

**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. 2019-2020**

**Scheda di Caterina Gatta**



Acronimo		Definizione	Compilazione
CD		IDENTIFICAZIONE	
	TSK	Tipo modulo	MODI
	CDR	Codice Regione	12
	ESC	Ente schedatore	uniroma1
	ACC	ALTRA IDENTIFICAZIONE	
		ACCE Ente/soggetto responsabile	uniroma1
		ACCC Codice identificativo	GC01
		ACCP Progetto di riferimento	esercitazione modulo DEA-M I a.a. 2019/2020
	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	saperi, tecniche
	OGD		Definizione	Riempimento e chiusura di tortellini bolognesi

Acronimo		Definizione	Compilazione
LC		LOCALIZZAZIONE	
	LCS	Stato	Italia
	LCR	Regione	Emilia Romagna
	LCP	Provincia	BO
	LCC	Comune	Savigno
	LCV	Altri percorsi/specifiche	Interno trattoria Da Amerigo 1934, via Guglielmo Marconi 14/16
	PVG	Area storico-geografica	Val Samoggia

Acronimo		Definizione	Compilazione
DT		CRONOLOGIA	
	DTR	Riferimento cronologico	XXI

Acronimo		Definizione	Compilazione
CM		CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
	CMR	Responsabile dei contenuti	Ricci, Antonello
	CMR	Responsabile dei contenuti	Tucci, Robeta
	CMC	Responsabile ricerca e redazione	Gatta, Caterina
	CMA	Anno di redazione	2020
	CMM	Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/uniroma1: esercitazione per il modulo DEA-M I a.a. 2019-2020

	ADP		Profilo di accesso	1
--	-----	--	--------------------	---

Acronim o		Definizione	Compilazione
DA		DATI ANALITICI	
	DES	Descrizione	<p>Su una tavola di legno sono appoggiati una sfoglia di pasta e un contenitore in plastica con un impasto di carne. Una donna nella mano sinistra tiene e fa scorrere in avanti l'impasto di carne sagomato in forma allungata, con la destra ne dosa una porzione e la poggia sulla pasta, già tagliata in quadrati di circa 4 cm per lato. Una seconda donna prende da un piatto alcune porzioni di sfoglia già sagomate e ripiene e dà a ciascuna dargli la forma del tortellino: piega la pasta a triangolo e avvita la pasta attorno all'indice sinistro in modo da far combaciare le due estremità. L'indice destro alza e piega la terza estremità. Il tortellino chiuso viene adagiato su un vassoio.</p>

	NSC	Notizie storico critiche	<p>Il tortellino è una pasta tipica emiliana, la cui paternità è a lungo contesa tra le città di Bologna e di Modena. La pasta nasce nel tardo medioevo attorno al 1200 come continuazione delle torte farcite, e verrà più tardi associata per forma all'ombelico femminile. La ricetta subirà nel corso dei secoli notevoli variazioni, soprattutto per quanto riguarda il ripieno, ma nel 1974 venne depositata la ricetta dalla Dotta Confraternita del tortellino e l'Accademia italiana della Cucina; ricetta che prevede la rosolatura delle carni, la misura del riquadro (cm 4, 4,5 per lato) e il peso del singolo tortellino (grammi 5). Dalla metà dell'800 la produzione diventerà industriale e si avvierà dunque al processo che porterà, arrivando a tempi più recenti, all'internazionalizzazione del tortellino.</p> <p>La chiusura del tortellino prevede una tecnica manuale che impiega micromovimenti e macromovimenti, sfruttano la precisione delle prime tre dita e la torsione combinata delle due mani.</p>
--	-----	--------------------------	--

Acronimo		Definizione	Compilazione
RI		RILEVAMENTO ENTITÀ IMMATERIALI	
	RIM	Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
	DRV	DATI DI RILEVAMENTO	
	DRVL	Rilevatore	NR
	DRVD	Data del rilevamento	NR
	CAO	OCCASIONE	
	CAOD	Denominazione	pastificazione
	ATI	ATTORE INDIVIDUALE	
	ATIR	Ruolo	pastai

Acronim o		Definizione	Compilazione
DO		DOCUMENTAZIONE	
	VDC	DOCUMENTAZIONE VIDEO- CINEMATOGRAFICA	
		VDCN	Codice identificativo
		VDCX	Genere
		VDCP	Tipo/formato
		VDCA	Denominazione/titolo
		VDCS	Specifiche
		VDCW	Indirizzo web (URL)
		VDCT	Note
			Il video, pubblicato dal canale Amerigo1934 della stessa trattoria in cui si svolge l'azione, è accompagnato dalla didascalia: "Come si piaga un tortellino ? Facile: un quadrato di pasta chiuso seguendo le diagonali e ripieno di carne ruota intorno al dito indice, o mignolo per chi è più abile. Noi in Trattoria a Savigno li facciamo così." Si segnala, tra i video pubblicati dallo stesso canale, l'intervista fatta a Marisa e Giuliana, figlie dello storico proprietario, zia e madre dell'attuale, in cui raccontano la loro storia e quella della trattoria in questione: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=RS-6rSC-k6o">https://www.youtube.com/watch?v=RS-6rSC-k6o</a> .
	BIB		BIBLIOGRAFIA
		BIBR	Abbreviazione
		BIBX	Genere
		BIBF	Tipo
		BIBM	Riferimento bibliografico completo
			Maioli Giorgio - Roversi Giancarlo, Sua maestà il tortellino, 1993.
	BIB		BIBLIOGRAFIA
		BIBR	Abbreviazione
		BIBX	Genere
		BIBF	Tipo
			RONCUCCI 1960
			bibliografia di confronto
			monografia

		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Roncucci Giovanni, L' internazionalizzazione del tortellino : pene e travagli dell'Italia nel mercato globale, 1960.
	BIB		BIBLIOGRAFIA	
		BIBR	Abbreviazione	PEDRONI 2013
		BIBX	Genere	bibliografia di confronto
		BIBF	Tipo	monografia
		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Pedroni Gian Marco, Tortellino : grazia e ricchezza, 2013.
	BIB		BIBLIOGRAFIA	
		BIBR	Abbreviazione	CERVELLATI 1966
		BIBX	Genere	bibliografia di confronto
		BIBF	Tipo	monografia
		BIBM	Riferimento bibliografico completo	Cervellati Alessandro, Umbilichi sacri: storia aneddotica del tortellino nella sua Bologna, 1966.