

# Torchio da formaggio

pianura bresciana



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede/v2010-00135/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/beni-etnoantropologici/schede-complete/v2010-00135/>

## CODICI

Unità operativa: v2010

Numero scheda: 135

Codice scheda: v2010-00135

Tipo scheda: BDM

Livello ricerca: C

### CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Numero catalogo generale: 02030687

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

Ente competente: S23

## OGGETTO

### OGGETTO

Definizione: torchio da formaggio

Definizione della categoria generale: attività agro-silvo-pastorali

Definizione della categoria specifica: attività lattiero-casearie

Tipologia specifica: produzione del formaggio

### DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Genere di denominazione: dialettale

Denominazione: tórcol dèl furnàì

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: 01-0133

Transcodifica del numero di inventario: 010133

## 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: 01-0133

## LOCALIZZAZIONE CATASTALE

### LOCALIZZAZIONE CATASTALE

## AUTORE FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

### AUTORE

Riferimento all'intervento: uomini

Mestiere o professione: falegname

### AMBITO DI PRODUZIONE

Tipo di fabbricazione: artigianale

Denominazione: pianura bresciana

### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: BS

Modalità di fabbricazione/esecuzione

La base e la sponda superiore sono state ricavate entro due assi tagliate a misura. I due bastoni della morsa sono stati torniti e filettati. La fascera è stata ottenuta entro una lamina in legno, curvata mediante immersione in acqua bollente.

### CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione: sec. XX prima metà

Motivazione della datazione: esame sulla materia

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA

Materia: legno

Tecnica: taglio/ tornitura/ filettatura/ curvatura

### MISURE

Parte: intero

Unità: cm

Altezza: 57

Diametro: 22

Lunghezza: 69

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Oggetto formato da una base rettangolare su cui è appoggiata la lamina lignea, curva ed elastica della fascera, immersata da un'altra asse rettangolare, regolabile a diverse altezze mediante due cilindri filettati laterali muniti di manovella.

Notizie storico-critiche

P. Scheuermeier (1980, vol. I, pp. 44-45) riferisce che i piccoli formaggi teneri, la cui diffusione non era molto frequente, venivano modellati entro fascette di legno, poste sulla spersola o all'interno di un piatto. Il formaggio fresco, avvolto nella tela, veniva messo in forma e pressato entro un cerchio ligneo sottile ed elastico, quasi sempre di faggio, appoggiato su una spersola e stretto da una corda. La compressione veniva effettuata ponendo sulla pasta un'asse pesante su cui erano posti dei pesi, e stringendo la corda. L'autore aggiunge che soltanto mediante il cerchio allargabile venivano foggiate le grandi forme destinate al dettaglio. Il metodo era diffuso nelle malghe alpine e nei caseifici della Pianura Padana.

Fonte di documentazione: 3

## USO

Funzione: comprimere e conferire la forma alla pasta di formaggio estratta dalla caldaia

Modalità d'uso

La cagliata, prelevata con un telo dalla caldaia, veniva deposta all'interno della fascera, che veniva stretta mediante la trazione della legatura. Abbassando il torchio si favoriva l'espulsione del siero.

Occasione: uso quotidiano

Collocazione nell'ambiente: nel caseificio

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

### UTENTE

Mestiere o professione: casari

Categorie sociali di utenza: uomini

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. Fenditure del legno lungo le assi, fori da tarlo, corda di chiusura della fascera mancante, rottura dell'estremità della fascera

## 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\_v2010-00135\_IMG-0000071329

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: Capra, Michela

Data: 2010/00/00

Collocazione: Museo della Civiltà Contadina "Dino Gregorio"

Codice identificativo: 010133

Visibilità immagine: 1

Collocazione del file nell'archivio locale: E:\010133.JPG

Nome del file originale: 010133.jpg

### FONTI E DOCUMENTI

Genere: documentazione esistente

Tipo: scheda

Autore: Gregorio, Dino

Denominazione: Bastù del lat

Data: 1979

Foglio Carta: 156

Nome dell'archivio: Schedario Museo della Civiltà Contadina Mairano-Pievedizio

Posizione: 156

Lingua: ITA

### **BIBLIOGRAFIA [1 / 2]**

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

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

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