COMUNE DI RAGALNA

TECNOSTUDIO
Geom. E. Calio' **RAGALNA**
via bosco n.10 tel.095-620740

Censimento e rilevamento dei fabbricati rurali e palmenti esistenti nel territorio comunale

committenza:
COMUNE DI RAGALNA

scala
1: 000
1: 00
1: 0

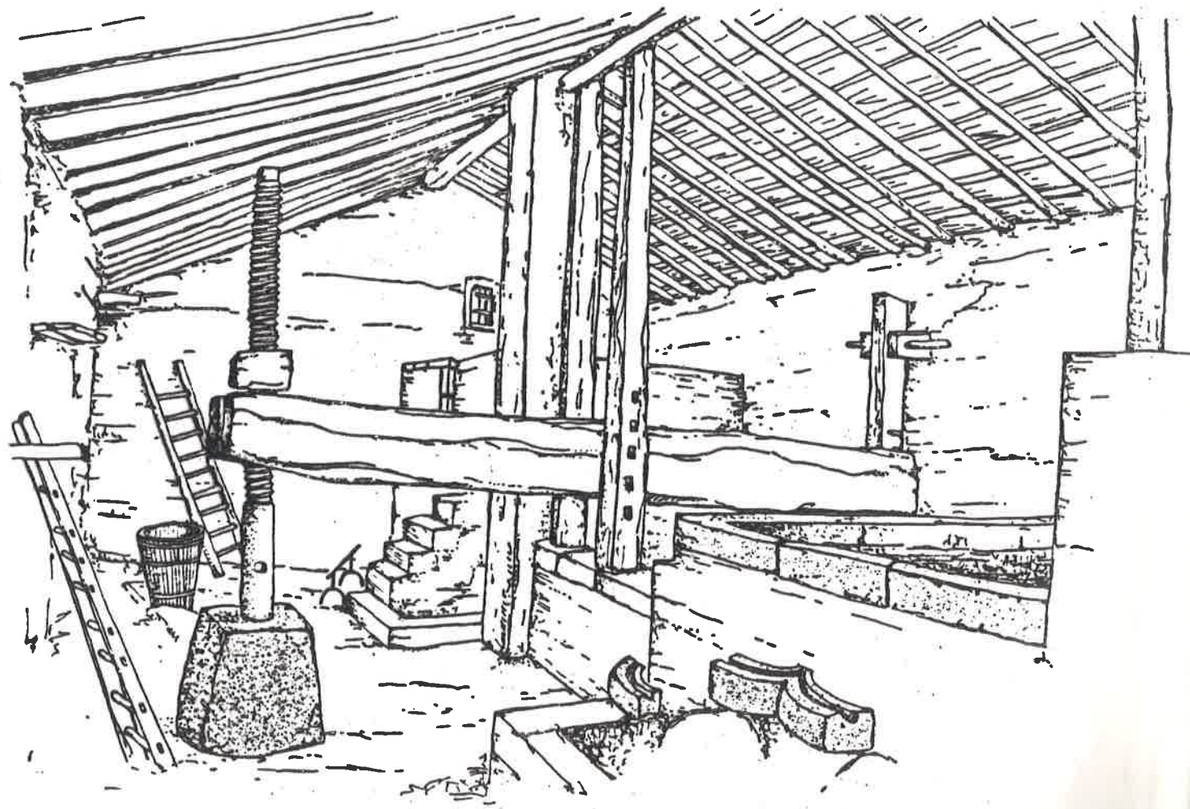
il tecnico
COLLEGIO PROVINCIALE DI CATANIA
GEOMETRA CALIO' EMIDIO N.2346

tavola

Ragalna li 2 APR. 1991

ELABORATI :

- Relazione
- Elenco dei fabbricati censiti
- Planimetria delle ubicazioni
- Rilievi
- Particolari
- Documentazione fotografica



COMUNE DI RAGALNA

PROVINCIA DI CATANIA

OGGETTO: Censimento e rilevamento plano altimetrico dei fabbricati rurali e palmenti esistenti nel territorio comunale.

P R E M E S S A

Con delibera di Giunta Municipale N° 459 del 23/11/1988, al Sottoscritto geom. Caliò Emidio, iscritto al Collegio dei geometri della provincia di Catania, é stato conferito l'incarico di cui in oggetto.
Considerato che la maggior parte di questi immobili sono di interesse storico e culturale perché specchio dell'antica civiltà socio economica di Ragalna, si é ritenuto necessario il su detto censimento dei fabbricati rurali, con gli annessi accessori come palmenti, cantine, depositi e antichi trappeti, rilevandone l'ubicazione, lo stato di consistenza e conservazione.

R E L A Z I O N E G E N E R A L E

Da un'indagine preliminare, si é accertato che esistono un gran numero di edifici rurali sparsi in tutte le zone del territorio comunale.
L'antica economia di Ragalna era ed é prettamente agricola; data la posizione geografica, le colture che hanno avuto maggior sviluppo sono state quelle dei vigneti, uliveti e frutteti che facilmente si adattano all'altimetria ed al clima della zona.
Le coltivazioni maggiori sono state senz'altro quelle della vite e dell'olivo; ancora oggi abbiamo testimonianze evidenti là dove esistono "Le Masserie" che costituivano l'alloggio del coltivatore che nella maggior parte dei casi era un mezzadro, che vi risideva tutto l'anno.
Oggi é difficile fare una stima precisa sul numero dei fabbricati rurali che esistono; si possono rilevare i più grandi e significativi, dove tutt'ora si conservano gli antichi macchinari di lavorazione e trasformazione dei prodotti agricoli. Ormai soltanto di pochissimi palmenti sono rimaste tracce di esistenza, perché i vigneti si sono abbondantemente ridotti ed i locali sono stati o cambiati di destinazione d'uso o demoliti.

S T A T O D I C O N S E R V A Z I O N E

Con l'evolversi dei tempi e con l'industrializzazione il vecchio meccanismo viene sostituito da messi moderni, là dove esistono i nuovi vigneti.
Dalle nostre indagine si sono rilevati N° 35 edifici esistenti di cui N° 33 adibiti a palmenti.
Non sappiamo quanti ne sono stati demoliti o cambiati di destinazione d'uso.
Per quelli esistenti si può dire che é già un gran numero, in rapporto alla superficie territoriale.
Di questi solo otto possono ritenersi in grado di funzionare, tutti gli altri hanno raggiunto un totale stato di degrado dovuto non solo all'abbandono da parte dei proprietari, ma anche e sopratutto ad atti di vandalismo .
Parecchi impianti sono stati smantellati ad opera di ignoti per poter asportare i pezzi più significativi come ad esempio la vite o i pezzi di finitura in pietra lavica.
E' difficile stabilire l'epoca di costruzione di questi edifici, perche non si ha una documentazione cartografica.
Siamo certi che un forte sviluppo agricolo enologico di Ragalna si é avuto in un'epoca che va dal Settecento alla prima metà del Novecento. Testimonianza di quest'epoche sono rilevabili da alcune date incise sui conicioni o frontalini di alcuni edifici.
Dei trentacinque edifici accertati e censiti, ventidue sono stati rilevati graficamente nel loro stato di conservazione. Di essi é stata fatta una accurata ricerca fra i più importanti, rilevandone l'ubicazione, la volumetria, lo stato di conservazione, i dati catastali ed ogni particolare di interesse storico e tecnico.
In alcuni fabbricati, purtroppo non é stato possibile accedere, per la irreperibilità dei proprietari, dalle indagini effettuate risultano oggetto di interesse del nostro censimento.



SI NOTA COME E' STATA ASPORTATA LA BOCCA IN PIETRA LAVICA

L E C A R A T T E R I S T I C H E

- LA MASSERIA :

Si tratta di un grande edificio situato su un fondo di notevole estensione, proprietà di signori benestanti provenienti dai paesi vicini.

A gestire il fondo era compito del mezzadro che spesso abitava nella masseria, da qui il temine di " Massaru" con cui veniva indicato colui che si occupava permanentemente della proprietà abitandoci.

L'edificio é composto da diversi ambienti: le camere signorili, dove il proprietario detto" " U Patruni" abitava nel periodo di raccolta o per la villegiatura; gli alloggi per "U Massaru" comprendevano qualche piccolo vano occupato spesso da famiglie numerose.

- LA CANTINA :

Per lo più veniva ricavata nella zona nord della masseria, in modo da non essere colpita direttamente dal sole spesso si trova ad un livello più basso rispetto alla quota del terreno, per mantenere umido e freddo l'ambiente e favorire la conservazione del vino.

- IL RICOVERO PER GLI ANIMALI:

Era costruito a seconda delle esigenze. Fra gli animali indispensabili vi erano gli equini, che venivano utilizzati dal contadino per ogni genere di lavoro, da mezzo di locomozione a mezzo per la lavorazione della terra.

Era indispensabile quindi una buona stalla e un fienile.

Immancabili erano gli animali domestici da cortile, quale galline, conigli e per sino qualche capra, maiale e almeno un vitello.

Qesti animali vivevano scorazzando qua e la in giro per la masseria, trovando alloggio in precarie ricoveri ri-



ESEMPIO DI MASSERIA TIPICA DELLA ZONA

cavati da capanne e baracche, di cui ormai si trovano scarse tracce.

- LA CISTERNA:

Accessorio che non poteva mancare in nessun posto dove c'era vita. Essa doveva essere molto grande per contenere il più possibile di acqua, perché non c'era altra alternativa all'acqua piovana, comsiderando che non sono mai esistiti ne pozzi, nè sorgenti naturali in tutto il territorio.

Il rifornimento alla cisterna avveniva tramite la raccolta delle acque piovane, convogliate attraverso le grondaie dei tetti che confluivano in un pozzetto per il raccordo dei pluviali, poi viene convogliata nella cisterna. Tale serbatoio deve contenere diverse decine di metri cubi di acqua per soddisfare le esigenze delle famiglie e del bestiame, tenendo conto dei periodi di siccità, perciò bisognava confluire il più possibile da tutte le falde di copertura o da terrazze.

