



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000176

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 Magazzino

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 98

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto bacinella da affioramento

Definizione della categoria generale strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione bacinel ed fèr

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione Italia del nord

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione sec. XX prima metà

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia ferro

Tecnica stampaggio/ stagnatura

MISURE

Unità cm

Altezza 11

Diametro 62

MISURE

Unità l

Capacità 15

USO

Funzione affioramento della panna

Modalità d'uso Per produrre un formaggio semigrasso come il Parmigiano Reggiano occorre che una parte del grasso sia tolta mediante affioramento naturale della crema dal latte. Questo viene lasciato riposare la notte nella bacinella, la mattina seguente si ottiene per differenza di densità l'affioramento della crema che forma uno strato in superficie. La crema viene poi rimossa e destinata alla fabbricazione del burro.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto La bacinella, tonda, presenta un bordo basso seguita da un risvolto orizzontale. La forma è pensata per offrire la maggiore superficie d'affioramento. Prodotta stampata da un pezzo unico, si presenta accuratamente stagnata all'interno.

Notizie storico-critiche

Nella seconda metà dell'800 si diffusero, nell'area di produzione, delle bacinelle tonde di ferro stagnato, dette anche di tipo 'svizzero', le stesse saranno poi sostituite ai primi del '900 da grandi vasche rettangolari, dette 'navi da latte' derivate dalle vasche Gussander di origine tedesca a loro volta modifica del sistema Destinac francese.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

Le bacinelle contenevano circa 15-20 lt di latte. Nei caseifici più grandi ve ne erano anche più di 100. Nella bacinella tonda tradizionale, la scrematura viene effettuata mediante l'uso della spannarola. Dopo che il latte è restato la notte a riposare, si procede alla staccatura e raccolta della 'cotica' della crema, dal bordo, poi sempre con le dita veniva fatta raggruppare la panna in una zona della superficie e quindi raccolta con la spannarola. Prima dell'avvento delle tecniche di siero-innesto, l'operazione di riposo notturno serviva anche per fare fermentare il latte spontaneamente, per arrivare ad un giusto grado di acidità per poter poi passare alla fase di trasformazione in formaggio.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

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
---------------------	----------

BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia di confronto
--------	---------------------------

Autore	Bazzi E.
--------	----------

Anno di edizione	1927
------------------	------

Sigla per citazione	00039291
---------------------	----------

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data	2009
------	------

Nome	Benassi A.
------	------------