

Grattugia



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/LO540-00068/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/LO540-00068/>

CODICI

Unità operativa: LO540

Numero scheda: 68

Codice scheda: LO540-00068

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: P

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Ente schedatore: R03/ Provincia di Lodi

Ente competente: S27

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: grattugia

Definizione della categoria generale: economia e ritualità domestiche

Definizione della categoria specifica: cucina

Tipologia specifica: utensili per tritare

Quantità: 1

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: gratiröla

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 7867

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: LO

Nome provincia: Lodi

Codice ISTAT comune: 098017

Comune: Cavenago d'Adda

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: palazzo

Qualificazione: pubblico

Denominazione: Municipio di Cavenago d'Adda - complesso

Indirizzo: Piazza Matteotti, 1

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Raccolta "Cioca e berlòca"

Altra denominazione [1 / 4]: Palazzo Anelli Bagatti Valsecchi

Altra denominazione [2 / 4]: Asilo infantile Geppino Conti

Altra denominazione [3 / 4]: Museo della civiltà contadina

Altra denominazione [4 / 4]: Museo della civiltà contadina

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

AUTORE

Mestiere o professione: fabbro ferraio

AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: artigianale

Modalità di fabbricazione/esecuzione: La stecca di ferro è stata battuta sino ad ottenere una lamiera e poi forata

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XIX

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia: ferro

Tecnica: forgiatura/ foratura/ piegatura

MISURE

Unità: cm

Altezza: 15

Larghezza: 16

Lunghezza: 30

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

L'oggetto è ricavato da un'unica stecca di ferro, battuta da una parte sino ad ottenere una sorta di lamiera trapezoidale, forata e incurvata, e dall'altra un lungo manico, piegato in modo da formare il terzo appoggio

USO

Funzione: Tritare panumeroe o formaggio

Modalità d'uso

Trattenuto con una mano, con l'altra si friziona sulle punte emergenti il prodotto da tritare, che cade attraverso i fori in un recipiente o su un ripiano sottostante

Occasione: Nel cucinare

Collocazione nell'ambiente: In cucina

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2003

Stato di conservazione: discreto

Indicazioni specifiche: Integro Integro non funzionante

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

ACQUISIZIONE

Tipo acquisizione: acquisizione

Luogo acquisizione: Lombardia/ LO/ Cavenago d'Adda

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_BDM_LO540-00068_IMG-0000039859

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: 00000068

Nome del file originale: 00000068.jpg

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2003

Nome: Gregori, G.

Funzionario responsabile: Margutti, M.