Esistevano cisterne per uso non potabile, di cui oggi non esistono più tracce, rifornite da acque piovane di scorrimento, per esempio da strade o da piccoli torrenti. Questo tipo di cisterne erano ad uso pubblico e si trovavano spesso in prossimità di crocevie o di avvallamenti.

Il sistema di costruzione della cisterna segue una particolare tecnica architettonica dell'epoca; essa veniva scavata nel terreno spesso perforando banchi lavici fino a raggiungere le dimensioni desiderate. Finita l'operazione di scavo, si iniziava l'opera di muratura delle pareti quasi sempre di forma circolare. Si utilizzavano blocchi di pietra lavica opportunamente squadrati, per ottenere la forma cilindrica. Il fondo veniva realizzato dando un'accessiva pendenza al centro, dove veniva ricavata una piccola vasca detta "Conca", tale sistema consentiva il deposito sul fondo, dei detriti e delle impurità che si trovavano nell'acqua e favoriva la pulitura quando veniva svuotata. L'opera veniva completata con la copertura, sempre in pietra lavica ma di forma piatta in modo da poter realizzare la volta che doveva chiudersi con un buco centrale dove veniva realizzato il collo della cisterna, praticamente un parapetto di forma circolare



CISTERNA A DOPPIO COLLO

o quadrata per attingere l'acqua; in qualche cado ne venivano realizzate anche due quando si trattava di grande cisterne. Il rivestimento interno era la cosa essenziale per evitare perdite d'acqua, veniva realizzato un particolare intonaco detto "Battume o Camicia" costituito da malte cementizie e polvere di terracotta ottenuta dalla frantumazione di tegole o altri laterizi. Esternamente, spesso per far sì di aumentare il volume, si rialzava l'involucro di qualche metro oltre il piano di campagna, ottenendo un piano di calpestio più o meno ampio attorno al collo della cisterna,la muratura perimetrale di contenimento veniva rialzata in modo da ottenere dei muretti bassi da utilizzarsi a sedile. La decorazione dell'opera veniva completata con la chiusura di sicurezza alla sommità del collo, realizzata in ferro battuto con un arco che sostiene la carucola.

- I TRAPPETI:

Vecchi oleifici di cui oggi ne sono rimasti pochissimi esemplari, ubicati nella zona più a sud del territorio, dove il clima favorisce la produzione dell'olivo. Spesso l'ubicazione veniva abbinata al palmento, in tal caso poteva definirsi già una piccola industria a ciclo periodico ad uso per conto terzi.

Quello che rimane oggi é soltanto il meccanismo principale per la macinazione delle olive, cioè il "Trappeto", costituito da una piattaforma rotonda, di diametro variabile da metri 2,50 a metri 3 circa, al centro della quale fa perno un montante in legno o in ferro, attorno al quale scorre "La Mola" una grossa ruota in pietra lavica, spinta da buoi o da muli, mediante un'asse trasversale in legno. L'edificio spesso é corredato da magazzini, mediante piccole camere sovrapposte a più livelli,detti "Incaminaturi", che consentivano il deposito durante la raccolta, per passare alla fase di macinazione; tale operazione consentiva la maturazinne totale delle olive, causando un surriscaldamento naturale che favoriva sia la macinazione che una maggiore resa del prodotto.

Di questi edifici fra quelli censiti, ne sono stati rinvenuti soltanto tre, di cui due sono stati rilevati.



IL TRAPPETO-NELLO SFONDO SI NOTANO GLI "INCAMINATURI"

- I PALMENTI:

Elementi indispensabili nella masseria, cambia la tipologia a seconda delle dimensioni e delle esigense di produzione.

Il piccolo palmento poteva essere iserito in un vano del nucleo abitativo, perciò bastava una superficie variabile fra i quaranta e i sessanta metri quadri, sufficienti a contenere i meccanismi e gli accessori per la lavorazione di un piccolo vigneto.

I grandi palmenti sono quelli più completi ed accessoriati realizzati con doppi servizi che consentivano un ciclo continuo di lavorazione.

Gli elementi che lo costituivano erano la parte fissa realizzata in muratura e la parte mobile realizzata in legno.

La parte fissa era composta dalle vasche per la pigiatura, per la fermentazione, per la torchiatura e"le tine".

La parte mobile consisteva nell'impianto di torchiatura.

IL FUNZIONAMENTO; suddiviso in diverse fasi:

- La pigiatura: avveniva nella prima vasca, situata alla quota più alta di tutto il palmento, dove avveniva la prima trasformazione del prodotto tramite la pigiatura fatta con i piedi, da diversi uomini addetti, che calzavano zoccoli di legno per favorire l'impatto col suolo della vasca realizzata in pietra lavica.

Il mosto che scorreva veniva depositato nella seconda vasca detta di fermentazione. A fine pigiatura in questa vasca avveniva una miscelazione con la pasta dell'uva già pigiata che rimaneva nella prima vasca,quest'impasto veniva lasciato fermentare per almeno ventiquattr^ore. Questo processo rendeva al mosto più colore e sostanze succherine, ottenendo un vino di colore rosso e dal sapore leggermente frizzante e moderatamente alcolico. Finita questa fase si procedeva alla separazione del mosto dalla pasta,facendo scorrere il liquido attraverso un passagio che lo immetteva nella



UNO DEI PIU' GRANDI PALMENTI DI RAGALNA, A DOPPIO SERVIZIO, ORMAI SEMIDISTRUTTO

vasca a livello più basso rispetto alla quota del pavimento, detta "Tina", mentre la pasta veniva trasportata nella vasca di torchiatura situata a livello più basso rispetto a quella di fermentazione.

- La torchiatura: consisteva nel comprimere gradatamente la pasta dell'uva, carica di mosto dopo la fermentazione per separarla definitivamente dal mosto. L'operazione iniziava di buon mattino in modo che bastasse tutta la giornata e favoriva l'inizio della pigiatura a coloro che ne usufruivano successivamente, quando le vasche di pigiatura e fermentazione erano già libere; nei palmenti a doppi servisi, la pigiatura e la torchiatura potevano avvenire contemporaneamente.

I mezzi impiegati per tale operazione seguivano principi semplici ma al tempo stesso ingegnosi per l'epoca. Ancora oggi esistono e sono state rilevate, nella maggior parte dei casi, queste rudimentali attrezzature,denominate "Chianche", il loro funzionamento avveniva tramite contrappeso.

Le parti che la componevano erano:

La vasca dove avveniva l'operazione vera e propria di compressione;

La chianca ovvero una grossa trave di legno di circa sette metri di lunghezza con un diametro variabile da sessanta a ottanta centimetri, la cui estremità finiva con una biforcazione, sormontata da un asse trasversale ancorato ad essa e traforato al centro con filettatura;

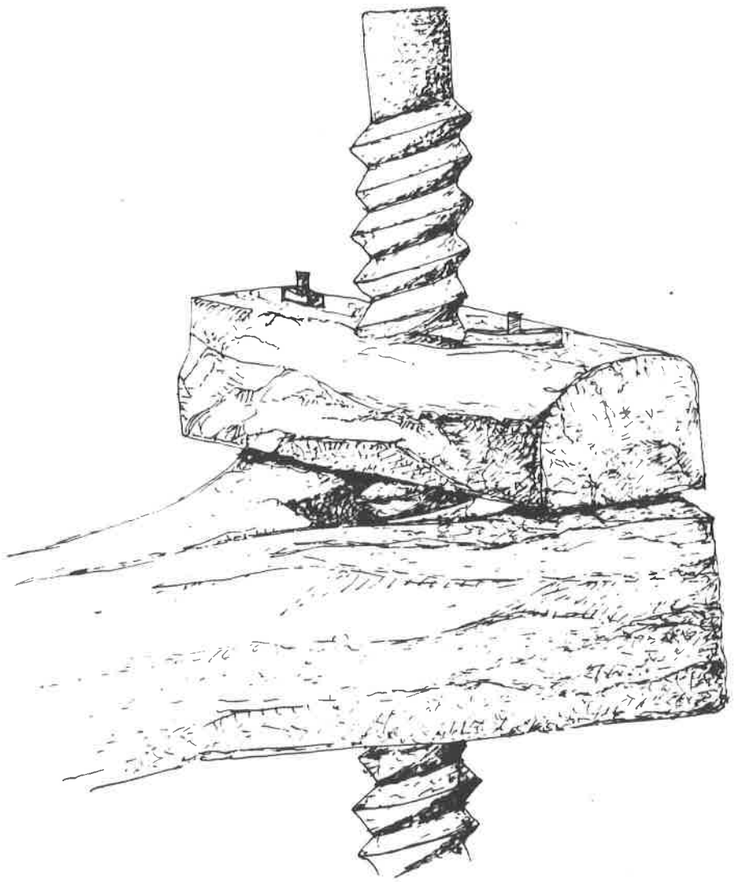
La vite realizzata in legno situata in verticale all'estremità della chianca;attraverso essa si avvitava l'asse trasversale;

La pietra che costituiva il contrappeso per il bilanciamento della chianca, essa non era altro che un blocco di pietra lavica scolpita a tronco di piramide, di dimensione proporzionata a tutto l'apparato. Le sue dimensione di solito non superavano i novanta centimetri di altezza e la base di circa settanta centimetri. Essa era ancorata alla vite tramite incasti scavati su se stessa. Gli elementi citati costituivano la parte meccanica mobile dell'apparato, mentre la parte meccanica fissa era costituita da due elementi di fissaggio:

