

**COMUNE DI GUAGNANO**  
**PROVINCIA DI LECCE**

TERRE DEL



*Negroamaro*

*Guida al Museo  
del Negroamaro*



IL Museo del Negroamaro, tappa irrinunciabile del centro storico di Guagnano, ospita al suo interno numerosi attrezzi antichi che venivano utilizzati in passato per la lavorazione delle uve. Sono presenti, inoltre, utensili e oggetti di uso comune.

L'obiettivo che si prefigge il Museo è quello di valorizzare le antiche tradizioni e il legame che intercorre tra l'uomo e lo sviluppo del suo territorio.

Questo opuscolo presenta e descrive l'armamentario esposto per permettere la realizzazione di un confronto tra le usanze del passato e quelle dei nostri giorni.

# Elenco:

1. BASCULA
2. GAROLLA
3. TAMBURO FORATO DELLA GAROLLA
4. ELICA DELLA GAROLLA (DIRASPATRICE)
5. BOTTE DI FERMENTAZIONE
6. PALA
7. POMPA
8. FERMENTINI
9. TORCHI
10. TORCHIO (FORATA)
11. PRESSA
12. IMBUTO
13. SCIVOLO PER BOTTI
14. BOTTE (BARILE)
15. DAMIGIANA
16. GIARA (OZZA)
17. MACCALURU
18. BOCCALE
19. POMPA IDRAULICA A LEVE MANUALI
20. FROLLATORE PER VINACCE
21. RUBINETTI PER TUBI
22. BILANCIA STADERA
23. ARATRO
24. SISTEMA DI INGRANAGGI DI MACINAZIONE
25. SCARFALIETTU
26. TELAIO
27. 'MMILE
28. 'NGUZZA
29. FALCIATRICE
30. SEGA
31. SETACCI
32. STRUMENTI A FIATO (CORNI)

# NI ° BASCULA

---



## **Descrizione:**

Lo strumento, utilizzato per pesare corpi di grandi dimensioni, è composto da un basamento in metallo che costituisce un ampio piano di carico, in grado di equilibrare, con piccoli pesi, carichi decine di volte maggiori. Su un'asta verticale, sempre in metallo, è annessa un'altra asta orizzontale graduata sulla quale vengono posizionati i pesi.

Nell'ambito del palmento veniva usato per pesare tini, botti e recipienti vari di uve, vini e mosti.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo

# N2 ° GAROLLA

---



## **Descrizione:**

Utilizzata per la macinazione dell'uva realizzata in parte in legno e in parte in metallo, si compone di un supporto in legno orizzontale su cui poggia un imbuto quadrangolare, in fondo al quale vi sono dei rulli scanalati (per questo è detta anche pigiatrice semplice a rullo), che venivano fatti girare l'uno verso l'altro mediante una manovella. L'uva versata nell'imbuto, venendo schiacciata da questi due rulli, generava l'uva pigiata che cadeva nel recipiente sottostante.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N3 ° TAMBURO FORATO DELLA GAROLLA

---



## **Descrizione:**

Utilizzato per pigiare e diraspare l'uva. Formato da un tamburo in lamiera dentro al quale giravano le apposite palette.

Deraspere: separare gli acini dalle raspe dei grappoli d'uva.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo



# N4° ELICA DELLA GAROLLA (DIRASPATRICE)

---



## **Descrizione:**

Occorreva per la separazione del raspo dalla pasta, composta dalla buccia, dai semi e dalla polpa dell'acino.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo



# N5° BOTTE DI FERMENTAZIONE

---



## **Descrizione:**

Recipiente rotondo a doghe di legno verticali bloccate da cerchi in ferro, più strette in alto che in basso, veniva usata per fermentare il mosto. Poggia su un sostegno in muratura (o in legno come in altri casi) rialzato dal pavimento. La grandezza e le dimensioni possono variare di molto: le più piccole vanno da 1 a 1,5 m di altezza, mentre le più grandi possono raggiungere i 3 m e contenere anche 100 quintali. Quello presente ha proporzioni notevoli e presenta un'apertura laterale usata per far scendere l'impasto da sottoporre a pressa.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N6° PALA



