

# Battiburro

## pianura bresciana



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/v2010-00124/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/v2010-00124/>

## CODICI

Unità operativa: v2010

Numero scheda: 124

Codice scheda: v2010-00124

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

### CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02030676

Ente schedatore: R03/ Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Ente competente: S23

## OGGETTO

### OGGETTO

Definizione: battiburro

Definizione della categoria generale: attività agro-silvo-pastorali

Definizione della categoria specifica: attività lattiero-casearie

Tipologia specifica: produzione del burro

### DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: recamadürå

Fonte dell'altra definizione: consuetudine

## LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

### INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 27255

Categoria del contenitore fisico: architettura

### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Nome provincia: Brescia

Codice ISTAT comune: 017099

Comune: Mairano

### **COLLOCAZIONE SPECIFICA**

Tipologia: cascina (ex)

Qualificazione: comunale

Denominazione: Cascina della Corte Calini

Indirizzo: Via Matteotti, 1

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Collocazione originaria: SC

### **ACCESSIBILITA' DEL BENE**

Accessibilità: SI

## **ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVE**

Tipo di localizzazione: luogo di esposizione

### **LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Mairano

### **COLLOCAZIONE SPECIFICA**

Tipologia: casa

Qualificazione: privata

### **DATA**

Data uscita: 1980 ca.

## **DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI**

### **INVENTARIO**

Data: 2010

Numero: 01-0122

Transcodifica del numero di inventario: 010122

## COLLEZIONI

Denominazione: Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Nome del collezionista: Amici del Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Data ingresso del bene nella collezione: 1980 ca.

Numero inventario bene nella collezione: 01-0122

## LOCALIZZAZIONE CATASTALE

### LOCALIZZAZIONE CATASTALE

## AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

### AUTORE

Riferimento all'intervento: uomo

Mestiere o professione: contadino

### AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: autorealizzato

Denominazione: pianura bresciana

### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Modalità di fabbricazione/esecuzione

L'oggetto è stato ottenuto entro un pezzo di legno che è stato tagliato a misura, scortecciato, sgrossato col coltello a due manici e levigato.

### CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: esame sulla materia

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA

Materia: legno

Tecnica: taglio/ scortecciatura/ sgrossatura/ levigatura

### MISURE

Parte: intero

Unità: cm

Larghezza: 6

Lunghezza: 49

Spessore: 2.5

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto: Assicella a sezione rettangolare, munita di manico cilindrico.

Notizie storico-critiche

P. Scheuermeier (1980, vol. I, p. 34) informa che il burro estratto dalla zangola veniva dapprima impastato per espurgare tutto il latticello e, quindi, modellato in panetti del peso di diversi chilogrammi, detti "balle del burro". Quest'operazione veniva solitamente compiuta mescolando e sbattendo il burro in un secchiello di legno, oppure battendolo con un'assicella rettangolare o con un pezzo di legno munito di manico, il battiburro. Esso poteva presentare dei rilievi con i quali si imprimevano sulla superficie dei motivi ornamentali. Questi ultimi potevano anche essere ottenuti per mezzo di appositi bastoncini

("recamadüre") o con un rullo di legno intagliato ("rigadùr dèle bàle").

G. Sebesta (1991, pp. 486-490) scrive che la pasta di burro veniva premuta, manipolata con forza e strizzata sollevandola e gettandola violentemente sul piano. La bontà del burro (botér) dipendeva dalla totale eliminazione del latticello. Fino agli anni Cinquanta del XX secolo, la pasta di burro veniva divisa in blocchi del peso di cinque o dieci chilogrammi. Questi venivano poi ridotti in pani (bàle dèl botér) che erano sistemati in apposite conche di legno atte a dare loro la forma. Si realizzavano invece a forma di parallelepipedo battendo la massa burrosa con due palette munite di manico ed opposte, atte a formare prima le facce laterali e, poi, quella superiore, colpendo dall'alto verso il basso. A questo punto, i pani venivano strisciati con apposite spatole di legno, solcate da fitte scanalature. Altre "segnaröle" erano formate da un piccolo cilindro ligneo dalla testa intagliata a punzone, munito nella parte opposta di un rullo folle decorato da incisioni. Muovendolo a pressione lungo i fianchi del panetto, ve ne restava impresso il motivo decorativo. La faccia superiore del panetto era infiorata a proprio gusto. I reggitori delle cascine vi imprimevano motivi floreali, zoomorfi, religiosi, cuoriformi, a cui aggiungevano le iniziali del proprio nome e cognome. Dopo il 1850, vennero in uso gli stampi del burro, costituiti da blocchi di legno a forma di parallelepipedo, muniti di un robusto manico, entro i quali venivano incisi fiori, mucche, iniziali e scritte, mentre le pareti laterali erano rifinite a scanalature. Alcuni erano scomponibili, ma tenuti insieme da morsetti fissi, pioli, cerniere metalliche. Immerso lo stampo nell'acqua fredda, il cascinaio vi collocava la pasta, premendola con le dita per eliminare i vuoti e lasciandola emergere per qualche millimetro. Con una spatola, rifiniva a piano perfetto la forma. Con un colpo deciso, rovesciava lo stampo e lo batteva sul tavolo per staccarne la pezza. Laddove la produzione di burro era elevata, una o più volte alla settimana i pani venivano trasferiti a valle. Venivano avvolti in foglie e riposti in un cesto a base quadrata che poggiava su un'asse orizzontale unita ad un'asse verticale, munita di bretelle per infilarvi le braccia. Altrove, il trasporto avveniva per mezzo di muli o mediante delle ceste appoggiate ai bilancieri.

