

ICCD_MODI_Applicazione alle entità immateriali _versione 4.00
Corso di laurea magistrale in Discipline etnoantropologiche
Esercitazione didattica per il modulo DEA-M V – Beni culturali e musei DEA, aa. 2017-2018

Scheda di Alessandra Tartaglia



Acronimo		Definizione	Compilazione
CD		IDENTIFICAZIONE	
	TSK	Tipo modulo	MODI
	CDR	Codice Regione	20
	ESC	Ente schedatore	uniroma1
	ACC	ALTRA IDENTIFICAZIONE	
		ACCE Ente/soggetto responsabile	uniroma1
		ACCC Codice identificativo	ATQ005
		ACCP Progetto di riferimento	Esercitazione modulo DEA -M V
	OGM	Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

Acronimo		Definizione	Compilazione
OG		ENTITÀ	
	AMB	Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
	AMA	Ambito di applicazione	entità immateriali
	CTG	Categoria	tecniche
	OGD	Definizione	Lavorazione di pane #carasau#

Acronimo		Definizione	Compilazione
LC		LOCALIZZAZIONE	

	LCS		Stato	Italia
	LCR		Regione	Sardegna
	LCP		Provincia	SS
	LCC		Comune	Benetutti
	LCV		Altri percorsi/specifiche	interno casa

Acronimo		Definizione	
DT		CRONOLOGIA	
	DTR	Riferimento cronologico	
			XX

Acronimo		Definizione	
CM		CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
		Responsabile dei contenuti	Ricci, Antonello
	CMR	Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta
	CMC	Responsabile ricerca e redazione	Tartaglia, Alessandra
	CMA	Anno di redazione	2017
	CMM	Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/uniroma1: esercitazione per il modulo DEA-M V a.a. 2017/2018

Acronimo		Definizione	
DA		DATI ANALITICI	
	DES	Descrizione	Una donna versa dell'acqua per dare inizio all'impasto. Successivamente prende l'impasto e lo appoggia sulla spianatoia dove lo lavora energicamente insieme ad altre due donne, #sa mesa pro su pane, sa mesitta#. La pasta viene schiacciata, allargata con pressione dei pugni e riavvolta su se stessa fino ad ottenere un impasto liscio. Le tre donne dividono l'insieme dell' impasto in tocchi regolari, #sestare# , #orire#, e li arrotondano. Nella fase successiva, #illadare#, le lavoratrici spianano i tocchi arrotondati con dei mattarelli in legno, #canneddas#, #cannones#, allargando la pasta a formare dei dischi, #sas tundas#. Nella fase successiva le donne prendono le sfoglie e le ripongono, ben separate, comprendole con dei teli. Nella prima fase della cottura una donna vicino al forno pone una sfoglia sulla pala e la mette in forno. Dopo la cottura la donna estrae il pane dal forno e lo porge ad un'altra donna che lo taglia in un due metà. Nella seconda fase della cottura, il pane separato in due metà viene infornato nuovamente per l'essiccazione, #carasare#. Nell'ultima fase, una donna, mette le sfoglie una sull'altra, pulendole e comprendole con un telo.

	NSC		Notizie storico critiche	Il pane carasau l'8 novembre 2017 entra nel vocabolario Zingarelli. Lo fa in un momento storico, in occasione del centesimo anniversario del dizionario della casa editrice Zanichelli. La definizione: tipo di pane sardo a forma di disco molto sottile e croccante, adatto ad essere conservato a lungo. Provenienza: dal sardo carasare, cioè tostare. Perché dopo la cottura si ripassa nel forno. Il vocabolo è stato presentato al Liceo classico Dettori nell'ambito di un tour di presentazione della nuova edizione del dizionario: in cattedra il linguista e critico letterario dell'Università di Cagliari Massimo Arcangeli e la sociolinguista e traduttrice letteraria dell'Università di Firenze Vera Gheno.
--	-----	--	--------------------------	---

Acronimo		Definizione	
RI			RILEVAMENTO ENTITÀ IMMATERIALI
	DRV		DATI DI RILEVAMENTO
		DRV L	Rilevatore
		DRV D	Data del rilevamento
	CAO		OCCASIONE
		CAO D	Denominazione
	ATC		ATTORE COLLETTIVO
		ATC D	Denominazione
	VDC		DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA
		VDC N	Codice identificativo
		VDC X	Genere
		VDC P	Tipo/formato
		VDC A	Denominazione/titolo
		VDC S	Specifiche
		VDC D	Riferimento cronologico
		VDC W	Indirizzo web (URL)
		VDC T	Note
	FNT		FONTI E DOCUMENTI
		FNT R	Formato
		FNT A	Autore
		FNT N	Nome archivio
		FNT K	Nome file digitale
		FNT W	Indirizzo web (URL)

		FNTO	Note	Documentario del regista sardo Fiorenzo Serra (1921-2005).Le riprese sono state effettuate nell'autunno del 1962 in varie località della Barbagia, in Sardegna, ma soprattutto ad Oliena, dove si è girato l'intero ciclo della lavorazione del pane carasau.
	BIB		BIBLIOGRAFIA	
		BIBR	Abbreviazione	ANGIONI 2000
		BIBX	Genere	bibliografia di confronto
		BIBF	Tipo	libro
		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Giulio Angioni, Pane e formaggio e altre cose di Sardegna, Sestu 2000.
	BIB		BIBLIOGRAFIA	
		BIBR	Abbreviazione	SATTA 1991
		BIBX	Genere	bibliografia di confronto
		BIBF	Tipo	libro
		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Antonella Satta, Cronache del sottosuolo. La Barbagia, Milano 1991.