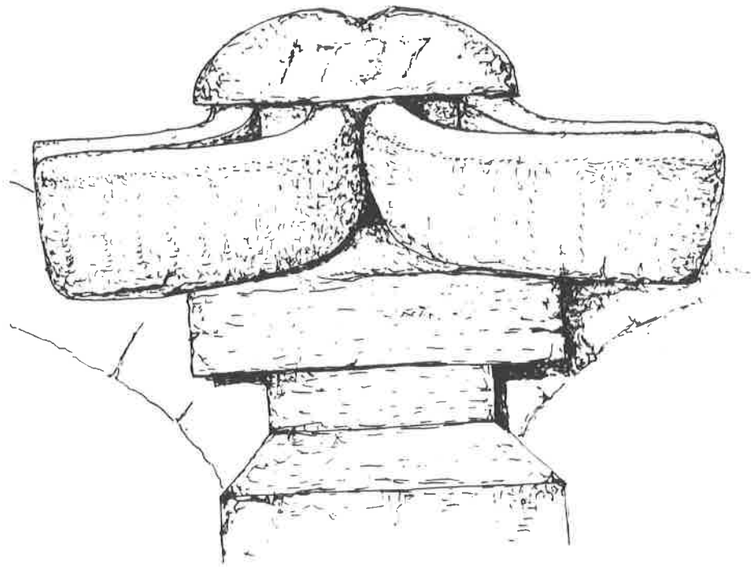
L'ancoraggio che si trovava situato a monte della



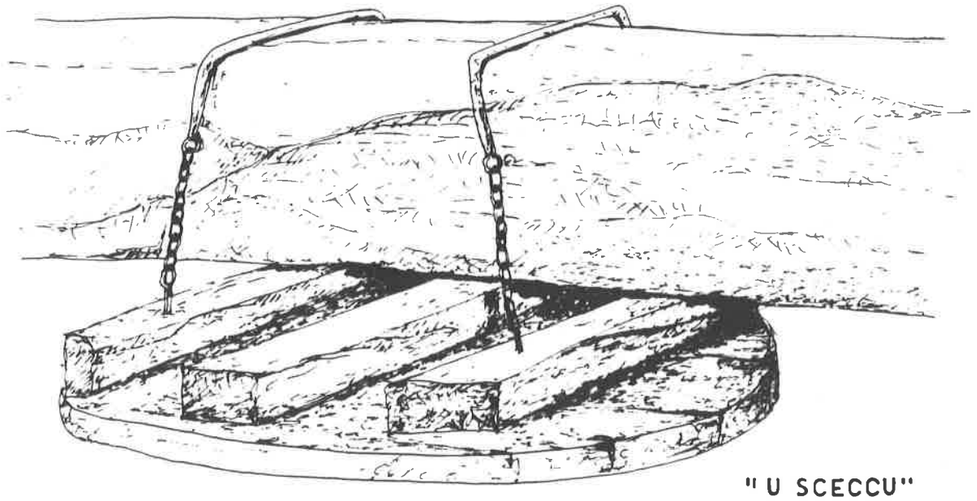
LA BIFORCAZIONE ANTERIORE DELLA "CHIANCA"



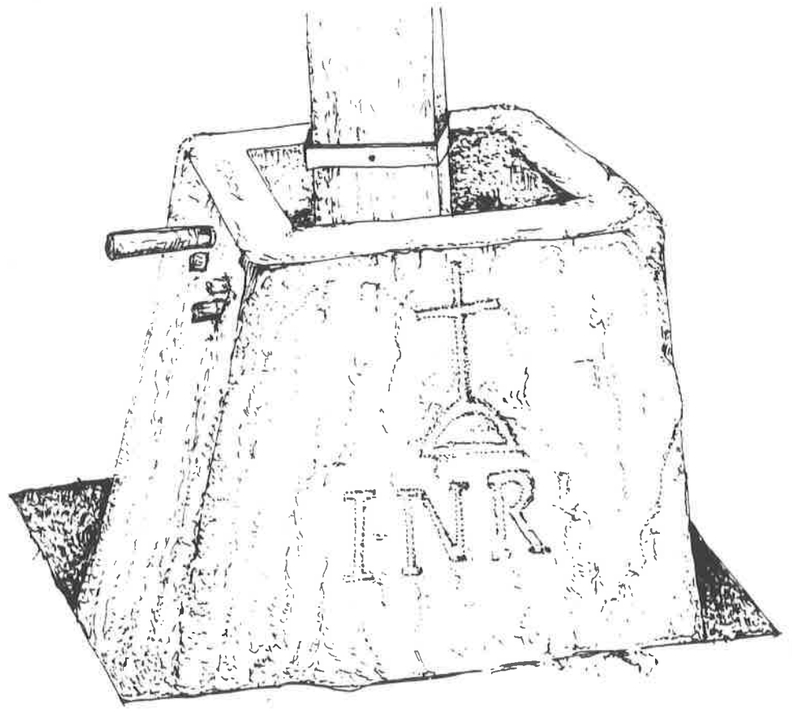
ANCORAGGIO FRA
VITE E "CHIANCA"



I GETTI IN PIETRA LAVICA
" 1737 "



" U SCECCU"



LA PIETRA

chianca composta da una cerniera realizzata da un'asse verticale in legno, ancorato alla base della vasca e nelle pareti opportunamente rinforzate da contraffotti, su qest'asse si trovavano dei grossi buchi attraverso i quali veniva introdotto uno spinotto trasversale in legno, per regolare il fissaggio dell'altezza della chianca;
I montanti erano due assi verticali in legno posti lateralmente alla chianca, in prossimità del suo baricentro; essi erano fissati alla base, sul muro della vasca, mentre la testa era fissata alla trave del tetto. Lateralmente vi erano diversi buchi corrispondenti in entrambi gli assi che servivano ad immettere lo spinotto di bilanciamento per favorire lo scarico della chianca, quando non doveva fare pressione.
Gli accessori per la torchiatura erano elementi secondari, essi erano: le pale per spalare la pasta,"la fascia" ovvero un nastro, realizzato in giunco intrecciato, per avvolgere la pasta durante la torchiatura; il tavolato detto "scecco" da sovrapporre alla pasta dopo la fasciatura, per consentire lo schiacciamento uniforme sotto la chianca.

L'OPERAZIONE DI TORCHIATURA detto "U Conzu", una fase importante e delicata per tutto il meccanismo, perciò tale operazione veniva diretta da una persona specializzata detta "Mastro di Conzu", che ne conosceva sia il funzionamento che gli eventuali difetti dell'apparato.
Si iniziava sovrapponendo la pasta nella vasca di torchiatura, sotto la chianca già predisposta. Si otteneva così un mucchio di forma cilindrica e appiattito in sommità; successivamente veniva fasciato con la fascia di giunco, per non allargarsi eccessivamente durante lo schiacciamento, dopo di ché sopra al mucchio veniva sistemato il tavolato per distribuire uniformemente il carico di schiacciamento. Successivamente veniva fatta abbassare la chianca, facendo ruotare la vite, spinta da due uomini mediante un'asse trasversale; man mano che si avvitava la vite in testa al supporto della chianca,la pietra si sollevava da terra e faceva da contrappeso al meccanismo che si abbassava gradatamente facendo pressione sul mucchio di pasta sottostante.
Quando essa era sufficientemente alzata da terra, circa venti o trenta centimetri, si lasciava riposare aspet-



SI NOTANO I MONTANTI LATERALI ALLA "CHIANCA" E LA FASCIA

tando che il mosto scorresse attraverso la fascia, per poi depositarsi nella tina mescolandosi col mosto ottenuto dalla pigiatura e già precedentemente fermentato. Quando la pietra si abbassava e toccava terra, si faceva ruotare la vite in senso inverso per sollevare la chianca e riunire la pasta che ormai si era allargata e indurita, ritagliando i bordi con un'ascia, si riammucchiava e si rimetteva la fascia ripetendo l'operazione precedente. Tutto questo veniva ripetuto diverse volte fino a quando non scorreva più il mosto e la pasta rimaneva quasi asciutta e ridotta in vinacce. Dopo la prima operazione di ritaglio, il masto depositato nella tina, poteva ritenersi pronto per il trasporto nelle botti in cantina.

IL TORCHIO MECCANICO, nei palmenti di costruzione non molto antica o in quelli restaurati, é stato sostituito l'antico marchingegno, con il torchio meccanico. Esso é di dimensione molto ridotte e viene installato direttamente nella vasca di torchiatura tramite un perno a vite, dove si avvita l'apparato meccanico spinto manualmente, la pressione avviene mediante un sistema ad argano.
La procedura di preparazione è simile alla precedente, il conzo viene sistemato attorno al perno a vite, quindi avviene la fasciatura e la pressione. Rispetto al sistema precedente che dava una pressione costante al conzo fino all'appoggio della pietra, questo sistema ha bisogno continuamente di essere ricaricato, avvitando il meccanismo sulla vite centrale. Tale meccanismo richiede un maggior lavoro da parte degli operatori, dovuto alla continua perdita di pressione, perciò é stato impiantato in pochi palmenti, nonostante il facile uso e il poco ingombero.



IL TORCHIO MECCANICO
SUI MURETTI SI NOTANO LA FASCIA E "U SCECCU"

Non tutti i piccoli proprietari potevano permettersi il palmento ubicato nel vigneto, però avevano diritto all'uso di un palmento ubicato nelle vicinanze. Ogni avente diritto poteva usufruire solo per la trasformazione del proprio prodotto, ma non godeva della proprietà dell'immobile. Testimonianze di questo tipo di rapporto di multi proprietà si trovano riportate su antichi atti e registri catastali. Ancora oggi si trovano sparsi qua e la questi tipi di edifici, molti dei quali sono accorpati a strutture adibite ad altri usi.

