

Stampo da formaggio

montagna bresciana, bottega di falegname



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/XO040-02703/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/XO040-02703/>

CODICI

Unità operativa: XO040

Numero scheda: 2703

Codice scheda: XO040-02703

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02030996

Ente schedatore: R03/ Sistema Museale MontichiariMusei

Ente competente: S23

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: stampo da formaggio

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: fasaröl/ strachetéra

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 27318

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Nome provincia: Brescia

Codice ISTAT comune: 017113

Comune: Montichiari

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: capannone

Qualificazione: fieristico

Denominazione: Museo Giacomo Bergomi

Complesso monumentale di appartenenza: Centro Fiera di Montichiari

Indirizzo: Via Brescia, 129

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Museo Giacomo Bergomi

Denominazione struttura conservativa - livello 2: Beni Demologici del Mondo Agricolo Alpino e Padano

Collocazione originaria: SC

ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE

Tipo di localizzazione: d'archivio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA [1 / 2]

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Berlingo

COLLOCAZIONE SPECIFICA [1 / 2]

Denominazione: Abitazione privata Bergomi Giacomo

Denominazione spazio viabilistico: Via Esenta, 14

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Collezione Bergomi Giacomo

DATA [1 / 2]

Data ingresso: sec. XX terzo quarto

Data uscita: 1999

Tipo di localizzazione: d'archivio

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA [2 / 2]

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Orzinuovi

COLLOCAZIONE SPECIFICA [2 / 2]

Denominazione: Croce Verde

Denominazione spazio viabilistico: Via Pavoni, 33/b

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Collezione Bergomi Giacomo

DATA [2 / 2]

Data ingresso: 1999

Data uscita: 2006/11/09

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

Data: 2010

Collocazione: Archivio Comunale

Numero: 01-0477

Transcodifica del numero di inventario: 010477

AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: montagna bresciana, bottega di falegname

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Modalità di fabbricazione/esecuzione

L'oggetto è stato ottenuto mediante l'assemblaggio di assi tagliate a misura, unite mediante inchiodatura. Le scanalature dell'interno della base sono state ottenute con lo scalpello.

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: esami stilistico-comparativi e sul manufatto

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia: legno

Tecnica: riduzione in assi/ taglio/ intaglio/ inchiodatura

MISURE

Unità: cm

Altezza: 16.5

Larghezza: 25.1

Lunghezza: 38.7

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Oggetto a sezione trapezoidale, formato da una cassetta di forma quadrata, chiusa da un'assicella estraibile, dalla base scanalata e munita di canaletta di scolo per far fuoriuscire il siero.

Notizie storico-critiche

P. Scheuermeier (1980, vol. I, pp. 44-45) riferisce che la cassetta a uno o più scomparti quadrati era in uso in Lombardia, specialmente nella Bergamasca, dove si producevano i tipici formaggi teneri e rinomati detti "stracchino" o "quartirolo". Dopo ogni mungitura, cioè due volte al giorno, il formaggio più recente veniva messo nello scomparto più basso della cassetta, tenuta inclinata per eliminare il siero. I precedenti, tolti dal sacchetto, venivano girati, salati e messi in uno scomparto più alto, finché non erano salati e asciugati a sufficienza. Per essicarli venivano messi su un'asse in cucina o nella caciaia. I formaggi teneri si assestano da soli e perciò non avevano bisogno di essere pressati come i formaggi a pasta dura.

Fonte di documentazione: 3

USO

Funzione: Conferire la forma alla pasta di formaggi teneri estratta dalla caldaia (caldéra)

Modalità d'uso

La cagliata (cagiàda), prelevata con un telo dalla caldaia, veniva deposta entro lo scomparto dello stampo, tenuto inclinato per eliminare il siero. Poi veniva tolta dalla tela e salata.

Occasione: Uso quotidiano, dopo la formazione della pasta di formaggio

Collocazione nell'ambiente: In cucina/ nella caciaia della malga

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

UTENTE

Mestiere o professione: contadini/ malgari

Categorie sociali di utenza: uomini

Area geografico-culturale: montagna bresciana

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Regione: Lombardia

Provincia: BS

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2010/04/16

Stato di conservazione: buono

Indicazioni specifiche: Integro funzionante. Fori da tarlo

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: proprietà Ente pubblico territoriale

Note: fonte: 2006/ 09/ 12, Delibera di Giunta n° 180

Indicazione specifica: Comune di Montichiari

Indirizzo: Piazza Municipio, 1 - 25018 Montichiari (BS)

ACQUISIZIONE

Tipo acquisizione: donazione

Nome: Comune di Orzinuovi

Data acquisizione: 2006

Luogo acquisizione: Lombardia/ BS/ Montichiari

Note: fonte: 2006/09/11, Delibera di Giunta n° 188

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Codice univoco della risorsa: SC_BDM_XO040-02703_IMG-0000070957

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: 010477

Note: 2010/ Capra Michela

Nome del file originale: 010477.JPG

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA [1 / 2]

Tipologia del documento: video

Genere: di contesto

Titolo: Formaggio, burro in malga

Note: Cheléo Videoproduzioni, Collana "Antichi mestieri", I, 1998

Supporto: VHS

Durata: 16'

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA [2 / 2]

Tipologia del documento: audio

Collocazione: Museo Giacomo Bergomi Nastroteca/ 4

Note: Tipo di supporto: audiocassetta

Durata: 60'

BIBLIOGRAFIA [1 / 4]

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: 1980

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

V., tavv., figg.: vol. I/ fig. 124

BIBLIOGRAFIA [2 / 4]

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Sebesta G.

Titolo libro o rivista: Scritti etnografici

Luogo di edizione: Trento

Anno di edizione: 1991

V., pp., nn.: pp. 492-494

BIBLIOGRAFIA [3 / 4]

Genere: bibliografia di contesto

Autore: Bonfadini G./ Caltagirone F./ Sordi I. (a cura di)

Titolo libro o rivista: Paul Scheuermeier. La Lombardia dei contadini. 1920-1932. Le province di Brescia e Bergamo

Luogo di edizione: Brescia

Anno di edizione: 2001

V., pp., nn.: p. 166

V., tavv., figg.: fot. 2049, figg. 1534-1535

BIBLIOGRAFIA [4 / 4]

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Priuli G. (a cura di)

Titolo libro o rivista: Legni antichi della montagna

Luogo di edizione: Ivrea (TO)

Anno di edizione: 2004

DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI

Nome dell'informatore: Bergomi Giacomo

Data di nascita: 1923/12/31

Scolarità: Scuole Elementari

Mestiere o professione: Pittore

Varie: Residenza: Via Castagneti, 3 - Cellatica (Bs)

Stato civile: coniugato

Data di decesso: 2003/ 09/ 22

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2010

Ente compilatore: Sistema Museale MontichiariMusei

Nome: Capra, Michela

Funzionario responsabile: Pezzoli, Gianpietro