



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000032

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Soragna

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo del Parmigiano Reggiano

Denominazione spazio viabilistico C/o Corte Castellazzi, via Volta 5 - Ingresso attraverso
percorso pedonale di viale dei Mille

Specifiche Sala A, La produzione del burro

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 73

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	zangola
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	zangla
---------------	--------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione	ambito parmense
---------------	-----------------

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	1940
-----------	------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
Tecnica	forgiatura/ laminatura/ piegatura/ rivettatura

MATERIA E TECNICA

Materia	legno
Tecnica	taglio/ tornitura/ levigatura/ foratura

MISURE

Unità	cm
Altezza	70
Diametro	13
Varie	mentre l'intera zangola con il pistone è alta 70 cm il contenitore del latte è alto 49 cm

USO

Funzione	produzione del burro in ambito domestico #fer al butér#
Modalità d'uso	Il principio della zangola è che sbattendo la panna a una certa temperatura piuttosto bassa avviene la cosiddetta inversione di fase ed il grasso solidifica divenendo burro. La panna, inserita nel cilindro, viene agitata e sbattuta operando un movimento verticale alternato del pistone

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

La zangola a cilindro, è costituita da un contenitore per la panna, in cui scorre un'asta munita all'estremità di una rotella che, mossa su e giù come un pistone, sbatteva la panna fino alla burrificazione. Il contenitore è ricavato per tornitura e scavo da un pezzo unico ed è rinforzato con doppia cerchiatura in ferro.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

Per la produzione di burro, la panna deve essere sbattuta in una zangola ad una temperatura di 8-15°C, questo favorisce il passaggio del grasso dalla fase liquida a quella solida. In pratica la crema doveva essere leggermente scaldata in inverno e raffreddata in estate. La forma più antica di zangola, era quella a cilindro, in cui scorreva un'asta con rotella che, mossa su e giù come un pistone, sbatteva la panna fino alla burrificazione. Nel '600 tutti i caseifici del parmigiano e del reggiano erano dotati di una zangola di questo modello, di dimensioni rilevanti.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



BIBLIOGRAFIA

Genere

bibliografia specifica

Autore	Zannoni M.
Anno di edizione	2003
Sigla per citazione	00057028

BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia specifica
Anno di edizione	2008
Sigla per citazione	00039288

BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia specifica
Autore	Zannoni M.
Anno di edizione	1999
Sigla per citazione	00039289

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data	2009
Nome	Benassi A.