



I LOCALI PER LA RISTORAZIONE

L'ex Cantina è il locale interno più grande che fino agli anni '80 ospitava le antiche [botti in Castagno](#), oggi esposte all'esterno. Questo salone, ristrutturato nel 1998, ha mantenuto tutte le antiche caratteristiche di ruralità ed i "segnali" architettonici dell'attività di vinificazione. Si può infatti vedere la "[saia](#)" di scorrimento attraverso la quale il mosto dal palmento veniva convogliato nelle botti, i sacchi per il filtraggio delle fecce ed altri [antichi strumenti](#) di vinificazione ed alcune stufette a petrolio anticamente utilizzate per il riscaldamento delle stanze.

La Saletta del Camino, ex magazzino agricolo, è oggi destinata prevalentemente alla prima colazione. Tra vari oggetti di uso quotidiano vi sono esposte anche antiche formelle in terracotta che venivano usate per dare forma alla tradizionale marmellata di mele-cotogne ed alla [mostarda](#). Questa saletta deve il suo nome al caminetto realizzato nel 1995 la cui forma volutamente richiama i vecchi forni a legna che avevano anche la funzione di riscaldare, soprattutto le abitazioni rurali. Nelle abitazioni agricole non vi è mai stato l'uso del camino, ma si usava la "conca" o gli scaldini a carbone.

La Saletta Centrale, che oggi è dedicata alla ristorazione, insieme ai locali ad essa adiacenti, era la "Casa del [Massaro](#) il quale vi abitava stabilmente con la sua famiglia. I soffitti a "[Dammuso](#)" stanno ad indicare che furono edificati proprio per uso abitativo.



Il Cortile del Fico, è uno spazio racchiuso tra l'edificio della Cantina e la "Casa del [Massaro](#), ed è così chiamato per la presenza di un vecchio albero di Fichi cresciuto a ridosso del muro esterno della cantina che lo ombreggia.

Un luogo centrale ed importante che ha cadenzato il ritmo di molti eventi stagionali. Ci si radunava per godere del fresco serale in estate, mangiare ed ascoltare le storie raccontate dal [Massaro](#), sua moglie o i vecchi contadini. Durante le vendemmie vi si arrostitivano i peperoni sulla brace di [sarmenti](#), vi si cocceva la pasta nelle grandi "[quadare](#)". Si suonava la fisarmonica che faceva cantare e ballare i vendemmiatori a fine giornata, si tagliava la legna per il riscaldamento, si essiccavano i pomodori, i fichi e la [mostarda](#).



Le Cucine, di CASE PERROTTA sono state ricavate in parte in alcune stanze della ex "Casa del Massaro", in parte in un nuovo edificio ad esse adiacente e che ne ha sostituito un altro quasi interamente diruto. Si compongono, al piano terra, di una grande Cucina attrezzata, di un laboratorio a freddo, di una stanza per il lavaggio stoviglie e due servizi con spogliatoio per il personale. Nel seminterrato vi sono i magazzini per lo stoccaggio, la I^ lavorazione delle verdure e 3 camere fredde.

Il Gazebo, salone estivo per la ristorazione all'aperto, è stato ricavato da una "[rasola](#)" di viti e munito di riscaldamento per le serate estive troppo "fresche", protetto da una barriera di verde, si affaccia direttamente sui prati.