## **Descrizione:**

Attrezzo interamente in legno composto da una larga lama fissata ad un manico cilindrico. Utilizzata per caricare e scaricare, rimuovere, ammucciare uva e vinacce.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno

# N7° POMPA

---



## **Descrizione:**

Detta anche irroratrice, è un attrezzo composto da un contenitore in rame ove alloggia la miscela di acqua anticrittogamici da distribuire sulla vegetazione dei vigneti. Si utilizzava a spalla e il rabbocco avveniva mediante altro addetto alla "mistura" e dal trasporto del liquido trattato.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Matallo

# N8° FERMENTINI



## **Descrizione:**

Contenitori per vino di forma geometrica rettangolare costruiti in cemento armato con tondini di ferro. Utilizzati durante i vari processi di produzione quali fermentazione, stoccaggio, conservazione, stabilizzazione ed invecchiamento.

Le pareti interne del contenitore sono intonacate con malta per facilitarne la pulizia, mentre il pavimento deve avere la giusta pendenza per favorirne lo svuotamento ed evitare pericolosi ristagni.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Cemento e ferro

# N9° TORCHI



## Descrizione:

Su un basamento massiccio di pietre è fissata una madrevita in metallo. Una leva di ferro orizzontale azionata da un dispositivo meccanico di regolazione e spingeva una piccola piastra rotonda di ferro che, a sua volta, premeva il ceppo dentro la gabbia. La pasta da torchiare veniva messa nel tino di pressa, costruito con doghe di legno scostate l'una dall'altra in modo da lasciare delle fessure (da qui il nome di **presse forate**) munite di canali di scarico attraverso i quali il vino scorreva nel recipiente sottostante.

## Anno:

Secolo XX

## Materiale:

Metallo e legno

# NI0° TORCHIO (FORATA)

---



## **Descrizione:**

Su un piatto in metallo è fissata una madre vite anch'essa in metallo. Una leva di ferro orizzontale veniva azionata da un dispositivo meccanico di regolazione e spingeva una piccola piastra rotonda di ferro che a sua volta premeva il ceppo dentro la gabbia. La pasta da torchiare veniva messa nel tino di pressa, costruito con doghe di legno scostate l'una dall'altra in modo da lasciare delle fessure (da qui il nome di **presse forate**) e munite di canali di scarico attraverso i quali il vino scorreva nel recipiente sottostante,

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo



# NII ° PRESSA



## **Descrizione:**

Usata per pressare la pasta è collocata su due binari, la pressa veniva azionata da un sistema idraulico. Al suo interno, una piastra rotonda di ghisa pressava le vinacce da torchiare nel tino, il quale era costruito con doghe di legno, scostate l'una dall'altra per lasciare delle fessure e munite di canali di scarico attraverso cui il vino scorreva nel recipiente sottostante.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# NI 2° IMBUTO

---



## **Descrizione:**

Grande imbuto in lamiera, utilizzato per travasare i liquidi nelle botti.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Latta



# NI 3 ° SCIVOLO PER BOTTI

---



## **Descrizione:**

Strumento realizzato in legno e utilizzato per far scivolare o rotolare le botti per il carico e scarico dai mezzi di trasporto. È composto da assi orizzontali in legno che si incrociano con altri assi verticali sostenuti da piedi anch'essi in legno.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno

# NI 4° BOTTE (BARILE)

---



## **Descrizione:**

Di dimensioni variabili e di forma quasi sempre cilindrica, sono realizzate con doghe in legno e tenute da un cerchio in ferro. La sua funzione è quella di contenere liquidi.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# NI 5 ° DAMIGIANA



## **Descrizione:**

Contenitore utilizzato per conservare il vino o altri liquidi, è realizzato in vetro ed è rivestito con paglia ritorta; per facilitare la presa è dotato di due manici laterali.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e paglia

# NI 6 ° GIARA (OZZA)

---



## **Descrizione:**

Vaso di terracotta di dimensione variabile ma solitamente alto e pesante; presenta manici e pareti spesse, smaltate all'esterno. Chiamato anche **capasone**, **urciu** oppure **ozza**.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Creta e smalto

# NI 7° MACCALURU

---



## **Descrizione:**

Interamente realizzato in metallo, serviva per aspirare il vino dalle botti.