ELENCO DEI FABBRICATI CENSITI

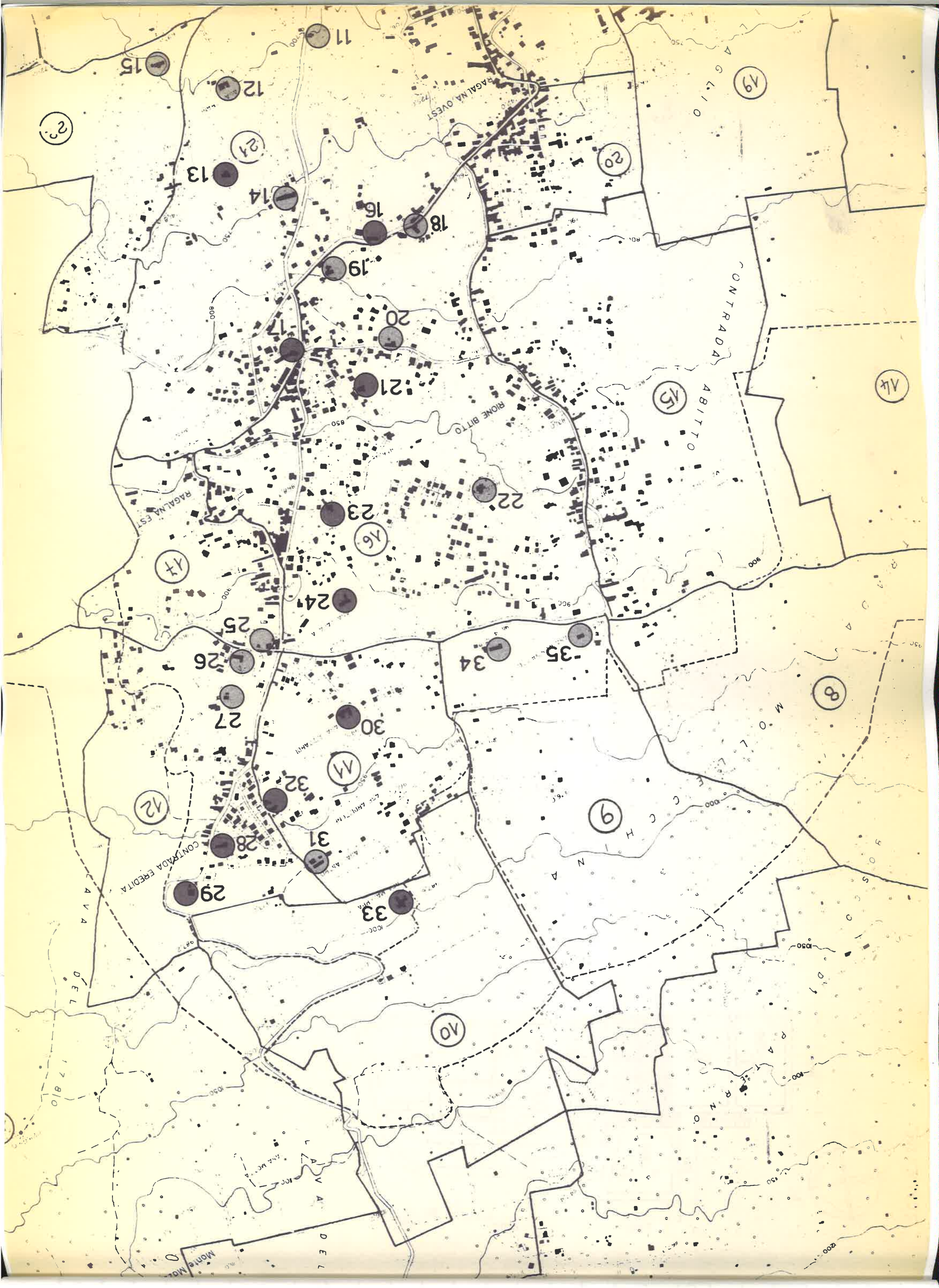
N° CENS	N° TAV.	F. CATAS	DITTA CATASTALE	VIA	LOCALITA'	DENOMINAZ.	DESTINAZIONE	STATO DI CONSERVAZ.	NOTE
1	1	30	NICOLOSI - VALENTI GATTO	P. MICCA	CURRONE	MASSERIA RACITI	MASSERIA - PALMENTO	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 1)
2	2	31	ORFANOTROFIO S. ANTONIO	.PATERNO'	DIFESA	———	FABBRICATO RURALE	DISCRETO	RILEVATO (TAV. 2)
3	-	31	TOMASELLI ANTON.ETTA	PATERNO	DIFESA	———	OLEIFICIO	———	NON ACCESSIBILE
4	3	31	NICOLOSI-DISTEFANO - GULISANO	P. MICCA	———	———	FABBRICATO RURALE PALMENTO - CANTINA	FUNZIONALE IN ABBANDONO	RILEVATO (TAV. 3)
5	4	28	GEMMELLARO-SIGN.LLO PAPPALARDO	———	DIFESA	MASSERIA DIFESA	PALMENTO - MASSERIA	RUDERE (palmen.) FUNZIONALE (masser.)	RILEVATO (TAV. 4)
6	-	28	———	P. MICCA	PIANO VITE	———	PALMENTO- MASSERIA	———	NON ACCESSIBILE
7	5	27	PAPPALARDO-LONGO	P. MICCA	———	———	MASSERIA	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 5)
8	6	25	RENDO - CASTORINA	PATERNO'	TREPUNTI		PALMENTO - OLEIFICIO	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 6)
9	7	25	SISINNA M. GRAZIA	NICOLOSI	CANFARELLA	———	PALMENTO - CANTINA	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 7)
10	8	23	SQUADRITO - SOTERA	VILL. S. FRANCESCO	CAPRERIA	———	PALMENTO - MAGAZZINO	DISCRETO	RILEVATO (TAV. 8)
11	9	21	NICOLOSI GIUSEPPE	CANFARELLA	CANFARELLA	———	ABITAZ. - PALMENTO CANTINA	RUDERE	RILEVATO (TAV. 9)
12	10	21	STRANO - CUNSOLO NICOLETTI	———	CANFARELLA	CASA STRANO	PALMENTO - CANTINA	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 10)
13	-	21	———	———	CANFARELLA	———	VILLA - PALMENTO	RUDERE	NON ACCESSIBILE
14	11	21	NICOLOSI SANTO	TRAV. V. CANFARELLA	CANFARELLA	———	PALMENTO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 11)
15	12	22	LONGO SALVATORE	NICOLOSI	CANFARELLA	———	ABITAZ.-PALMENTO - OLEIFICIO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 12)
16	-	21	———	PATERNO'	———	VILLA RUSSO	VILLA - PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
17	-	21	———	PATERNO'	PIAZZA CISTERNA	———	PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
18	13	16	ARENA	PATERNO'	ARENA	———	PALMENTO - CANTINA	DISCRETO	RILEVATO (TAV. 13)
19	14	16	F.LLI GIUFFRIDA	CAIROLI	———	———	PALMENTO - CANTINA	DISCRETO	RILEVATO (TAV. 14)
20	15	16	GIRGENTI - GRASSI	M. DEL CARMELO	———	———	PALMENTO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 15)
21	-	16	———	L.CAPUANA	———	TRUGLIO	PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
22	16	16	RENDO MARIO & UGO	L. CAPUANA	LUOGO GRANDE	———	PALMENTO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 16)
23	-	16	———	ADUA	———	———	PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
24	-	16	———	CAVALIERE	CAPUTA	CASA VADALA'	MASSERIA - PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
25	17	17	———	CUTORE RIZZO	ROCCA	———	PALMENTO	RUDERE	RILEVATO (TAV. 17)

ELENCO DEI FABBRICATI CENSITI

N. CENS.	N. TAV.	F. CATAS.	DITTA CATASTALE	VIA	LOCALITA'	DENOMINAZ.	DESTINAZIONE	STATO DI CONSERVAZ.	NOTE
26	18	12	RUSSO MARIA	CUTORE ZIZZO	ROCCA	RUSSO	PALMENTO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 18)
27	19	12	CUTORE VINCENZO	BOSCO	ROCCA	CUTORE	PALMENTO	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 19)
28	-	12	———	BOSCO	EREDITA'	PASTANELLA	MASSERIA - PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
29	-	12	PRIVITERA	BOSCO	EREDITA'	SCARO	ABITAZIONE-PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
30	-	11	———	ARDIZZONE	LOCO	CASA GUZZARDI	PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
31	20	11	CASTRO - BALSAMO	EREDITA'	EREDITA'	CASA CASTRO	N° 2 PALMENTI	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 20)
32	-	11	———	EREDITA'	EREDITA'	———	PALMENTO	———	NON ACCESSIBILE
33	-	10	———	———	MOLLACCHINA	CASA MALERBA	MASSERIA	———	NON ACCESSIBILE
34	21	9	PULVIRENTI	CAVALIERE	LOCO GRANDE	CASA PULVIRENTI	MASSERIA - PALMENTO-CANTINA	FUNZIONALE	RILEVATO (TAV. 21)
35	22	9	LONGO VENERA	CAVALIERE	CROCEVIA	CASA MOSCHETTO	PALMENTO	PESSIMO	RILEVATO (TAV. 22)

RIEPILOGO

- FABBRICATI CENSITI	N° 35
- FABBRICATI RILEVATI	N° 22
- MASSERIE	N° 15
- PALMENTI	N° 33
- PALMENTI FUNZIONALI	N° 8
- CANTINE	N° 6
- OLEIFICI	N° 3
- FABBRICATI NON ACCESSIBILI	N° 13


11
15
12
13
14
16
18
19
20
17
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
RAGALNA OVEST
RAGALNA EST
RIONE BITTO
CONTRADA ABITTO
CONTRADA FREDDA
MONTE MOLLE
CHIANA
A9
A8
A7
A6
A5
A4
A3
A2
A1
A0

LEGENDA

Fabbricati censiti

Fabbricati non accessibili

planimetria 1:10.000

N.

