



Rasole



Vista dall'esterno dei dammusi scoperti durante la ristrutturazione.



QUADARE



### **RASOLA**

Rasola est un terme typique de l'Etna employé pour les terrains en pente corrigés par des étagements soutenus par des murs de pierres sèche en lave, et indique une terrasse généralement cultivée en vigne.

### **DAMMUSO**

C'est un terme arabe ("dammùs" : édifice à voûte). Le Dammuso est un général un bâtiment agricole avec des murs épais de pierre sèche de lave avec les voûtes en coupole. En quelques zones de la Sicile on l'utilise pour indiquer toute la construction, dans la zone de l'Etna ce terme indique seulement les pièces ayant les plafonds à coupole. S'agit-il d'anciens exemples d'une architecture bio-climatique par laquelle pendant l'été reste la fraîcheur et la chaleur en hiver.

### **PALMENTO**

Le palmento est un bâtiment agricole dédié à l'écrasement, au premier cuvage et pressurage du raisin. Il est disposé sur deux niveaux: Dans le niveau supérieur on déversait sur le pavé le raisin que l'on pressait à nu-pieds et laissait tomber dans de grands bacs collecteurs ouverts, appelés cuves, dans lesquels commençait le cuvage. Le raisin pressé restait dans les bacs collecteurs tout le temps nécessaire pour céder la couleur voulue au moût. Le moût était ensuite renversé dans les tonneaux situés dans la cave au niveau inférieur et le marc de raisin était pressé.

### **QUADARA**

Une ancienne marmite ronde très grande, en cuivre ou en étain que l'on mettait sur le feu. Elle était utilisée en plusieurs occasions: bouillir les pâtes pour les ouvriers, bouillir le moût jusqu'à le faire devenir [mostarda](#), faire cuire les confitures, stériliser les bouteilles pour la sauce de tomates....Encore aujourd'hui des vieux bergers l'utilisent pour faire le fromage et le sérac.

### **SAIA**

Vieux terme en dialecte sicilien indiquant un petit canal en maçonnerie pour l'écoulement de l'eau d'irrigation ou du moût dans les caves.

### **MAIDDA**

Récipient en bois, d'une forme oblongue, dans lequel on fait pétrir la farine avec l'eau, le sel et le levain pour la travailler très énergiquement. On donnera à la pâte ainsi obtenue une belle forme ronde ("vastedda") ou bien une forme de couronne ("cucciddatu") et la laissera reposer, pour le levage, sous un chiffon en laine pendant quelques heures pour la cuire enfin au four. Dans le Village beaucoup de familles se servent encore de cette méthode.