



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000050

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 2 Gastronomia, antica cucina, parete di fondo

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 208

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto torchio per cicciolata

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione torc

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione bottega di falegname parmense

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione 1930 ca.

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione 1930 ca.

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia legno

Tecnica piallatura

MATERIA E TECNICA

Materia legno

Tecnica tornitura

MISURE

Unità cm

Altezza 120

Larghezza 120

Profondità 40

USO

Funzione pressatura della cicciolata

Modalità d'uso Si poneva il sacco di tela, contenente i pezzi di carne cotta, fra il ripiano e l'asse superiore parallela e si azionavano a mano le viti. (v)

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto

Torchio interamente di legno costituito da due piani paralleli: uno fisso su quattro piedi, l'altro mobile ed infilato sopra grosse viti, pure di legno. La bocchetta di scolo dei liquidi residui è, invece, di metallo.

Notizie storico-critiche

Poiché, come recita il detto popolare, "del maiale non si butta niente", era abitudine cuocere per ore in un paiolo, con spezie e foglie di alloro, le parti non usate per prodotti più "nobili": testa, cuore, lingua, ritagli di pancetta, cascami di carne recuperati spolpando le ossa, eccetera. Ottenuta la liquefazione completa del grasso (#dolég#) che costituiva il liquido di cottura ed estratti dal paiolo, a cottura ultimata, i pezzi di carne, l'operazione finale era la pressatura con il torchio. Fonti di documentazione 1/2/3/4.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

Il museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma, allestito nell'ex Foro Boario di Langhirano, espone un grande torchio per cicciolata simile a questo, del 1890 circa, che si impiegava per pressare il prodotto ricavato da ben tre maiali contemporaneamente.

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



BIBLIOGRAFIA

Genere	bibliografia di confronto
Anno di edizione	2004
Sigla per citazione	00057026
V., pp., nn.	pp. 62-63
V., tavv., figg.	tav. 56

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data	2005
Nome	Mordacci A.