



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000188

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 martello da battitura

Definizione della categoria generale strumenti e accessori

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/ affilatura

MISURE

Unità cm

Lunghezza 15,5

Varie La raspa inserita nel manico è lunga 11 cm

USO

Funzione determinare lo stato del formaggio

Modalità d'uso 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 fossero presenti occhiature o fessurazioni.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Il martello è costituito da una struttura a T, con un manico formato da una lunga lama curva terminante stondata, su cui è saldata una massa battente cilindrica a sezione costante

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. In caso di necessità, lo stesso martello usato al contrario come un succhiello, poteva eseguire dei profondi carotaggi nella forma. 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.