 44-45) dice che le forme basse e larghe erano utilizzate per il formaggio, mentre le più alte erano specifiche per la ricotta. Le fascere allargabili, inoltre, grazie alla grande capacità di compressione, erano utilizzate anche per le grandi forme.

G. Sebesta (s.d., p. 22) ricorda che le forme venivano girate due o tre volte nelle 24 ore ed in seguito trasferite in un altro luogo, dove dal terzo giorno venivano salate.

Fonti di documentazione: 3

USO

Funzione: Comprimere e conferire la forma alla pasta di formaggio estratta dalla caldaia (caldéra)

Modalità d'uso

Nell'oggetto, fermato al diametro desiderato e appoggiato su di una spersola, si adagiava il formaggio avvolto nella tela per la sgocciolatura, che avveniva mediante la compressione data da un peso appoggiato superiormente e tramite la stretta data dalla corda fermata. Successivamente il formaggio veniva rivoltato alcune volte per favorirne l'asciugatura

Occasione: Giornalmente

Collocazione nell'ambiente: Cantina/ casera

Cronologia d'uso: sec. XX seconda metà

UTENTE

Mestiere o professione: malgari/ contadini

Categorie sociali di utenza: uomini/ donne

Area geografico-culturale: media Valle Camonica

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Cerveno

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2007/ 10/ 10

Stato di conservazione: buono

Indicazioni specifiche

Integro funzionante. Una fenditura longitudinale nella parete del fermo ed alcune spaccature dovute alla piegatura lungo la parete della fascia. Tracce di usura da sfregamento dovute al contatto con il filo trafilato lungo la parete. Rari fori da tarlo

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà Ente pubblico territoriale

Indicazione specifica: Comune di Cerveno

Indirizzo: Piazza Prudenzi, 2

ACQUISIZIONE

Tipo acquisizione: donazione

Nome: Casa Museo Cerverno

Data acquisizione: 2006

Luogo acquisizione: Lombardia/ BS/ Cerverno

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_BDM_7r030-00008_IMG-0000038212

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: CMC010008

Note: 2007/ Bassi Sara

Nome del file originale: CMC010008.jpg

BIBLIOGRAFIA [1 / 2]

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 retoromanza

Luogo di edizione: Milano

Anno di edizione: 1996

V., pp., nn.: vol. I, pp. 44-45

V., tavv., figg.: vol. I, fig. 128, imm. 42,43,45,49

BIBLIOGRAFIA [2 / 2]

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Sebesta G.

Titolo libro o rivista: Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina S. Michele all'Adige

Luogo di edizione: San Michele all'Adige

V., pp., nn.: p. 22

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2007

Ente compilatore: Comunità Montana di Valle Camonica

Nome: Bassi, Sara

Funzionario responsabile: Morandini, Lucia