

DIE RÄUME DES RESTAURANTS



Der ehemalige Weinkeller ist der größte Raum, der bis zum Ende der 80er Jahre die alten [Kastanienfässer](#) beherbergte, die heute im Freien ausgestellt werden. Dieser 1998 renovierte große Raum hat alle alten landwirtschaftlichen Charakteristika und die architektonischen „Zeichen“ der Weinherstellung beibehalten. Man kann tatsächlich die „[saia](#)“ sehen, über die der Most von der Kelterwanne in die Fässer geleitet wurde, die Säcke, um den Bodensatz zu filtern, andere [alte Gerätschaften](#) der Weinherstellung und einige Petroleumöfen, die früher als Heizung für die Räume dienten



Das kleine Kaminzimmer, ein ehemaliges landwirtschaftliches Lager, dient heute vor allem als Frühstücksraum. Unter diversen Objekten des täglichen Gebrauchs werden auch antike Terracotta-Schüssel ausgestellt, die für die traditionelle Quittenmarmelade und die [Mostarda](#) verwendet wurden. Der Name des Zimmers kommt von dem Kamin, der 1995 errichtet wurde und dessen Form absichtlich an die alten Holzöfen erinnert, die auch der Beheizung vor allem der landwirtschaftlichen Wohnhäuser diente. In den landwirtschaftlichen Wohnhäusern wurde niemals ein Kamin, sondern stattdessen die „conca“ und Bettwärmer mit Kohle verwendet.

Der kleine zentrale Raum, der gemeinsam mit den angrenzenden Räumen als Restaurant dient, war das „Haus des [Landwirts](#)“ ([Massaro](#)), in dem dieser dauerhaft mit seiner Familie lebte. Die „[Dammuso](#)“ Decken zeigen, dass sie errichtet wurden für Wohnzwecke.

Der Hof des Feigenbaums ist ein geschlossener Raum zwischen dem Weinkeller und dem „Casa del [Massaro](#)“, der so genannt wird wegen eines alten Feigenbaums, der neben der äußeren Mauer des Weinkellers wächst und der den Hof beschattet.

Dieser wichtige und zentrale Ort hat den Rhythmus vieler jahreszeitlicher Ereignisse bestimmt. Man versammelte sich dort, um die frische Abendluft zu genießen, um zu essen und den Geschichten des [Massaro](#), seiner Frau oder der anderen Bauer zuzuhören. Während der Weinernte wurden dort die Paprikaschoten auf der Glut aus [Ranken](#) geröstet und man kochte die Pasta in den großen „[quadare](#)“. Man spielte das Akkordeon, zu dem die Erntehelfer am Ende des Tages sangen und tanzten, man hackte das Holz für den Ofen, man trocknete die Tomaten, die Feigen und die [Mostarda](#).



Die Laube ist ein Raum im Freien, der im Sommer für das Restaurant genutzt wird. Sie wurde gewonnen aus einer „[Rasola](#)“ von Weinreben und ist für die zu kühlen Sommerabenden mit einer Heizung ausgestattet. Sie wird von einer Wand aus Pflanzen geschützt und blickt direkt auf die Felder.



Die Küchen von CASE PERROTTA wurden zum Teil in einigen Räumen der ehemaligen „Casa del Massaro“, und in Teilen in einem neuen angrenzenden Gebäude untergebracht. Das neue Gebäude hat ein anderes praktisch vollständig zerstörtes Gebäude ersetzt. Die Küchen bestehen im Erdgeschoss aus einer ausgestatteten Küche, aus einer Eisküche, einem Spülraum und zwei Sozialräumen für Personal. Im Kellergeschoss befinden sich Räume für die Lagerung und die Verarbeitung des Gemüses sowie 3 Kühlräume.

