



ID Samira: 226987
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: PR072
 Località: Collecchio
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo della Pasta
 Numero catalogo generale: PR0720093
 Definizione oggetto: speronella
 Denominazione: Produzione italiana
 Materia: legno

CODICI

Tipo scheda BDM

CODICE UNIVOCO

Numero catalogo generale PR0720093

LOCALIZZAZIONE

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE

Provincia PR
 Comune Collecchio
 Località Collecchio

COLLOCAZIONE SPECIFICA

Tipologia museo
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale Museo della Pasta
 Denominazione spazio viabilistico Strada Giarola, 11 - c/o Corte di Giarola
 Specifiche Sezione 4. La preparazione casalinga della pasta fresca. Nella teca lunga.

UBICAZIONE

INVENTARIO

Numero MuPa 109

OGGETTO

OGGETTO

Definizione oggetto	speronella
Definizione della categoria generale	arredi e suppellettili

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	rotella
---------------	---------

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	rosetta
---------------	---------

DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

Denominazione	tagliapasta
---------------	-------------

AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

AMBITO DI PRODUZIONE

Denominazione	Produzione italiana
---------------	---------------------

CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE

Datazione	sec. XIX
-----------	----------

DATI TECNICI

MATERIA E TECNICA

Materia	legno
---------	-------

MISURE

Unità	cm
-------	----

Lunghezza	10
-----------	----

USO

Funzione	tagliare la sfoglia sulla spianatoia
----------	--------------------------------------

DATI ANALITICI

DESCRIZIONE

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.
--------------------------	---

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.

ANNOTAZIONI

Note e Osservazioni critiche

Provenienza: Parma, Archivio Storico Barilla

FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

Tipo

fotografia digitale

Nome File



COMPILAZIONE

COMPILAZIONE

Data

2016

Nome

Mordacci A.