

# Stampo da formaggio

montagna bresciana, bottega di falegname



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/XO040-02704/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/XO040-02704/>

## CODICI

Unità operativa: XO040

Numero scheda: 2704

Codice scheda: XO040-02704

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

### CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02030997

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: 01-0478

Transcodifica del numero di inventario: 010478

## **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.

### **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: 13.3

Larghezza: 25.6

Lunghezza: 65.7

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Oggetto a sezione trapezoidale, formato da due scomparti di forma quadrata, chiusi da due assicelle estraibili, concave sul fondo e dalla base scanalata per permettere la fuoriuscita del 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 uno degli scomparti 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: discreto

Indicazioni specifiche: Integro funzionante. Alcune scheggiature del legno, 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\_XO040-02704\_IMG-0000070958

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia colore

Codice identificativo: 010478

Note: 2010/ Capra Michela

Nome del file originale: 010478.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