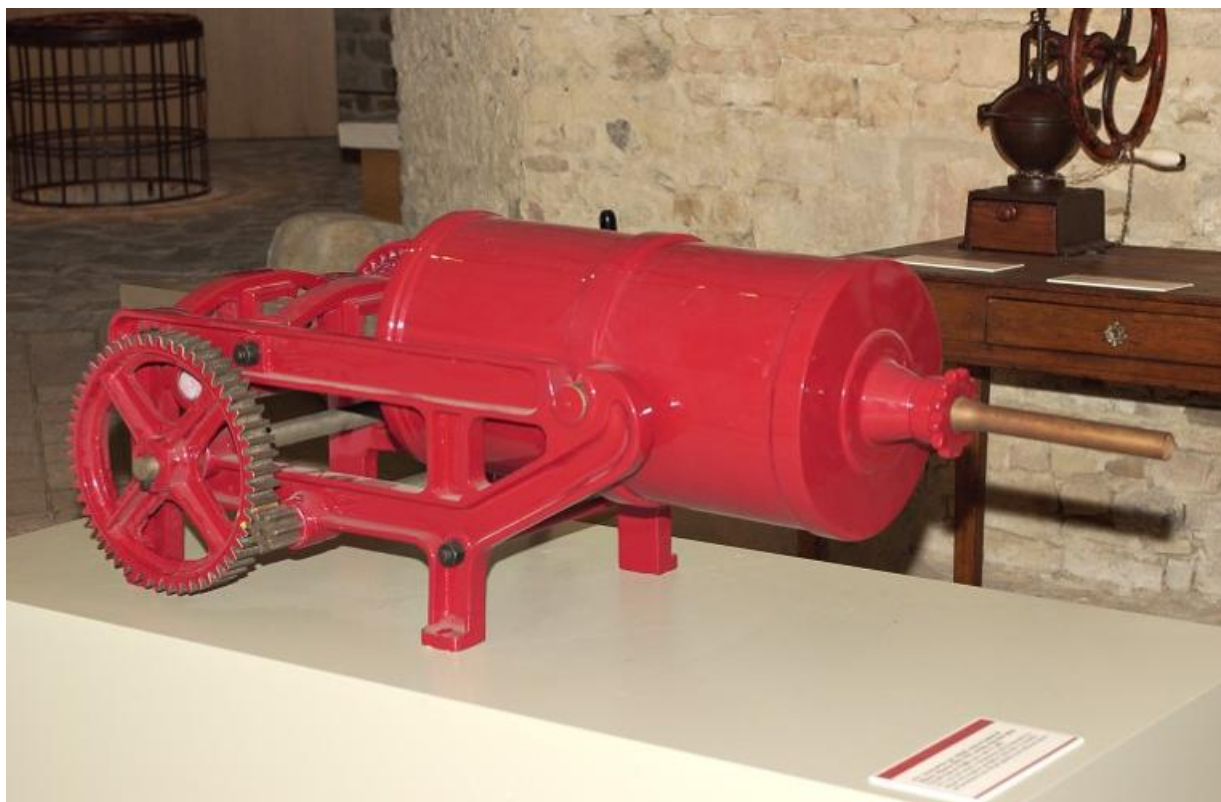




CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000048

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Felino

Località Felino

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo del Salame di Felino

Complesso architettonico/ambientale
di appartenenza Castello di Felino

Denominazione spazio viabilistico Strada al Castello, 1

Specifiche Sezione 4 Tecnologia, al centro della sala

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 403

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto macchina insaccatrice per salami

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione insacadóra

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione produzione fabbrica Velati - Milano

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione 1925 ca.

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione 1925 ca.

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia metallo

Tecnica fusione

MATERIA E TECNICA

Materia metallo

Tecnica verniciatura

MISURE

Unità cm

Altezza 45

Profondità 80

Lunghezza 151

USO

Funzione riempire con la carne i budelli predisposti per i salami

Modalità d'uso Un pistone, spinto da una cremagliera azionata dall'operatore, comprime la carne macinata che è stata introdotta nella macchina. (v)

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

E' costituita da un cilindro di ghisa che termina ad un'estremità con un foro al quale si può applicare un imbuto delle dimensioni adatte al diametro del budello da riempire. E' provvista di un pistone per comprimere la carne macinata, azionabile mediante una cremagliera.

ISCRIZIONI

Classe di appartenenza	documentaria
Tecnica di scrittura	a rilievo
Tipo di caratteri	lettere capitali
Posizione	sul fianco

Notizie storico-critiche	Attrezzo usato industrialmente. Durante la preparazione dei salami, la compressione della carne macinata è necessaria per garantire l'assenza di bolle d'aria all'interno dell'insaccato che, per effetto di reazioni biochimiche, provocherebbero dannose conseguenze durante il processo di stagionatura. Nel corso del tempo la dimensione delle insaccatrici si adeguò alle esigenze produttive delle ditte. Il modello qui presentato è uno dei più grandi in uso nella sua epoca. Per un confronto con Fonti di documentazione 1/2/3/4.
--------------------------	--

ANNOTAZIONI

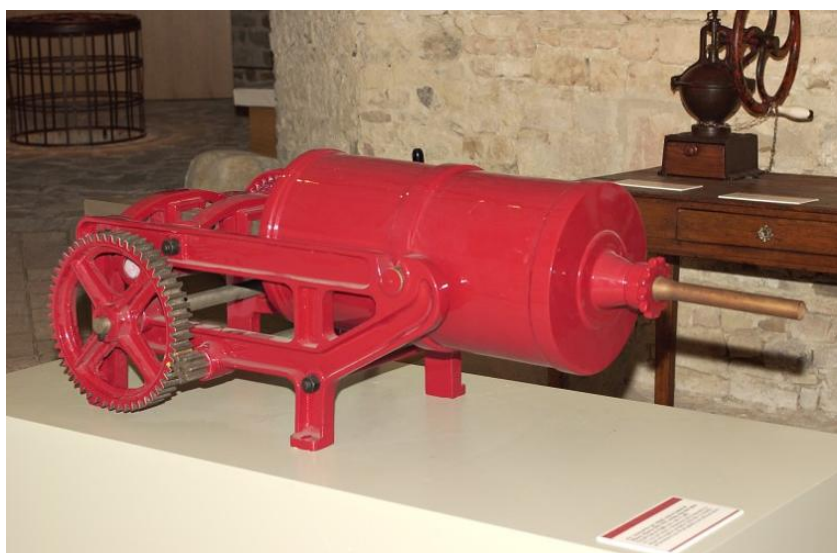
Note e Osservazioni critiche	L'immagine a p. 33 di Tacca 1992 (BIBH: 00057022) mostra, tra vari vecchi oggetti per la lavorazione del salame, una macchina insaccatrice del tipo in uso presso artigiani e piccole industrie, simile a questa ma di dimensioni minori, anch'essa di proprietà della Ditta Fereoli Gino & Figlio s.n.c. Nella stessa immagine, per un confronto, si può vedere il tipo di macchina generalmente usato nella lavorazione domestica (tritacarne-insaccatrice).
------------------------------	---

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo	fotografia digitale
------	---------------------

Nome File



BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia di confronto
Autore	Tacca A.
Anno di edizione	1992

Sigla per citazione	00057022
V., tavv., figg.	tav. a p. 33

BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia di confronto
Anno di edizione	2004
Sigla per citazione	00057026
V., pp., nn.	p. 62

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data	2005
Nome	Mordacci A.