CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0720093
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Collecchio
PVCL	Località	Collecchio
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo della Pasta

LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Strada Giarola, 11 - c/o Corte di Giarola
LDCS	Specifiche	Sezione 4. La preparazione casalinga della pasta fresca. Nella teca lunga.
UB	**UBICAZIONE**	
INV	**INVENTARIO**	
INVN	Numero	MuPa 109
OG	**OGGETTO**	
OGT	**OGGETTO**	
OGTD	Definizione oggetto	speronella
OGTG	Definizione della categoria generale	arredi e suppellettili
OGA	**DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO**	
OGAD	Denominazione	rotella
OGA	**DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO**	
OGAD	Denominazione	rosetta
OGA	**DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO**	
OGAD	Denominazione	tagliapasta
AU	**AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE**	
ATB	**AMBITO DI PRODUZIONE**	
ATBD	Denominazione	Produzione italiana
DTF	**CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE**	
DTFZ	Datazione	sec. XIX
MT	**DATI TECNICI**	
MTC	**MATERIA E TECNICA**	
MTCM	Materia	legno
MIS	**MISURE**	
MISU	Unità	cm
MISN	Lunghezza	10
UT	**USO**	

UTF	Funzione	tagliare la sfoglia sulla spianatoia
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Utensile interamente in legno, costituito da una rotella dentata rotante attorno a un perno e montata su un affusolato manico di legno biondo tornito a balaustro, con modanature e sferetta apicale.
NSC	Notizie storico-critiche	Conosciuta anche come rotella o tagliapasta o rosetta, ha il nome tecnico di “speronella” in quanto ispirata alla forma dello sprone usato dai cavalieri per pungolare il cavallo ed è legata alla diffusione della pasta fresca nell'alimentazione. Citata per la prima volta nel 1549 e raffigurata nel 1570, si ispira nel nome e nella forma allo sperone per incitare i cavalli. Inizialmente di legno, con il passare dei secoli viene realizzata in materiali differenti, anche preziosi. Alcune presentano variazioni funzionali, come la doppia rotella, o l’aggiunta di coltello tagliapasta, o di timbri a rilievo per marchiare e rendere riconoscibili i pani da cuocere nel forno comune.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Provenienza: Parma, Archivio Storico Barilla
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale
FTAZ	Nome File	
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	

CMPD	Data	2016
CMPN	Nome	Mordacci A.