

ICCD_MODI_Applicazione alle entità immateriali_versione 4.00
Corso di laurea magistrale in Discipline etnoantropologiche
Esercitazione didattica per il modulo DEA-M II – Beni culturali e musei DEA, aa. 2018-2019

Scheda di Francesca Cappelluzzo



Acronimo	Definizione	Compilazione
CD	IDENTIFICAZIONE	
TSK	Tipo modulo	MODI
CDR	Codice Regione	87010- 89900
ESC	Ente schedatore	uniroma1
ACC	ALTRA IDENTIFICAZIONE	
ACCE	Ente/soggetto responsabile	uniroma1
ACCC	Codice identificativo	FC95
ACCP	Progetto di riferimento	esercitazione modulo DEA-M II a.a. 2018/2019
OGM	Modalità di individuazione	documentazione audio-visive

Acronimo	Definizione	Compilazione
OG	ENTITÀ	
AMB	Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA	Ambito di applicazione	entità immateriali

CTG	Categoria	comunicazione non verbale, tecniche
OGD	Definizione	lavorazione di impasto per pane

Acronimo	Definizione	Compilazione
LC	LOCALIZZAZIONE	LOCALIZZAZIONE
LCS	Stato	Italia
LCR	Regione	Calabria
LCP	Provincia	VV
LCC	Comune	Drapia

Acronimo	Definizione	Compilazione
DT	CRONOLOGIA	CRONOLOGIA
DTR	XXI?	XXI

Acronimo	Definizione	Compilazione
CM	CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMR	Responsabile dei contenuti	Ricci, Antonio
CMR	Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta
CMC	Responsabile ricerca e redazione	Cappelluzzo, Francesca
CMA	Anno di redazione	2018
CMM	Motivo della redazione del MODI	inventario patrimonio culturale immateriale/uniroma1 : esercitazione per il modulo DEA-M II a.a. 2018/2019

Acronimo	Definizione	Compilazione
DA	DATI ANALITICI	DATI ANALITICI

DES	Descrizione	L'esecutrice si pone davanti a due sedie poste una di fronte all'altra, sulle quali è posto un contenitore di plastica bianco con l'impasto per il pane. La signora si muove con andamento costante avanti e indietro per dar forza alle braccia che, faticosamente, lavorano l'impasto per il pane. I movimenti sembrano ripetuti sempre uguali in maniera ondulatoria. La signora utilizza i pugni delle mani rivolti verso l'interno, spingendoli con forza verso il basso della tinozza di plastica. Alterna questo movimento dei pugni con un altro movimento: lo spostamento dell'impasto dalle estremità verso l'interno, con le mani messe a "paletta". Accompagna questa faticosa attività con l'intonazioni di alcune cantilene a sfondo religioso, poi parla della storia della sua famiglia (di come ha conosciuto suo marito). Si interrompe ad un certo punto per asciugarsi il sudore dalla fronte con il grembiule che indossa.
NSC	Notizie storico critiche	Una coppia di anziani signori di un piccolo paese calabrese, si reca nello stesso posto da tanti anni per fare il pane. In questo appezzamento di terra c'è uno spazio per fare il fuoco con il quale loro preparano l'acqua calda e un piccolo spuntino per mangiare (la preparazione del pane impiega un'intera giornata); c'è poi un capanno dove tengono le sedie, le tinozze in plastica, le tavole di legno per far riposare il pane, e altri attrezzi; infine una grande struttura nella quale si tova il forno a legna, con la legna depositata e raccolta durante l'anno. Nella tradizione italiana, l'impasto per il pane è sempre composto da farina, acqua e lievito, ma il risultato finale può essere sempre diverso. Si potrebbero usare molte farine diverse, o scegliere se usare il lievito di birra o la pasta madre, ma molto interessante è la lavorazione a mano del prodotto. Generalmente con la farina, si usa formare una #fontana# grande nel cui centro si sbriciola il lievito. Si unisce un piccolo quantitativo di acqua e si inizia ad impastare con le mani facendo sciogliere il lievito. Si raccoglie poi altra farina e si procede nell'impasto, aggiungendo acqua quanto si reputa necessario. Si solleva poi il bordo della pasta e si piega verso il centro, su questa parte piegata si appoggia il palmo della mano e si spinge verso l'esterno, facendo rotolare la pasta sul tavolo. Si ripete l'operazione sino a che sia tutto ben amalgamato e liscio. Le tecniche di lavorazione sono molteplici anche in relazione alle diverse tradizioni che si tramandano oralmente da generazione in generazione, ed è infatti possibile trovare tecniche diverse di lavorazione dell'impasto del pane anche all'interno dello stesso paese.

Acronimo	Definizione	Compilazione
RI	RILEVAMENTO ENTITÀ IMMATERIALI	
RIM	Rilevamento/contesto	Rilevamento non definibile

DRV	DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL	Rilevatore	Carracciolo, Saverio
DRVD	Data del rilevamento	NR
CAO	OCCASIONE	
CAOD	Denominazione	Panificazione
ATI	ATTORE INDIVIDUALE	
ATIR	Ruolo	Esecutrice
ATID	Nome	Baldo, Domenica

Acronimo	Definizione	Compilazione
DO	DOCUMENTAZIONE	
VDC	DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN	Codice identificativo	V112233
VDCX	Genere	Documentazione esistente
VDCP	Tipo/formato	File digitale
VDCA	Denominazione/titolo	lavorazione di impasto per pane
VDCS	Specifiche	Durata:1'53" (estratto da 6'00" a 7'53")
VDCR	Autore	Caracciolo, Saverio
VDCD	Riferimento cronologico	
VDCW	Indirizzo web (URL)	https://youtu.be/mWjDcB4kOPk?t=362
VDCT	Note	Il video è stato pubblicato il 29 marzo 2016, sulla piattaforma informatica di You Tube con il nome "Mastri e mestieri - Il Panettiere".
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBR	Abbreviazione	MONTANARI 2015
BIBX	Genere	Bibliografia di confronto
BIBF	Tipo	libro
BIBM	Riferimento bibliografico completo	Montanari Giambattista, PH 4.1. Scienza e artigianalità della pasta lievitata. Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO) 2015.
BIB	BIBLIOGRAFIA	
BIBR	Abbreviazione	BUSNELLI 2014
BIBX	Genere	Bibliografia di confronto

BIBF	Tipo	libro
BIBM	Riferimento bibliografico completo	Busnelli Terenzio, Manuale della panificazione italiana, Ed. Chiriotti, Pinerolo (TO) 2014.