5.00 9.00 3.20

TAV. 1

MASSERIA RACITI

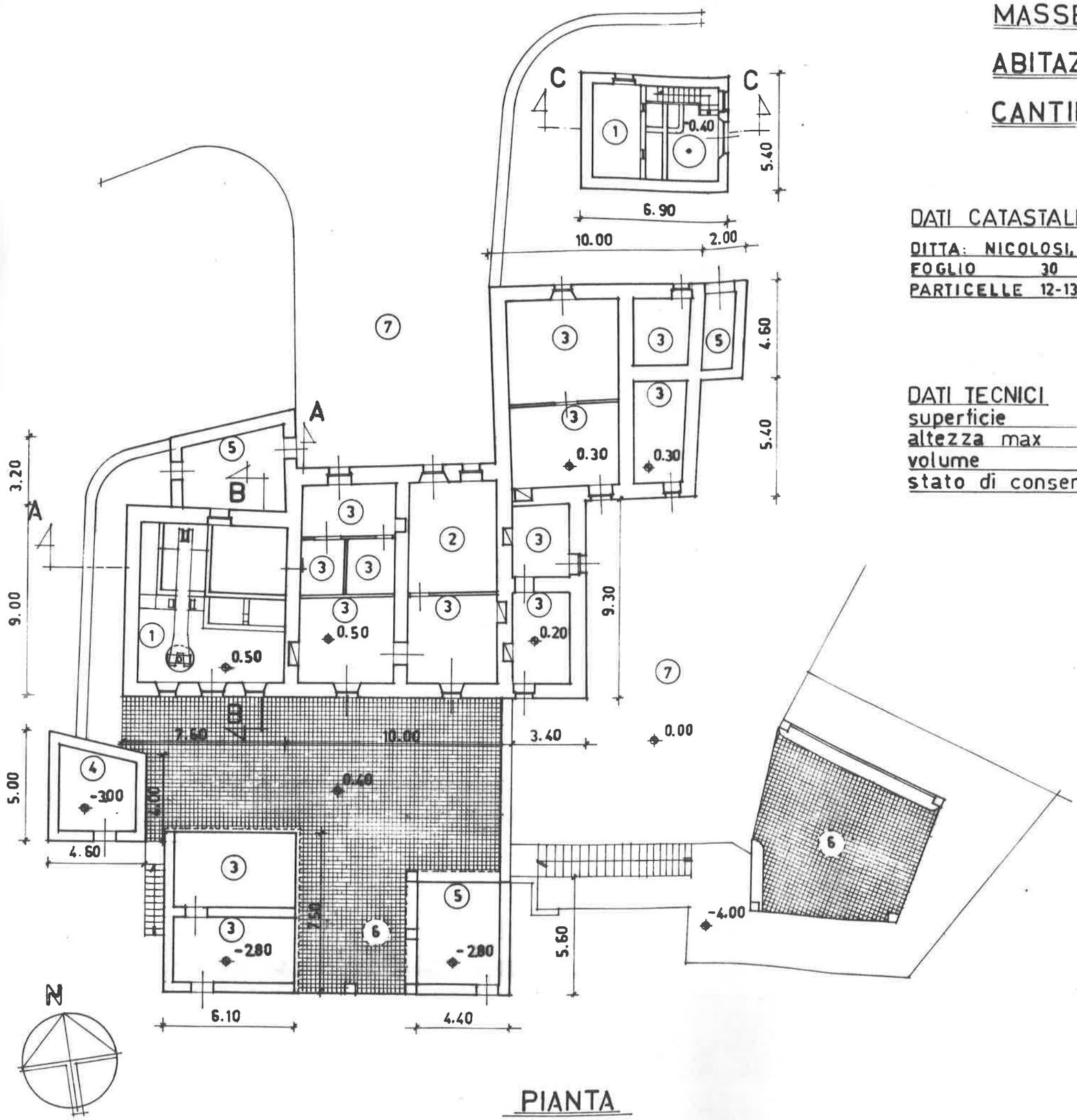
ABITAZIONE PALMENTI E CANTINA

DATI CATASTALI

DITTA: NICOLOSI, VALENTI-GATTO
FOGLIO 30
PARTICELLE 12-13-14-18-19-20-21-22

DATI TECNICI

superficie	mq	478.50
altezza max	ml	4.60
volume	mc	1.621.00
stato di conservazione		pessimo

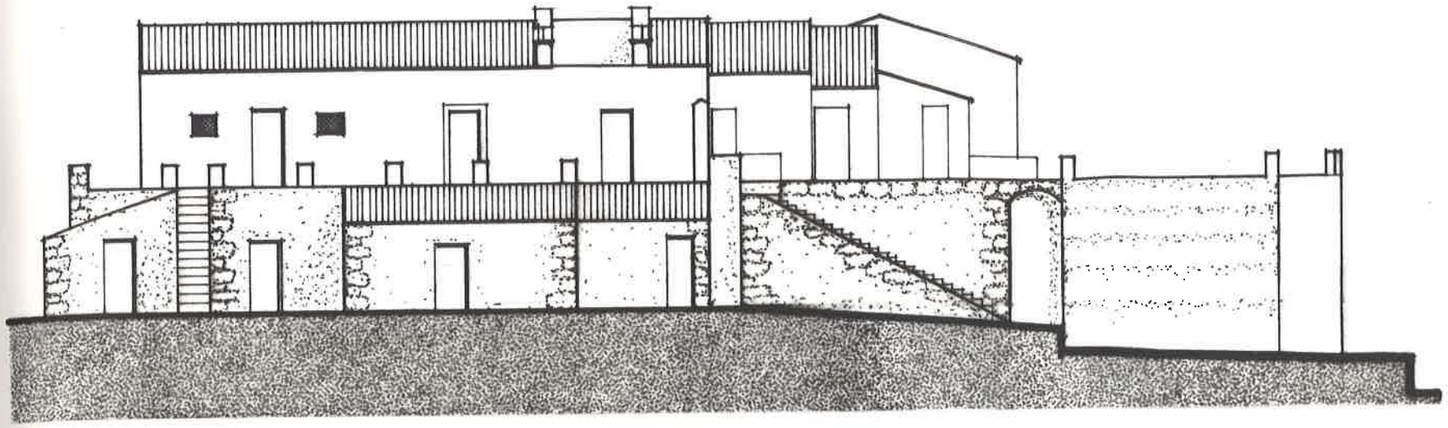


PIANTA

SCALA 1:200

LEGENDA

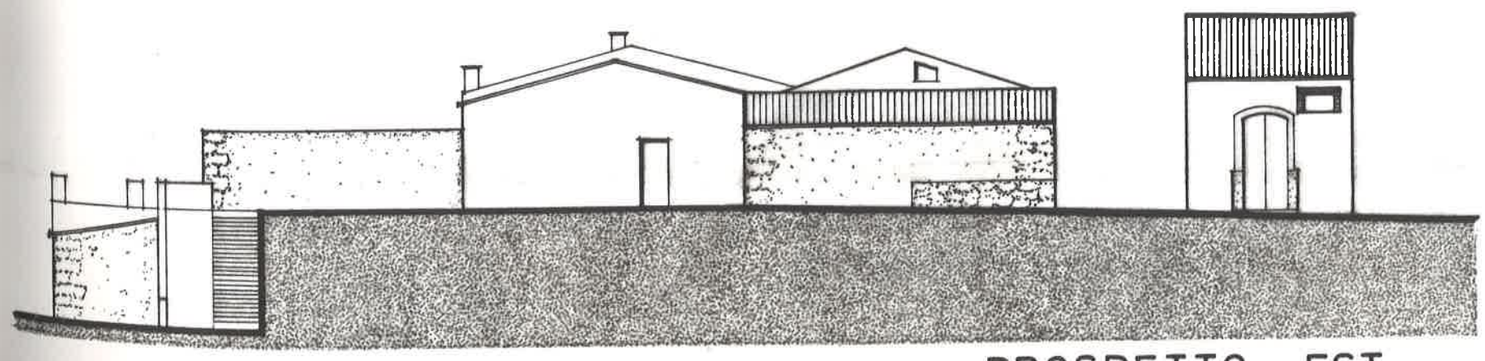
1-palmenti
2-cantina
3-abitazione
4-forno
5-stalle
6-cisterne
7-corte





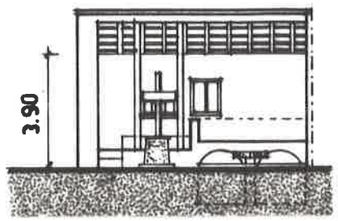


PROSPETTO SUD

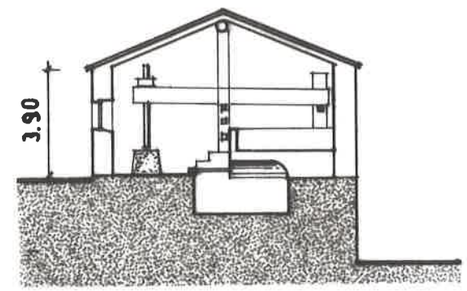




PROSPETTO EST



SEZIONE A-A



SEZIONE B-B



SEZIONE C-C



ANCORAGGIO DELLA TRAVE DI TORCHIATURA (SEZ. A-A)



