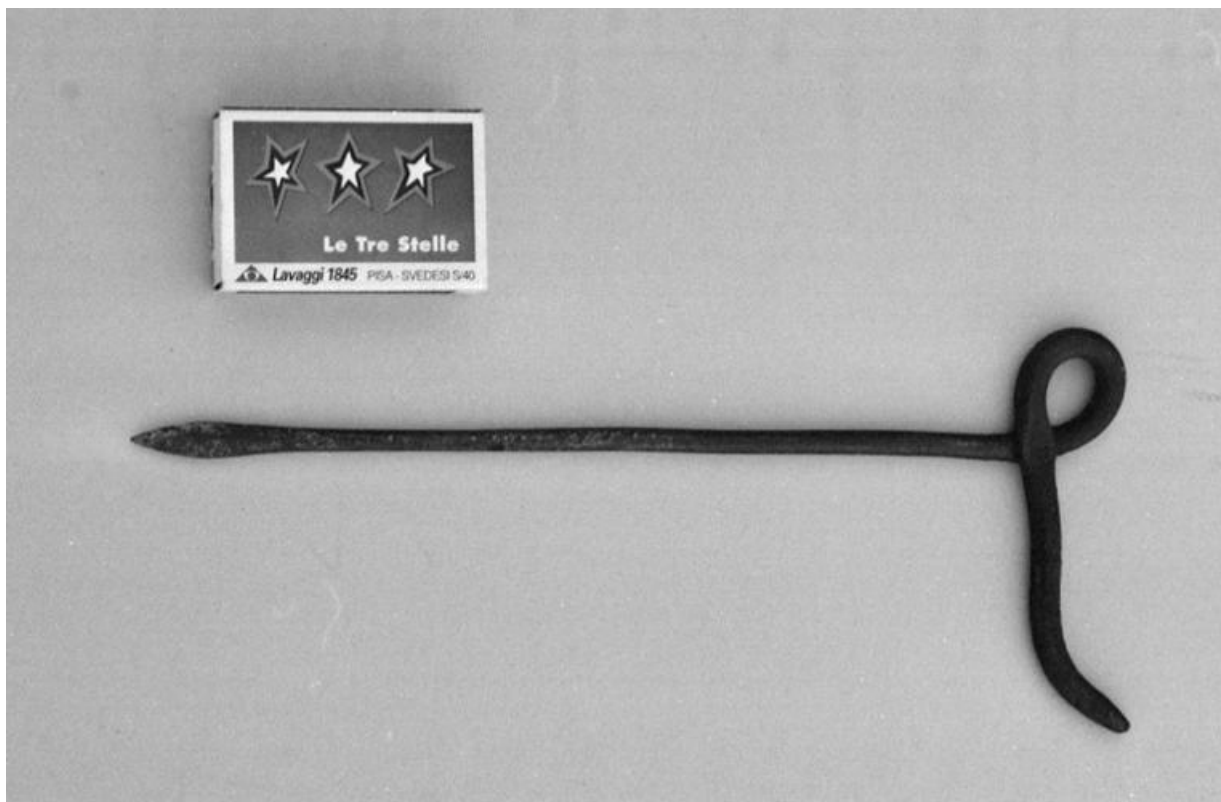




CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale 00000006

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR

Comune Zibello

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo

Denominazione del contenitore
architettonico/ambientale Museo della Civiltà Contadina "G. Riccardi"

Complesso architettonico/ambientale
di appartenenza Convento dei Padri Domenicani

Denominazione spazio viabilistico Via Matteotti, 10

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero 06

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	accoratoio
Definizione della categoria generale	strumenti e accessori

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	la lansëta
---------------	------------

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	al curadùr
---------------	------------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XX, inizio
-----------	-----------------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

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

MISURE

Unità	cm
Lunghezza	20

USO

Funzione	per uccidere il suino
Modalità d'uso	trafiggendogli il cuore. Il norcino alzava la gamba anteriore sinistra dell'animale e lo colpiva al petto; se l'accoratoio vibrava, significava che aveva colpito il cuore del suino.

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

Indicazioni sull'oggetto	La punta è piatta. L'impugnatura "manéglija" può essere formata da uno o due "riccioli" (rés)
--------------------------	---

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche	Le informazioni riguardanti gli strumenti dell'allevamento e macellazione del suino mi sono state fornite da un norcino del luogo. Usberti Blandino nato nel 1913 a Zibello, dove tuttora risiede, ha praticato l'attività del norcino "masèn" "masalèn" dall'età di 13 anni; ha appreso tale attività dal padre e dal nonno. Questo lavoro si svolgeva solo nel periodo invernale "stagione più adatta alla macellazione", quindi chi faceva il norcino doveva praticare un altro lavoro per il sostentamento della famiglia. Erano soprattutto muratori, come la fonte intervistata, che nell'inverno si dedicavano a questa attività. Il sig. Usberti è specializzato nel riconoscere l'avvenuta stagionatura del culatello con un ago in osso (vedi scheda 19). Il sig. Usberti è noto in paese per il soprannome "scurmài" ereditato dalla sua famiglia: gnèri.
------------------------------	--

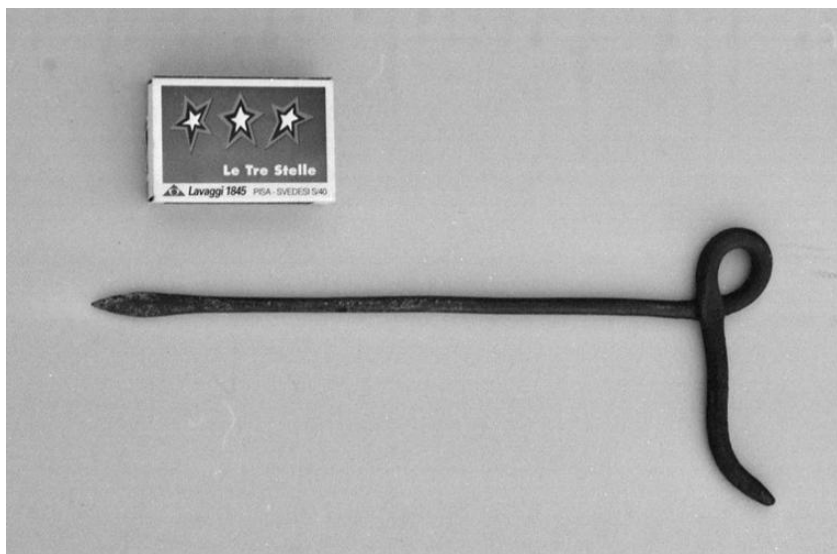
FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia b/n

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data

1995

Nome

Tosi A.