



CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale PR05700000544

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 544

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	forasalami
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione	produzione emiliana
---------------	---------------------

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	1920 ca.
-----------	----------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	legno
---------	-------

MATERIA E TECNICA

Materia	ferro
---------	-------

MISURE

Unità	cm
Altezza	10 ca.

USO

Funzione	forare i salami appena insaccati per far uscire eventuali bolle d'aria
Modalità d'uso	Il salame, appena insaccato e già legato, mentre è ancora appoggiato sul tavolo, viene forato in più punti.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	Pomolo leggermente schiacciato a cui è fissata una tavoletta di legno quadrata. La tavoletta è trapassata da sedici chiodini disposti con regolarità.
--------------------------	---

Notizie storico-critiche	Oggetto messo a disposizione del Museo dalla ditta Fereoli Gino & Figlio che vanta antiche tradizioni. Le prime notizie dell'attività di lavorazione delle carni suine della famiglia Fereoli si hanno da un documento del 1851: l'elenco dei "Negozianti ed Artigiani esercenti nel Comune di Felino" dove Donino Fereoli era presente come macellatore di minuti bestiami.
--------------------------	--

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 specifica

Anno di edizione 2004

Sigla per citazione 00057026

V., pp., nn. p. 62

COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data 2007

Nome Gardella E.