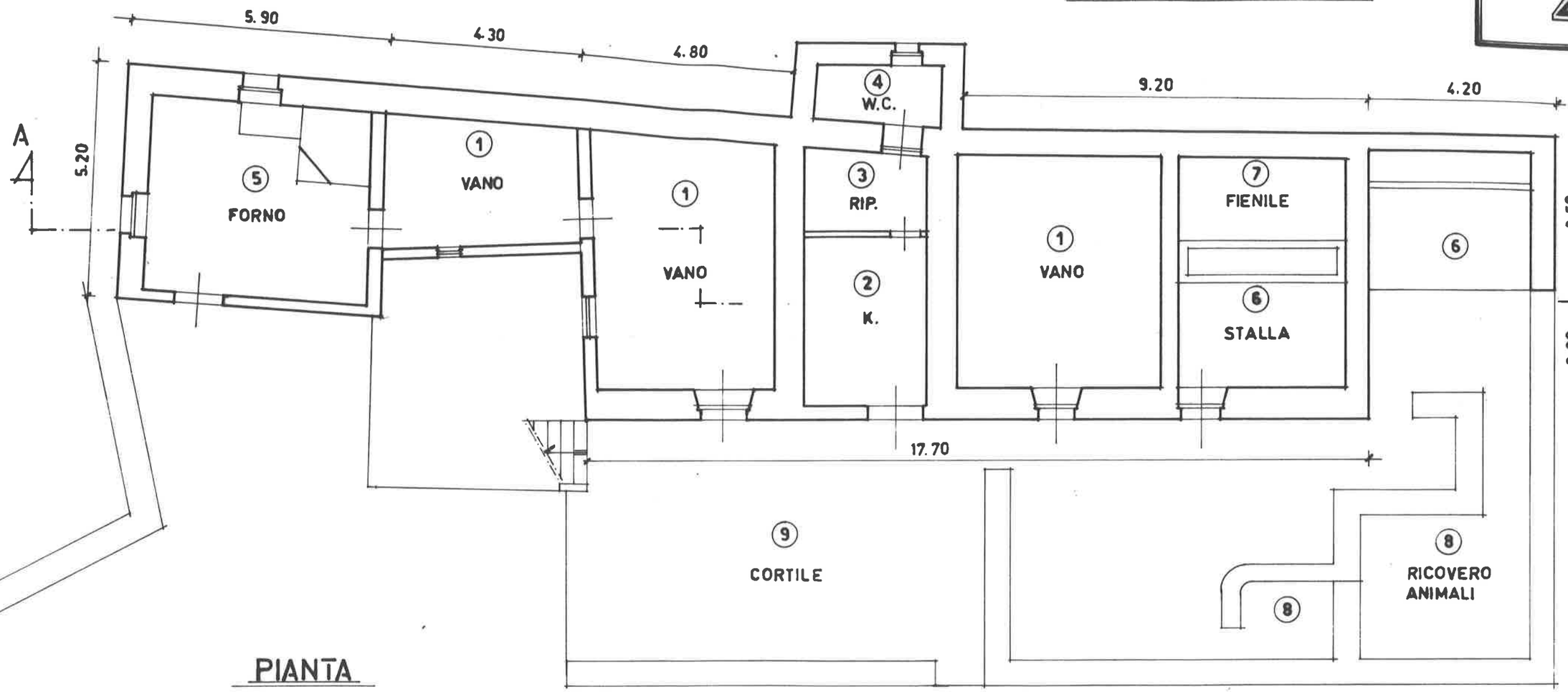
TRAVE DI TORCHIATURA (SEZ. B-B)



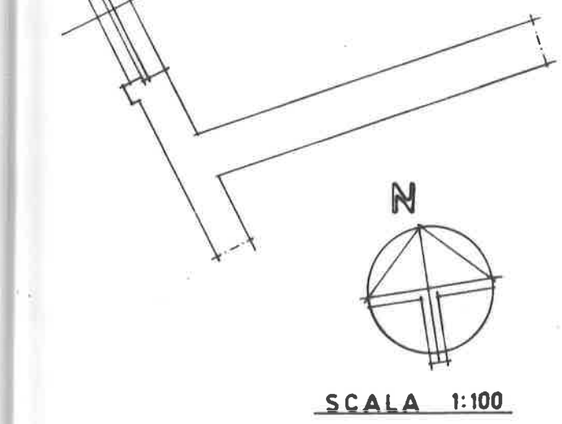
VISTA INTERNA (SEZ. C-C)

FABBRICATO RURALE IN CONTRADA "DIFESA"

TAV. 2



PIANTA



SCALA 1:100

LEGENDA

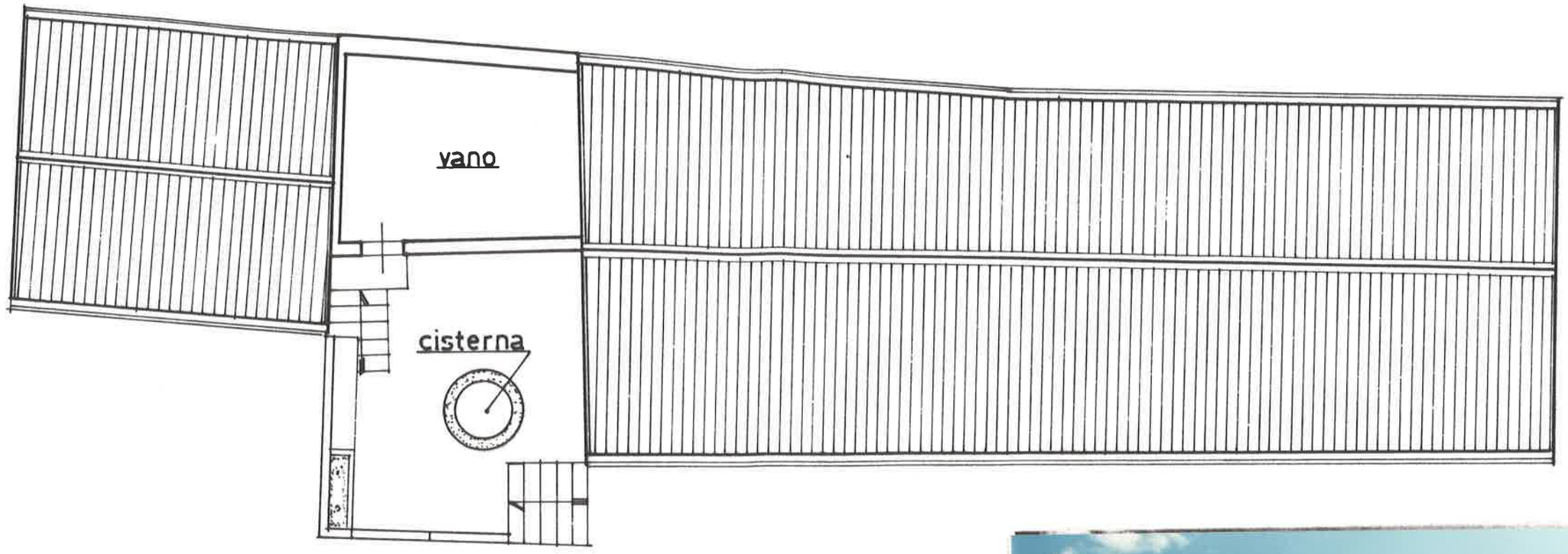
1- vani
2- cucina
3- ripostiglio
4- w.c.
5- forno
6- stalle
7- fienile
8- ricovero animali
9- corte

DATI TECNICI

superficie	mq	179.70
altezza max	ml	3.40
volume	mc	576.80
stato di cons.		(discreto)

DATI CATASTALI

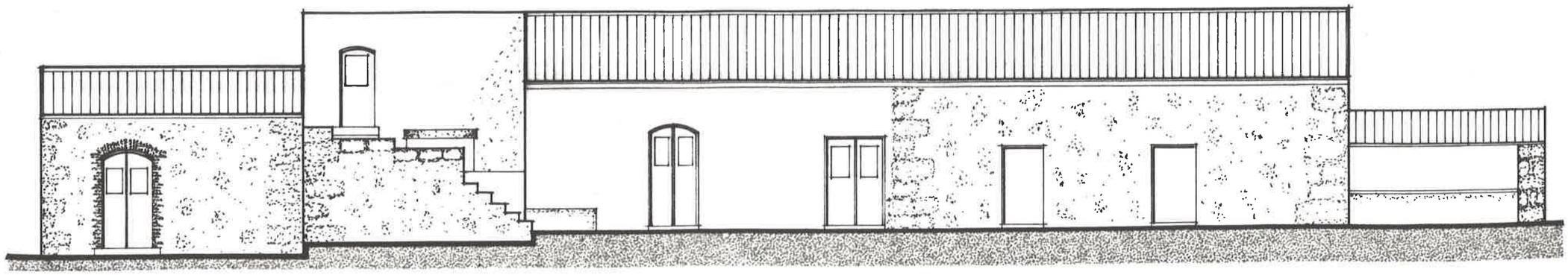
ditta:	ORFANOTROFIO S. ANTONIO
foglio	31
particelle	87-88

