

Mastello

ambito camuno, (doghe) bottega di bottaio, (cerchi) bottega di fabbro
ferraio



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/7r060-00063/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/7r060-00063/>

CODICI

Unità operativa: 7r060

Numero scheda: 63

Codice scheda: 7r060-00063

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02030317

Ente schedatore: R03/ Comunità Montana di Valle Camonica

Ente competente: S23

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: mastello

Definizione della categoria generale: attività agro-silvo-pastorali

Definizione della categoria specifica: attività lattiero-casearie

Tipologia specifica: produzione del burro

Quantità: 1

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: brènta

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 27057

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Nome provincia: Brescia

Codice ISTAT comune: 017202

Comune: Vione

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: scuola

Qualificazione: elementare

Denominazione: Scuola Elementare Tenente Angelo Tognali

Indirizzo: Via Tognali, 1

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Museo Etnografico dell'Alta Valle Camonica "L Zuf"

Collocazione originaria: SC

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: d'archivio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Vione

DATA

Data uscita: 1987 post

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

Data: 2009

Collocazione: Museo Etnografico dell'Alta Valle Camonica "L Zuf"

Numero: MEV01-0138

Transcodifica del numero di inventario: MEV010138

AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: ambito camuno, (doghe) bottega di bottaio, (cerchi) bottega di fabbro ferraio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Modalità di fabbricazione/esecuzione

Il legno delle doghe è stato tagliato, scortecciato e lisciato, e in corrispondenza dei manici forato; il ferro dei cerchi è stato scaldato nella forgia, forgiato e piegato all'incudine e inchiodato.

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: esami stilistico-comparativi e sul manufatto

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA [1 / 2]

Materia: legno

Tecnica: taglio/ scortecciatura/ levigatura/ intaglio/ foratura

MATERIA E TECNICA [2 / 2]

Materia: ferro

Tecnica: riscaldamento/ forgiatura/ curvatura/ bollitura

MISURE

Unità: cm

Altezza: 23.4

Diametro: 56.4

Specifiche: Altezza manici 35.5

Diametro fondo 51

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

L'oggetto si compone di due assi semicircolari in legno piatte per formare il fondo, e di doghe in legno perfettamente combacianti e tondeggiate, formanti le pareti e tenute insieme da cerchi in ferro. Presenta due manici forati diametralmente opposti costituiti da due doghe più alte delle altre.

Notizie storico-critiche

P. Scheuermeier (1996, vol. I, p. 29) dice che il recipiente per la formazione della crema è un recipiente di legno piuttosto basso e largo, a doghe corte tenute insieme da cerchi in legno, quasi sempre senza manici raramente con i manici; oggi è stata quasi completamente sostituita da quella in metallo.

G.B. Muzzi (2003, vol. II, p. 103) ricorda che la bacinella per il latte era il contenitore primo in cui veniva posto il latte appena munto, a fare la panna; oggi nelle malghe si usano quasi esclusivamente bacinelle di alluminio, che vengono poste nel # baiti #, il locale più fresco.

Fonti di documentazione: 3

USO

Funzione: raccogliere il latte filtrato, lasciare riposare il latte una giornata al fresco per far emergere la panna in superficie

Modalità d'uso: il latte appena munto viene colato nel mastello e qui lasciato a riposare una giornata al fresco

Occasione: due volte al giorno, mattina e sera, dopo la mungitura

Collocazione nell'ambiente: cella del latte nella malga/ cantina di casa

Cronologia d'uso: sec. XX prima metà-terzo quarto

UTENTE

Mestiere o professione: malgari/ contadini

Categorie sociali di utenza: uomini/ donne

Area geografico-culturale: alta Valle Camonica

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Vione

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2009/ 11/ 15

Stato di conservazione: discreto

Indicazioni specifiche: Integro funzionante

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà privata

ACQUISIZIONE

Note: fonte: Tognali Dino Marino

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_BDM_7r060-00063_IMG-0000070598

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: MEV010138

Note: 2010/Bellandi Giovanna

Nome del file originale: MEV010138.JPG

BIBLIOGRAFIA [1 / 2]

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 retoromanza

Luogo di edizione: Milano

Anno di edizione: 1996

V., pp., nn.: vol. I/ p. 29

BIBLIOGRAFIA [2 / 2]

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Muzzi G.B.

Titolo libro o rivista: La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni delle genti e della montagna bresciana

Luogo di edizione: Brescia

Anno di edizione: 2003

V., pp., nn.: vol. II/ p. 103

DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI

Nome dell'informatore: Tognali Dino Marino

Data di nascita: 1928/12/30

Scolarità: diploma superiore

Mestiere o professione: maestro elementare in pensione

Varie: residente a Vione/ coniugato/ intervista effettuata nel 2009

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2009

Ente compilatore: Comunità Montana di Valle Camonica

Nome: Bellandi, Giovanna

Funzionario responsabile: Morandini, Lucia