



Rasole



Vista dall'esterno dei **DAMMUSI** scoperchiati durante la ristrutturazione.



QUADARE



MAIDDE



RASOLA

Rasola ist ein typischer Begriff, verwendet am Ätna für abschüssiges Gelände, das geebnet wird durch Terrassen, welche durch Trockensteinwände aus Lavastein gebildet werden. Das Wort wird daher also für eine Terrasse verwendet, die vor allem dem Weinanbau dient.

DAMMUSO

Das Wort arabischer Herkunft, Dammuso ("dammus", gewölbtes Gebäude), wird generell für Landwirtschaftliche Gebäude mit dichten Trockensteinmauern aus Lavastein und Kuppelgewölben verwendet. In manchen Orten Siziliens wird das Wort für das ganze Bauwerk verwendet, aber in der Umgebung des Ätnas deutet es nur auf die Räume mit gewölbter Decke hin. Dabei handelt es sich um traditionelle Beispiele bioklimatischer Architektur, durch die die Räume im Sommer kühl und im Winter warm bleiben. Das Gewölbe besteht aus einem Gerüst aus Holz in das Schilf eingeflochten wird und dann innen und außen mit einem Zementmörtel verkleidet wird.

PALMENTO (KELTERWANNE)

Die Kelterwanne ist ein landwirtschaftliches Bauwerk, das dem Keltern der Trauben, der ersten Vergärung und dem Pressen des Tresters gewidmet ist. Es besteht aus zwei Ebenen. In die obere Ebene, gebildet aus einem einheitlich gepflasterten Boden, wurden die Trauben hineingeschüttet und mit nackten Füßen gekeltert. Von dort aus fielen sie in große offene Wannen („tini“ oder „ricevitori“ genannt), in denen der Trester anfang zu gären und dort solange blieb, bis der Most die richtige Farbe bekam. Der Most floss dann in die Fässer, die sich im unteren Weinkeller befanden, und der Trester wurde ausgepresst.

QUADARA

Ist ein alter großer Topf mit rundem Boden, aus Kupfer oder Zinn, der auf einem Ständer über dem Feuer hing. Er diente verschiedenen Zwecken: vom Kochen der Pasta für die Arbeiter bis zum Kochen des Mosts, um die [mostarda](#) daraus zu gewinnen, dem Kochen der Marmelade, oder auch der Sterilisation der Flaschen für die Tomatensoße. Er wird immer noch von den verbliebenen alten Schafhirten verwendet, um Käse und Ricotta herzustellen.

SAIA

Alter Begriff aus dem Dialekt, unter dem man ein gemauertes Kanälchen zur Ableitung des Wassers für die Bewässerung oder des Mosts in den Weinkeller versteht.

MAIDDA

Holzbehälter, schmal und lang, in dem man das Mehl mit Wasser, Salz und natürlicher Hefe knetete und nebenbei lang mit Fausthieben schlug. Der gewonnene Teig wurde in runde Formen („vastedda“) oder in runde Formen mit einem Loch in der Mitte („cuccidatu“) geteilt. Unter einer Wolledecke ruhte der Teig ein paar Stunden, um aufzugehen, bevor er im Holzofen gebacken wurde. In vielen Familien auf dem Land ist dies immer noch ein Brauch.