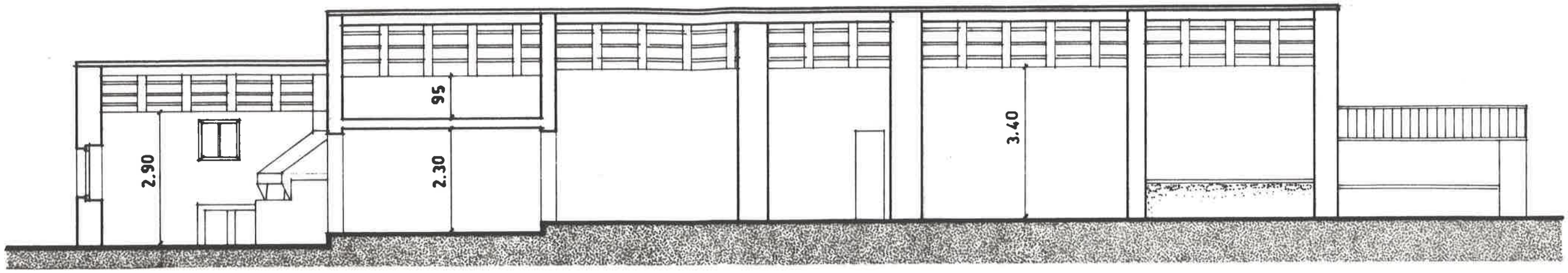


PIANO COPERTURA E RIALZATO



PROSPETTO SUD





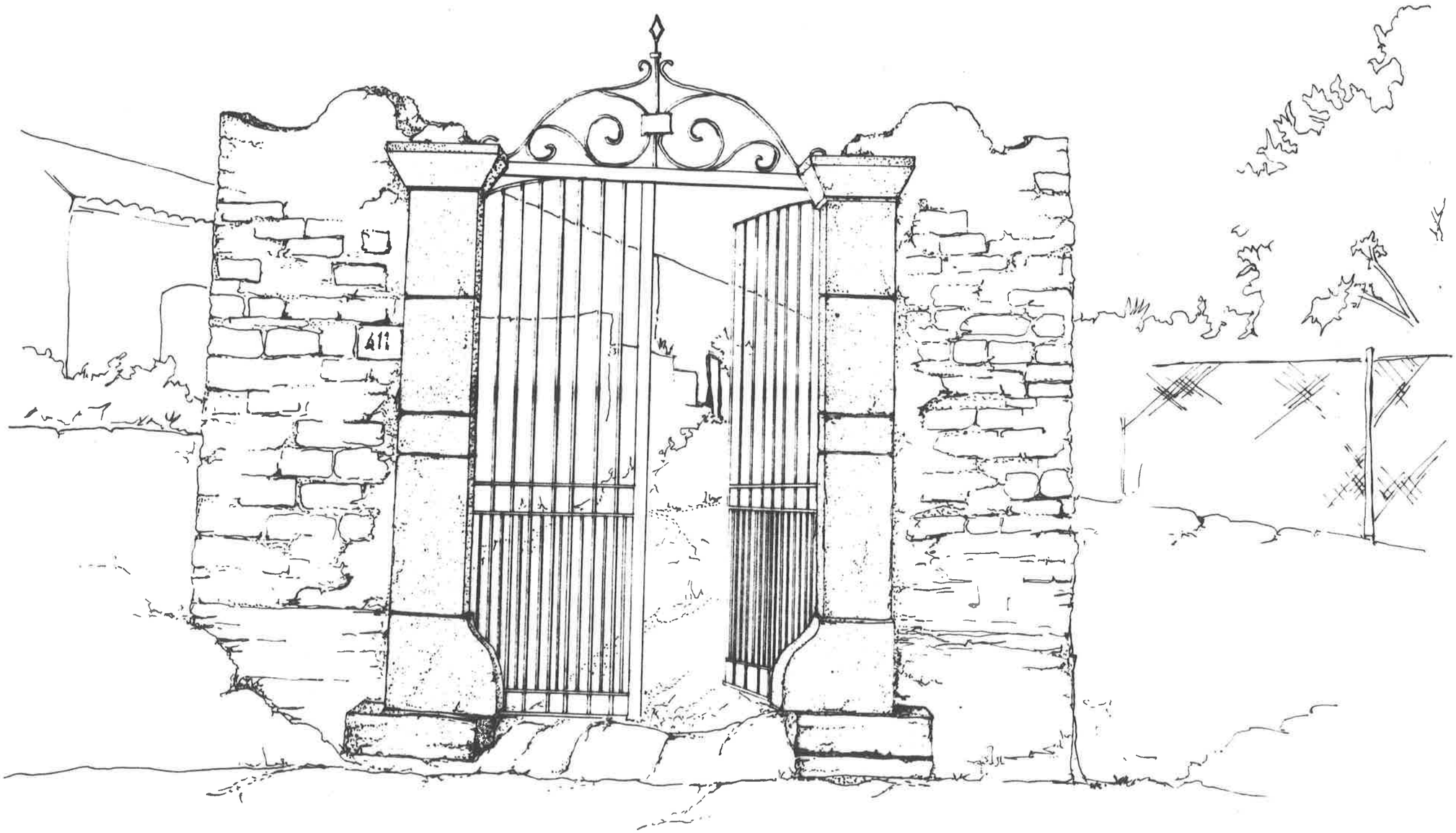
SEZIONE A-A



VISTA DEL PROSPETTO SUD

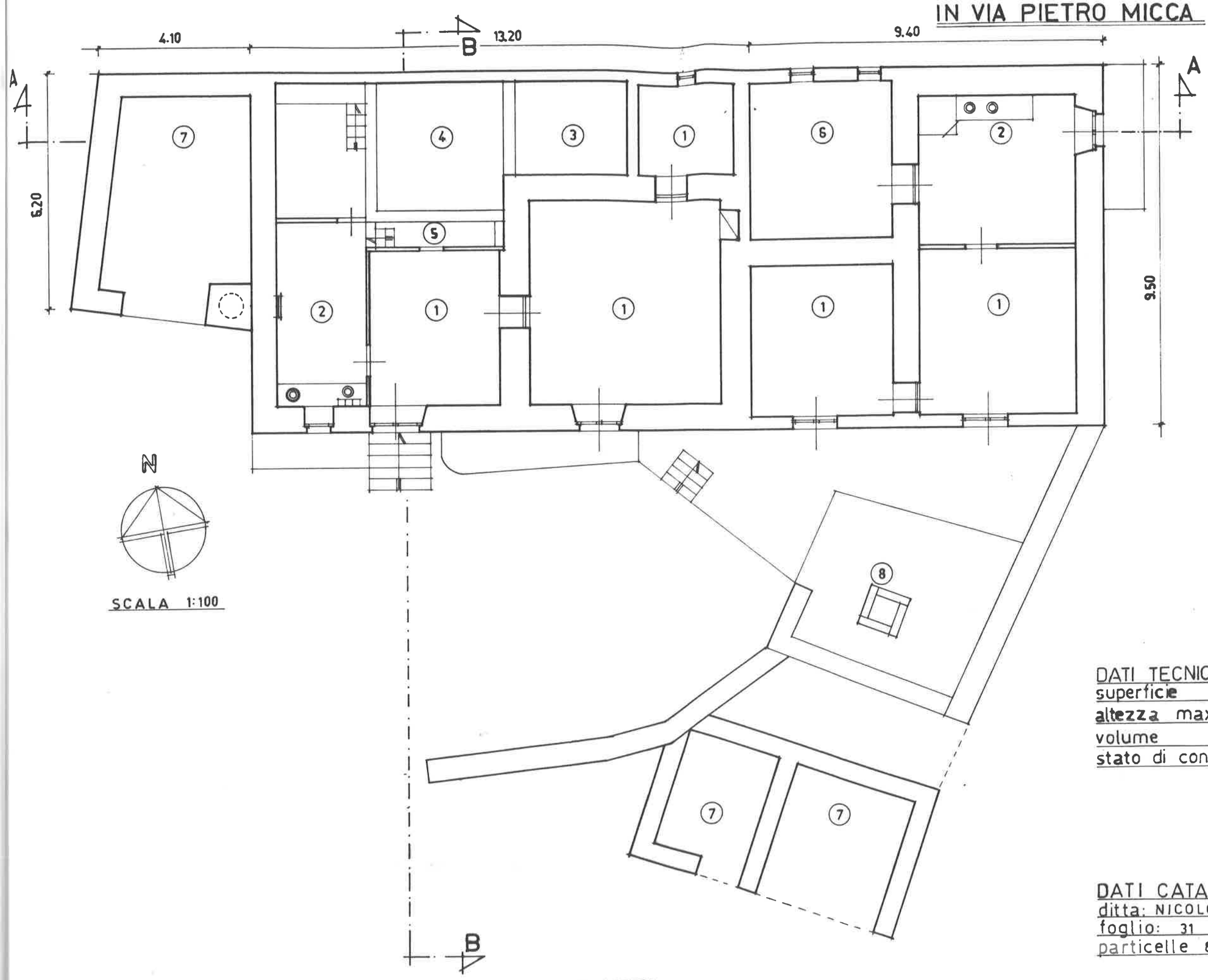


IL CANCELLO D'INGRESSO


411

ABITAZIONI E PALMENTO
IN VIA PIETRO MICCA

TAV. 3



SCALA 1:100

PIANTA

LEGENDA

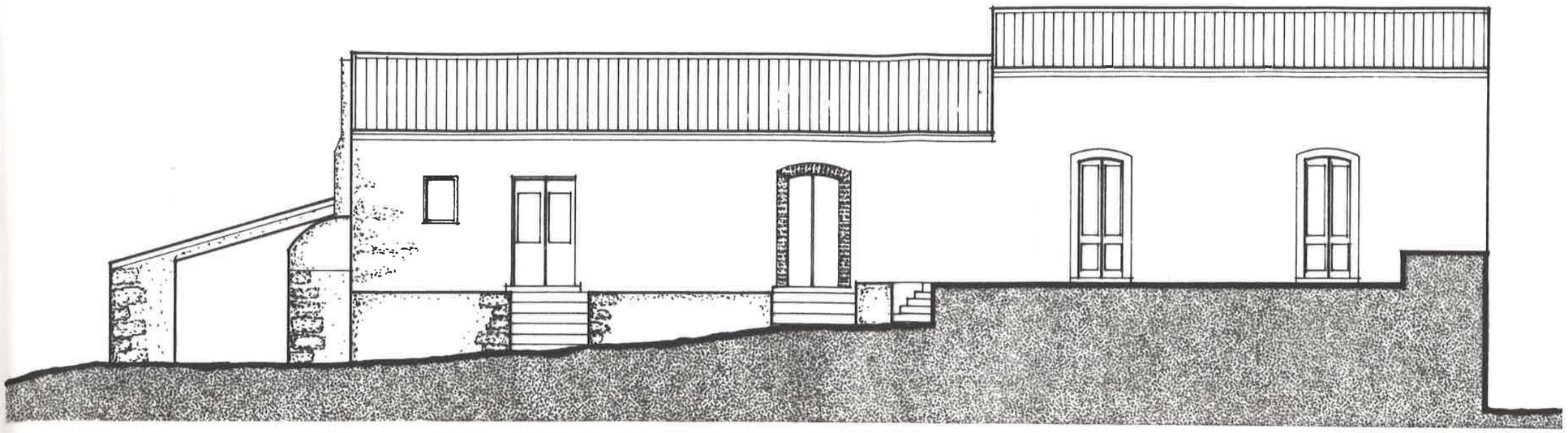
1-abitazione
2-cucine
3-pigiatura
4-fermentazione
5-tine
6-cantina
7-stalle
8-cisterna

DATI TECNICI

superficie	mq	240
altezza max	ml	3.70
volume	mc	674.50
stato di conservazione		funzionale

