



#### CODICI

Tipo scheda BDM

#### CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000186

#### RELAZIONI

Altre relazioni 0800000185

#### 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 C, La stagionatura e la battitura

#### UBICAZIONE

#### INVENTARIO

Numero 136

## OGGETTO

### OGGETTO

Definizione oggetto ago a vite

Definizione della categoria generale strumenti e accessori

### DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione gòccia

## AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

### AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione ambito parmense - reggiano

### CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione 1950 ca.

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA

Materia acciaio

Tecnica stampaggio/ saldatura/ filettatura

### MISURE

Unità cm

Diametro 0,2

Lunghezza 17,5

## USO

Funzione giudicare l'aroma del formaggio

Modalità d'uso L'ago è inserito avvitandolo nella forma da controllare, estraendolo la sua filettatura strappa e strascina piccole parti di formaggio, che possono essere annusate dall'esperto per valutare lo stato e le caratteristiche della fermentazione e della stagionatura

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto L'ago si presenta come un lungo spillone munito di punta e la cui parte finale presenta una sottile filettatura. All'altra estremità è saldato un'anello di diametro sufficiente per un infilarvi un dito

## ANNOTAZIONI

#### Note e Osservazioni critiche

I controlli sul formaggio ebbero un notevole sviluppo nell'800 anche per la necessità di avere un sistema razionale di valutazione merceologica della produzione di caseificio, la cosiddetta partita. Oltre all'esame visivo per vedere se la forma aveva difetti superficiali o se era deformata o 'incoppata', bombata per massicce fermentazioni interne, si sviluppò un sistema più perfezionato di controllo qualitativo, la battitura con apposito martelletto di ferro. Con questo sistema battendo sia sulla costa che sui piatti una forma tenuta in piedi, si riusciva a capire, dal suono e dal rimbalzo del martelletto al momento della percussione, se nella pasta del formaggio erano presenti occhiature o fessurazioni. Per giudicare l'aroma si usava un sottile ago a vite da introdurre nella forma e da odorare all'estrazione della stessa. La validità di queste metodiche è confermata dal fatto che esse sono ancora in uso.

#### 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

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

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

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