

## CATALOGO DEL PATRIMONIO



CODICI

Tipo scheda **BDM** 

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 0000001

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia RN

Comune Montescudo

Località Valliano

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore

Museo Etnografico Valliano architettonico/ambientale

Complesso architettonico/ambientale

Santuario di Valliano di appartenenza

Denominazione spazio viabilistico Via Valliano 23

**UBICAZIONE** 

INVENTARIO

1 Numero

OGGETTO	
OGGETTO	
Definizione oggetto	stadera
Definizione della categoria generale	arredi e suppellettili
DENOMINAZIONE LOCALE DELL'O	GGETTO
Denominazione	stadéra
AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/	ESECUZIONE
Datazione	sec. XX, prima metà
DATI TECNICI	
MATERIA E TECNICA	
Materia	acciaio
MATERIA E TECNICA	
Materia	ferro
MISURE	
Varie	lunghezza asta 57,5//diametro piatto 30
USO	
Funzione	usata per pesare formaggi, polli, piccioni, da vendere al mercato o in campagna. In casa le donne la adoperavano per pesare la farina e gli uomini quando preparavano la
	"poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie"
DATI ANALITICI	"poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie"
DATI ANALITICI DESCRIZIONE	"poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie"
	piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito in un'asta graduata alla quale è attaccato un peso (marco)
DESCRIZIONE	piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito
DESCRIZIONE Indicazioni sull'oggetto	piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito
DESCRIZIONE Indicazioni sull'oggetto ANNOTAZIONI	piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito in un'asta graduata alla quale è attaccato un peso (marco)  Corredata da didascalia in cui si legge: "Portata a scuola dal Signor Balducci Domenico di Montescudo. Composta da un solo piatto in acciaio dolce con tre catene ed un gancio, inserito in un'asta graduata (50 gr. per 50 gr.) alla quale è attaccato un peso (marco) che serve per bilanciare il peso opposto. La usavano per vendere formaggi, polli, piccioni, al mercato o in campagna. In casa le donne la adoperavano per pesare la farina specie quando andava mischiata con la "dose" (il lievito) e gli uomini quando preparavano la "poltiglia bordolese", ovvero "l'acqua per il mal de vidie" (l'acqua per dare alle viti)".



Nome File

## COMPILAZIONE

## COMPILAZIONE

Data 2006

Nome Gardella E.