



Rasole



Vista dall'esterno dei **Dammusi** scoperti durante la ristrutturazione.



QUADARE



MAIDDE



RASOLA

Rasola è un termine tipicamente Etneo usato nei terreni in pendenza corretti da terrazzamenti sostenuti da muri a secco di pietra lavica ed indica appunto una terrazza coltivata per lo più a vigna. Negli stessi appezzamenti questo termine indica anche le stradelle poderali anch'esse sostenute da muri a secco.

DAMMUSO

Termine di origine araba ("dammus" edificio a volta), il Dammuso indica in generale fabbricati rurali con spessi muri a secco di pietra lavica con le volte a cupola. In alcune zone della Sicilia è utilizzato per indicare l'intera costruzione, in quella Etnea viene usato per indicare solo le stanze con i soffitti a cupola del. Sono atavici esempi di architettura bio-climatica, che permette di trattenere il fresco in estate ed il caldo in inverno. La volta è fatta da un'intelaiatura in legno su cui si legano delle canne poi rivestite sia verso l'interno che l'esterno da una malta cementizia.

PALMENTO

Il palmento è un edificio Agricolo interamente dedicato alla pigiatura delle uve ed alla prima fermentazione e torchiatura delle vinacce. E' composto da due livelli. In quello più alto, costituito da un pavimento uniformemente lastricato, venivano riversate le uve e pigiate a piedi nudi, per poi essere riversate, per caduta, in grandi vasche aperte, dette tini o ricevitori, nelle quali le vinacce avviavano la fermentazione permanendovi per il tempo necessario a cedere il colore voluto al mosto. Successivamente questo veniva inoltrato, sempre per caduta, nelle botti poste nella cantina sottostante e le vinacce venivano torchiate.

QUADARA

E' un antico pentolone a fondo tondo, di grandi dimensioni, in rame o stagno, che poggiato con un trespolo sul fuoco serviva a vari scopi: dalla cottura della pasta per le ciurme, alla bollitura del mosto per ricavarne la mostarda o la cottura delle marmellate o ancora per la sterilizzazione delle bottiglie di salsa di pomodoro. Viene ancora utilizzata dai pochi vecchi pecorai rimasti per fare il formaggio e la ricotta.

SAIA

Antico termine dialettale che indica una canaletta in muratura per lo scorrimento delle acque d'irrigazione o dei mosti nelle cantine.

MAIDDA

Recipiente in legno, stretto e lungo, nel quale veniva impastata la farina con l'acqua, il sale e il lievito naturale, percuotendola a lungo energicamente con i pugni. La pasta così ottenuta veniva divisa in forme rotonde intere ("vastedda") o con un buco centrale ("cuccidatu") e fatte riposare sotto una coperta di lana qualche ora per la lievitazione naturale prima di essere informata nel forno a legna. In molte famiglie del Paese è un'abitudine ancora in uso.