



#### CODICI

Tipo scheda BDM

#### CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale PR05700000532

#### LOCALIZZAZIONE

##### LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Langhirano

Località Langhirano

#### COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore  
architettonico/ambientale Museo del Prosciutto di Parma

Denominazione spazio viabilistico Via Bocchialini, 7 (c/o ex Foro Boario)

Specifiche sezione 5, bacheca

#### UBICAZIONE

#### INVENTARIO

Numero 532

#### OGGETTO

## OGGETTO

Definizione oggetto forchetta per cicciolata

Definizione della categoria generale strumenti e accessori

## AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

## AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione produzione emiliana

## CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione sec. XIX fine

## DATI TECNICI

### MATERIA E TECNICA

Materia ferro

Tecnica battitura

## MISURE

Unità cm

Lunghezza 39

## USO

Funzione controllare la cottura delle parti del maiale, in particolare la testa, messe a bollire per la cicciolata

Modalità d'uso La testa del maiale, gli zampetti, e parti simili, vengono messe a bollire. Con i rebbi di questa grande forchetta si verifica il grado di cottura della carne che una volta sgocciolata e liberata dalle ossa viene unita alla concia e ai ciccioli e pressata.

## DATI ANALITICI

### DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto Forchettone a due rebbi. Nel manico è lavorato un gancio per appendere l'utensile.

## FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo fotografia digitale

Nome File



#### DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo fotografia digitale

#### DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA

Genere di confronto

Titolo Il Prosciutto di Parma, la lavorazione di ieri

#### BIBLIOGRAFIA

Genere bibliografia di confronto

Anno di edizione 2004

Sigla per citazione 00057026

#### COMPILAZIONE

#### COMPILAZIONE

Data 2007

Nome Gardella E.