Aspirare: prelevare dalle botti, fermentine, solitamente per eseguire misure relative ai contenuti di zuccheri per saggiare la bontà del mosto e del futuro vino.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo

# NI 8° BOCCAILE

---



## **Descrizione:**

Robusto bicchiere in lamiera utilizzato per contenere liquidi.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Latta

# NI 9° POMPA IDRAULICA A LEVE MANUALI

---



## **Descrizione:**

Macchina azionata a mano, destinata alla veicolazione dei liquidi, in questo caso del vino.

Nel palmento veniva utilizzato per trasferire, attraverso condutture, il mosto dalle fermentine presenti nello stesso palmento fino ai veicoli posti su strada all'esterno.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N20° FROLLATORE PER VINACCE

---



## **Descrizione:**

Utensile usato per il rimessaggio (mescolare) della pasta con il mosto in fermentazione.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno



# N21 ° RUBINETTI PER TUBI

---

**Descrizione:**

Rubinetti che venivano congiunti alle botti per far scendere il vino.

**Anno:**

Secolo XX

**Materiale:**

Metallo

# N22 ° BILANCIA STADERA

---



## **Descrizione:**

Bilancia il cui funzionamento si basa sui principi delle leve. E' costituita da una leva bracci disuguali e da un fulcro fisso. Sul braccio più lungo, su cui vi sono delle scale graduate, scorre un peso, detto **romano** su quello più corto vi è un piatto per pesare la merce. Facendo scorrere il romano lungo la scala si raggiunge una posizione di equilibrio nella quale il braccio graduato si porta in posizione orizzontale. Dalla posizione del romano sulla scala si legge dunque il peso cercato.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N23 ° ARATRO

---



## **Descrizione:**

Atrezzo occorrente per il dissodamento del terreno, usato principalmente nei vigneti ed era a trazione animale (cavallo/buoi).

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N24° SISTEMA DI INGRANAGGI DI MACINAZIONE

---



## **Descrizione:**

Sistema costituito da ruote dentate, utilizzato per la macinazione e il deraspamento dell'uva attraverso un moto rotatorio.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo

# N25 ° SCARFALIETTU

---



## **Descrizione:**

Utensile in metallo utilizzato in passato per riscaldare il letto. Si usava mettere i carboni ardenti in questo attrezzo e prima di dormire, veniva passato sul letto per riscaldarlo.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo

# N26 ° TELAIO

---



## **Descrizione:**

Macchina utilizzata per la produzione di tessuti, ottenuti tramite un opportuno processo di intrecciamento di fili.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N27° 'MMILE

---



## **Descrizione:**

Orcio di terracotta a due anse, panciuto e dal collo stretto, usato come contenitore di acqua da bere. Per la sua conformazione era idoneo a mantenere l'acqua più fresca e perciò era compagno inseparabile del contadino nelle lunghe giornate da trascorrere sul posto di lavoro.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Terracotta

# N28° 'NGUZZA

---



## **Descrizione:**

Passatempo costituito da un pezzo in legno di circa 10 cm appuntito ai due estremi, che veniva lanciato in aria e colpito da un'asta, anch'essa in legno, cercando di centrare una buca, o quanto meno, avvicinarsi il più possibile.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno



# N29 ° FALCIATRICE

---



## **Descrizione:**

Attrezzo utilizzato il passato per decapitare il grano dalla paglia.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Legno e metallo

# N30 ° SEGA

---



**Descrizione:**

Vecchia sega dell'epoca, utilizzata prevalentemente per lavori di falegnameria.

**Anno:**

Secolo XX

**Materiale:**

Legno e metallo

# N3 I ° SETACCI

---

**Descrizione:**

Strumenti per setacciare  
sementi, cereali ed altro.

**Anno:**

Secolo XX

**Materiale:**

Legno e metallo

# N32 ° STRUMENTI A FIATO (CORNI)

---



## **Descrizione:**

Strumenti musicali in metallo,  
che ricordano lontanamente  
la tromba.

## **Anno:**

Secolo XX

## **Materiale:**

Metallo







TERRE DEL

*Negroamaro*

**Servizio Civile 2017**

**Anci Puglia**

**Progetto Turisti della Città**

**Alessandra Leone e Marco Leone**

**OLP Ing. Gianluigi Rizzo**