



LES SALLES RESTAURANT

L'ancienne cave est la plus grande des salles à l'intérieur. Jusqu'aux années '80 elle abritait les vieux [fûts en bois de châtaignier](#), maintenant exposés à l'extérieur. Cette salle, restaurée en 1998 a maintenu toutes les anciennes caractéristiques de ruralité et les "signes" architectoniques de l'activité de vinification. On peut voir la "[saia](#)" d'écoulement par laquelle le moût était canalisé du "palmento" vers les fûts, les sacs pour filtrer la lie, d'autres [anciens instruments](#) de vinification et quelques petites poêles à mazout que l'on utilisait pour chauffer les pièces.



Dans la **Petite Salle de la Cheminée**, autrefois entrepôt de la ferme, on prend maintenant le petit déjeuner. Parmi les différents objets du quotidien exposés on y trouve les anciens petits pots en terre cuite que l'on employait pour la traditionnelle confiture de coings et la [moutarde de vin](#). Le nom de cette salle est dû à la cheminée construite en 1995 dont la structure rappelle les anciens fours qui servaient aussi pour chauffer les pièces, surtout dans les maisons de campagne. Dans les habitations agricoles les cheminées n'existaient pratiquement pas, mais on employait la "conca" (bassin à chaleur) ou les chaufferettes à charbon.

La **Petite Salle Centrale**, aujourd'hui restaurant, comme les pièces voisines, était la "Maison du [Massaro](#)" qui y vivait avec sa famille. Les plafonds à "[Dammuso](#)" nous indiquent qu'il s'agissait de constructions destinées à l'habitation.

La Cour du Figuier, dont le nom vient d'un vieux arbre de figuier né à côté du mur de la cave, est un espace ouvert entre la Cave et la "Maison du [Massaro](#)".

C'est une place centrale et importante qui a rythmé beaucoup des événements des saisons. On y s'y réunissait pour jouir du frais en été, pour manger et écouter les histoires du [Massaro](#) et de son épouse ou des vieux campagnards. Les jours des vendanges dans la cour on rôtissait les provions sur la braise de [sarments](#), on y cuisinait les pâtes dans les grandes "[quadare](#)". A la fin de la journée on jouait l'accordéon qui accompagnait le chant et la danse des vendangeurs; on y coupait le bois pour le chauffage, on y mettait à sécher les tomates, les figues, la [moutarde de vin](#).



Le Gazebo, salle restaurant d'été était une "[rasola](#)" de vignobles et, équipé du chauffage, protégé par une barrière de verdure, donne sur les prés.



Les Cuisines de CASE PERROTTA ont été dérivées soit de quelques pièces de la "Maison du "Massaro" soit dans un nouveau bâtiment adjacent qui en a remplacé, presque totalement en ruine. Au Rez-de-chaussée se trouve une grande cuisine, un laboratoire pour les légumes, une pièce pour le lavage de la vaisselle et deux toilettes complètes de vestiaire pour le personnel. Au sous-sol on trouve les magasins de stockage, la première transformation des légumes et trois chambres froides.