Fonti di documentazione: 3

## USO

Funzione: esercitare pressione sulla pasta di burro per espurgare il latticello e darle una forma regolare

Modalità d'uso

Deposta su un piano la pasta di burro, vi si esercitava pressione con la palette del battiburro impugnato sul manico, e quindi si batteva con movimento rettilineo dall'alto verso il basso e dall'esterno verso la pasta.

Occasione: uso quotidiano

Collocazione nell'ambiente: in cucina

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

#### **UTENTE**

Mestiere o professione: contadine

Categorie sociali di utenza: donne

Area geografico-culturale: pianura bresciana

#### **LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Comune: Mairano

### **CONSERVAZIONE**

#### **STATO DI CONSERVAZIONE**

Data: 2010

Stato di conservazione: discreto

Indicazioni specifiche: integro funzionante. Fori da tarlo, una fenditura lungo il manico

### **CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI**

#### **CONDIZIONE GIURIDICA**

Indicazione generica: proprietà privata

#### **ACQUISIZIONE**

Note: fonte: dati inventariali

### **FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

#### **DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

Codice univoco della risorsa: SC\_BDM\_v2010-00124\_IMG-0000071318

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: Capra, Michela

Data: 2010/00/00

Collocazione: Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Codice identificativo: 010122

Visibilità immagine: 1

Collocazione del file nell'archivio locale: E:\010122.JPG

Nome del file originale: 010122.jpg

### **BIBLIOGRAFIA [1 / 3]**

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/ p. 34

### **BIBLIOGRAFIA [2 / 3]**

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. 486-490

### **BIBLIOGRAFIA [3 / 3]**

Genere: bibliografia specifica

Autore: Simoni C.

Titolo libro o rivista: Vicino alle cose. Volti, racconti, esperienze dai musei della cultura materiale nel Bresciano

Luogo di edizione: Brescia

Anno di edizione: 2007

V., pp., nn.: p. 51

Citazione completa

Ogni pezzo che c'è in questo museo ha una propria storia, racconta la vita: se noi prendiamo un martello, che può essere banale un martello, però sappiamo da quel martello chi lo possedeva, cosa faceva; se prendiamo una macchina da cucire, sappiamo e riusciamo a capire come le signore passavano le giornate e così via. Noi abbiamo più di 3.000 pezzi raccolti e ogni pezzo ha la sua storia. (MAIRANO, L. Migliorati)

### **DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI [1 / 2]**

Nome dell'informatore: Migliorati, Luigi

Data di nascita: 1943/07/25

Scolarità: diploma superiore

Mestiere o professione: funzionario dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia

Varie  
residente ai Mairano/ animatore del Museo e membro dell'Associazione Amici del Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

#### **DATI RELATIVI ALLE FONTI ORALI [2 / 2]**

Nome dell'informatore: Tambalotti, Adriano

Data di nascita: 1949/07/06

Scolarità: licenza elementare

Mestiere o professione: operaio edile

Varie  
residente ai Mairano/ animatore del Museo e membro dell'Associazione Amici del Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

### **COMPILAZIONE**

#### **COMPILAZIONE**

Anno di redazione: 2010

Ente compilatore: Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Nome: Capra, Michela

Referente scientifico: Capra, Michela

Funzionario responsabile: Quadrini, Gianmarco