

Objekte / Dokumente  
**forma per dolci**

19758



## Allgemein

<b>Titel / Bezeichnung</b>	forma per dolci
<b>Datum</b>	1890-1900
<b>Verzeichnungsstufe</b>	
<b>Institution</b>	Museo Poschiavino

## Beschreibung

**Kurzbeschreibung** forma per dolci in rame , tipo gugelhopf, tonda con il buco a metà, piccolo gancio ad anello saldato all'interno. Probabilmente utilizzata per la preparazione die budini.

**Beschreibung** Il segreto del pasticciere Per oltre 150 anni i grigionesi hanno lasciato le loro valli per gestire caffè in tutta Europa. Fra di loro c'erano anche centinaia di valposchiavini che aprirono i primi caffè in Francia, Polonia e Danimarca nella seconda metà del '700, per poi spostarsi verso la Spagna, la Gran Bretagna e l'Impero russo nei decenni seguenti. I Musei Valposchiavo conservano una ricca collezione di forme per torte e budini provenienti da diversi caffè poschiavini. Le più antiche sono state create da abili artigiani del rame e battute a martello. Appartengono ai Musei anche forme in terracotta e alcune molto raffinate in ghisa. Le forme sono visibili all'interno della mostra sui pasticci poschiavini, allestita a Poschiavo nel Palazzo de Bassus-Mengotti (15 giugno – 20 ottobre 2024) Das Geheimnis der Konditoren Während mehr als 150 Jahren haben Bündner ihre Täler verlassen, um in ganz Europas Kaffeehäuser zu betreiben. Unter ihnen waren auch hunderte Puschlaver, die in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Frankreich, Polen oder Dänemark die ersten Cafés eröffnet haben. Später gingen sie vor allem in Richtung Spanien, nach Grossbritannien und Russland. Die Musei Valposchiavo verfügen über eine reichhaltige Sammlung von Back- und Puddingformen aus verschiedenen von Puschlavern geführten Kaffeehäusern. Die ältesten wurden von talentierten Kupferschmieden von Hand hergestellt. Zu den Museen gehören auch Terrakottaformen und einige sehr raffinierte Gusseisenformen. Die Backformen sind in der Sonderausstellung über die Puschlaver Zuckerbäcker im Palazzo de Bassus-Mengotti in Poschiavo zu sehen (15. Juni bis 20. Oktober 2024).

**Technik** probabilmente ottenuta tramite fusione su negativo in gesso o ghisa. Un prodotto industriale che rispecchia per raffinatezza e complessità il gusto die creatori di dolci francesi a cui i pasticci facevano riferimento

<b>Material</b>	Kupfer
<b>Masse</b>	17 x 16 x 6.5 cm
<b>Medientyp</b>	Objekt
<b>Kategorie</b>	Objekt
<b>Art</b>	Küchenausstattung

## Provenienz und Erhaltung

<b>Standort</b>	Musei Valposchiavo / Conservati presso il Centro di Conservazione die Beni Culturali CCBC / momentaneamente esposti in mostra temporanea
<b>Erwerbsart</b>	Schenkung
<b>Eingangsdatum</b>	24.08.2018
<b>Eigentümer/-in</b>	Fondazione Musei Valposchiavo
<b>Zustand / Restaurierung</b>	l'oggetto si trova in buone condizioni. All'interno sono presenti macchie da ossidazione e all'esterno sono visibili delle ammaccature sui merletti

---

## Weitere Informationen

<b>Signatur / Identifikationsnummer</b>	19758
<b>Bemerkungen</b>	Il donatore non ha saputo ricostruire dove sono state usate perché la sua famiglia gestiva più locali in diverse città tra Francia e Spagna

---

## Rechte und Zugang

**Benutzbarkeit**

---

## Verknüpfungen mit Ereignissen / Bräuche

Bündner Schätze auf Reisen : Wanderausstellung zu 500 Jahre Freistaat der drei Bünde ¦ Stgazis grischuns fan viadi : Exposiziun ambulanta 500 onns Stadi liber da las Trais Lias ¦ Tesori grigionesi in viaggio : Mostra itinerante 500 anni di Libero Stato delle Tre Leghe

None

---

## Verknüpfungen mit Objekten / Dokumenten

forma per dolci

19001

forma per dolci

19003

Siehe auch

forma per dolci

19755

---