

Cassetta termica

produzione italiana



Link risorsa: <https://www.lombardiabeniculturali.it/militaria/schede/SO100-00493/>

Scheda SIRBeC: <https://www.lombardiabeniculturali.it/militaria/schede-complete/SO100-00493/>

CODICI

Unità operativa: SO100

Numero scheda: 493

Codice scheda: SO100-00493

Tipo scheda: PSM

Livello ricerca: I

CODICE UNIVOCO

Codice regione: 03

Ente schedatore: R03/ Provincia di Sondrio

Ente competente: S27

RELAZIONI

RELAZIONI CON ALTRI BENI [1 / 2]

Tipo relazione: correlazione

Specifiche tipo relazione: correlazione funzionale

Tipo scheda: PSM

Codice IDK della scheda correlata: SO100-00523

RELAZIONI CON ALTRI BENI [2 / 2]

Tipo relazione: correlazione

Specifiche tipo relazione: correlazione funzionale

Tipo scheda: PSM

Codice IDK della scheda correlata: SO100-00494

OGGETTO

OGGETTO

Definizione: cassetta termica

Identificazione: bene semplice/ individuo

QUANTITA'

Numero: 1

Disponibilità del bene: reale

CATEGORIA

CLASSIFICAZIONE TIPOLOGICA

Primo livello: equipaggiamento ed altri materiali

Secondo livello: equipaggiamento di reparto

Terzo livello: attrezzatura di sussistenza e materiali diversi

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

INDICAZIONE DEL CONTENITORE FISICO

Codice del contenitore fisico: 1725

Categoria del contenitore fisico: architettura

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Stato: Italia

Regione: Lombardia

Provincia: SO

Nome provincia: Sondrio

Codice ISTAT comune: 014072

Comune: Valdisotto

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia: forte

Denominazione: Forte Venini

Indirizzo: Via al Forte

Denominazione struttura conservativa - livello 1: Forte Venini

DATI PATRIMONIALI E COLLEZIONI

INVENTARIO

LOCALIZZAZIONE CATASTALE

LOCALIZZAZIONE CATASTALE

CRONOLOGIA

CRONOLOGIA TECNICA

Processo: produzione

CRONOLOGIA GENERICA

Secolo: sec. XX

Frazione di secolo: primo quarto

CRONOLOGIA SPECIFICA

Da: 1915

Validità: ca.

A: 1945

Validità: ante

Motivazione cronologia: contesto

DEFINIZIONE CULTURALE

CLASSE DI PRODUZIONE

Processo: produzione

Classe: bellica

AMBITO CULTURALE

Denominazione: produzione italiana

Riferimento all'intervento: esecuzione

Motivazione dell'attribuzione: analisi stilistica

COMMITTENZA

Data: 1915 ca.-1945

Nome: Regio Esercito Italiano

Fonte: contesto

MATERIA E TECNICA

MATERIA E TECNICA [1 / 4]

Materia: alluminio

Tecnica [1 / 3]: laminatura

Tecnica [2 / 3]: formatura

Tecnica [3 / 3]: rivettatura

MATERIA E TECNICA [2 / 4]

Materia: ferro

Tecnica [1 / 4]: trafilatura

Tecnica [2 / 4]: battitura

Tecnica [3 / 4]: laminatura

Tecnica [4 / 4]: formatura

MATERIA E TECNICA [3 / 4]

Materia: legno

Tecnica [1 / 2]: sagomatura

Tecnica [2 / 2]: verniciatura

MATERIA E TECNICA [4 / 4]

Materia: cuoio

MISURE

MISURE [1 / 3]

Unità: cm

Tipo di misura: altezza

Valore: 42

MISURE [2 / 3]

Unità: cm

Tipo di misura: larghezza

Valore: 58

MISURE [3 / 3]

Unità: cm

Tipo di misura: profondità

Valore: 38

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Oggetto

Cassa a forma parallelepipedica verniciata esternamente in colore verde militare realizzata in legno e lamine di metallo assemblate tramite rivettatura. L'intercapedine tra pareti esterne e interne è coibentata con materiale isolante al fine di preservare il calore della cassa o bidone di cottura che vi veniva trasportato. Lo sportello di apertura, munito di cerniere, è posto nella parte superiore della cassa ed è rinforzato da due assicelle, la chiusura era assicurata da due ganci a scatto posizionati sul lato opposto delle cerniere che si bloccavano spingendoli verso il basso. La cassa è munita di apposite catene per essere fissata al basto di una bestia da soma. All'interno della cassa termica veniva posta la cassa di cottura

Funzione: Trasportare e tenere caldo il contenitore del rancio della truppa

Modalità d'uso

La cassa di cottura con il rancio caldo era posta all'interno della cassa coibentata e quindi trasportata alla truppa sul campo con i muli. Il calore della pietanza, ben conservato dalla coibentazione della cassa, permetteva di completare la cottura durante il trasporto

Cronologia d'uso: 1915 ca.-1945

Notizie storico-critiche

La cassa di cottura conteneva fino a 25 razioni e la coibentazione della cassa termica poteva mantenere il pasto caldo fino a 24 ore.

CONSERVAZIONE

STATO DI CONSERVAZIONE

Data: 2018

Stato di conservazione: buono

Indicazioni specifiche: piccole perdite nella verniciatura

CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI

CONDIZIONE GIURIDICA

Indicazione generica: detenzione persona giuridica senza scopo di lucro

Indicazione specifica: Comune di Valdisotto

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA [1 / 2]

Codice univoco della risorsa: SC_PSM_SO100-00493_IMG-0000004760

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: L'Involt S.a.s. Sondrio

Data: 2018/01/15

Codice identificativo: OGA_0065

Nome del file originale: OGA_0065.jpg

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA [2 / 2]

Codice univoco della risorsa: SC_PSM_SO100-00493_IMG-0000004761

Genere: documentazione allegata

Tipo: fotografia digitale colore

Autore: L'Involt S.a.s. Sondrio

Data: 2018/01/15

Codice identificativo: OGA_0065_2

Note: Lato della cassa chiusa con catene di aggancio per il basto

Visibilità immagine: 1

Nome del file originale: OGA_0065_2.jpg

BIBLIOGRAFIA

Genere: bibliografia di confronto

Autore: Mantoan N.

Titolo libro o rivista: Armi ed equipaggiamenti dell'Esercito Italiano nella grande guerra 1915-1918

Titolo contributo: L'alimentazione militare

Luogo di edizione: Novale - Valdagno (VI)

Anno di edizione: 1996

V., pp., nn.: p. 178

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Anno di redazione: 2018

Ente compilatore: Provincia di Sondrio

Nome: Bonetti, Luca

Funzionario responsabile: Sassella, Maria