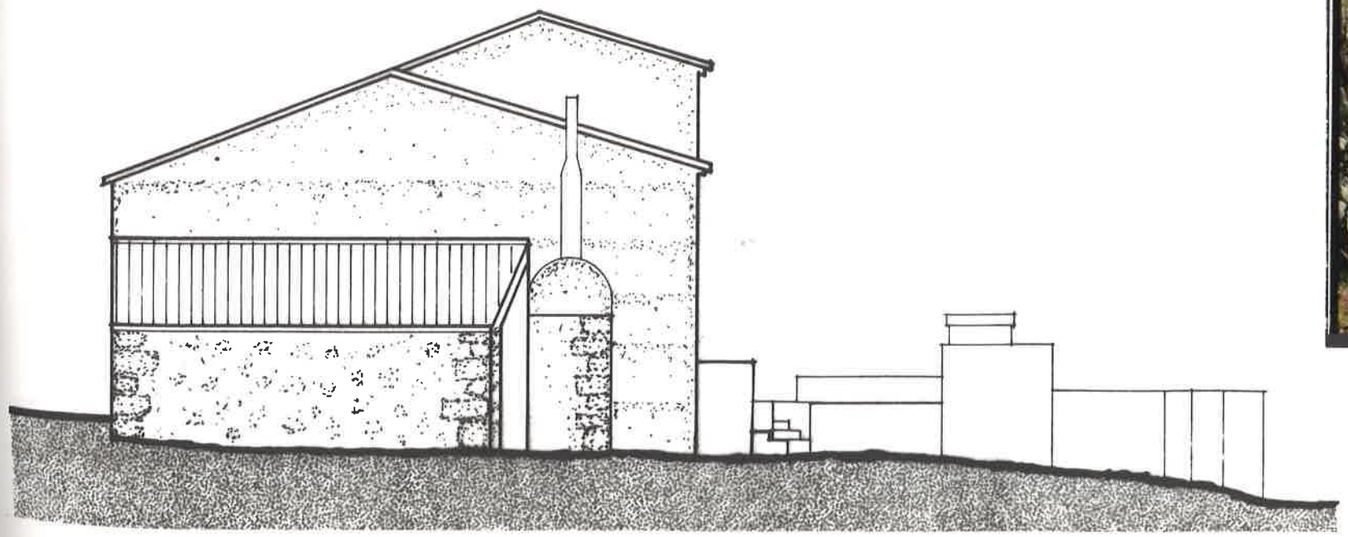
DATI CATASTALI

ditta: NICOLOSI-DISTEFANO-GULISANO
foglio: 31
particelle 8-121-124

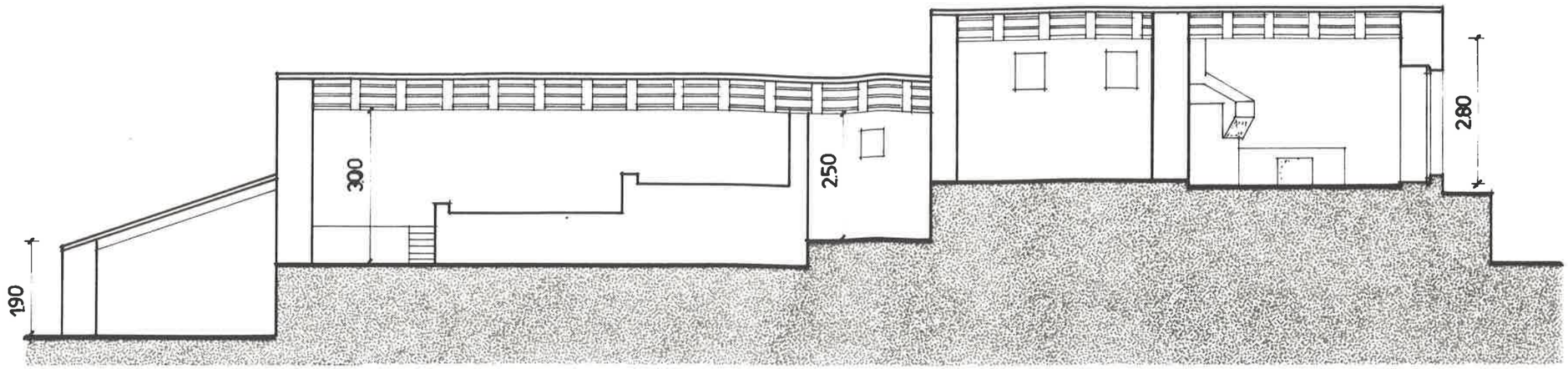


PROSPETTO SUD





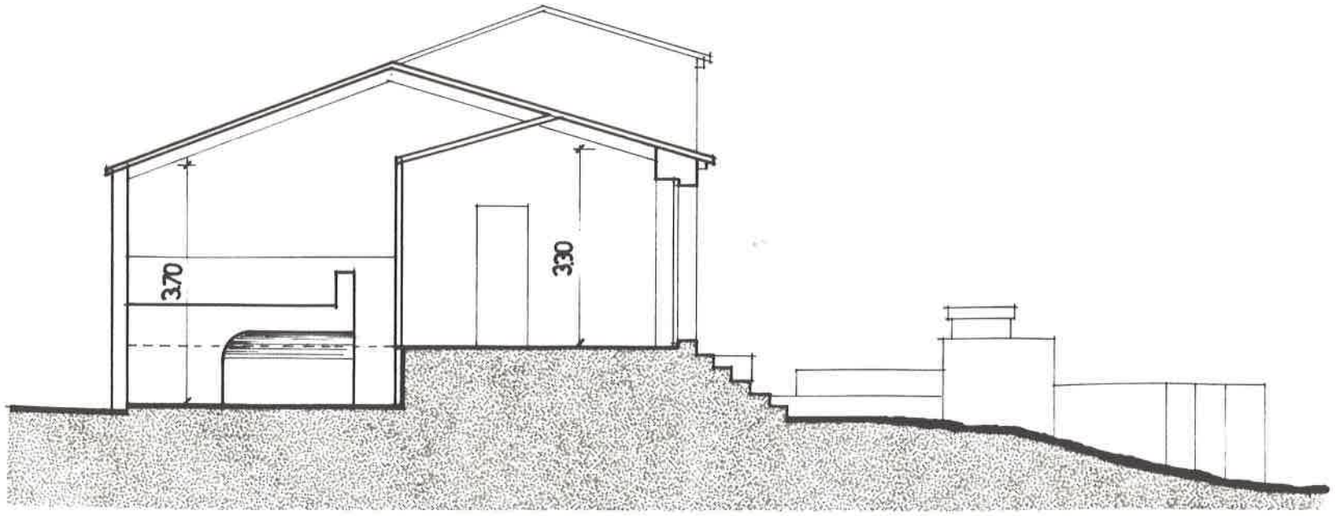
PROSPETTO OVEST



SEZIONE A-A



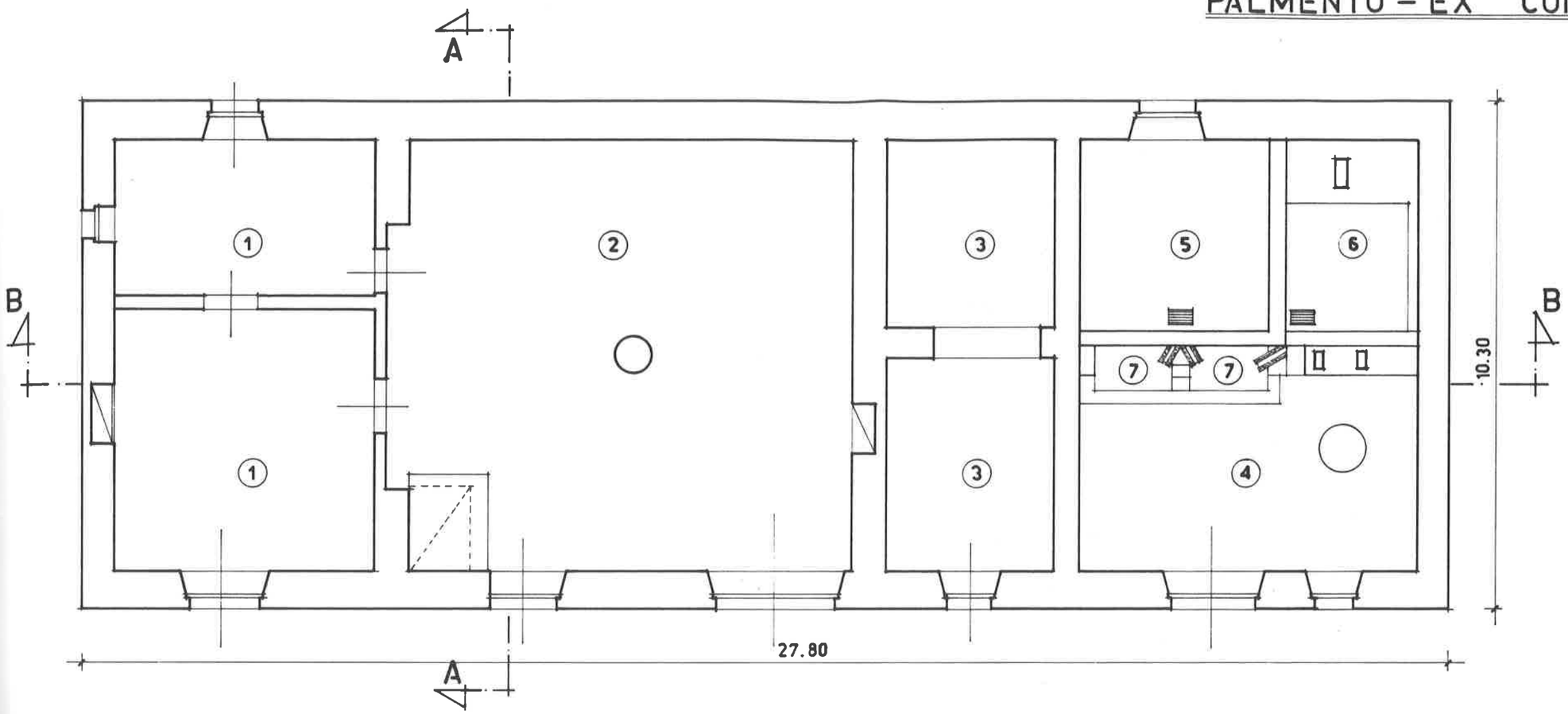
PARTICOLARE DELLA CUCINA (SEZIONE A-A)



SEZIONE B-B

MASSERIA DIFESA
PALMENTO – EX CONVENTO

TAV. 4



PIANTA

N

SCALA 1:100

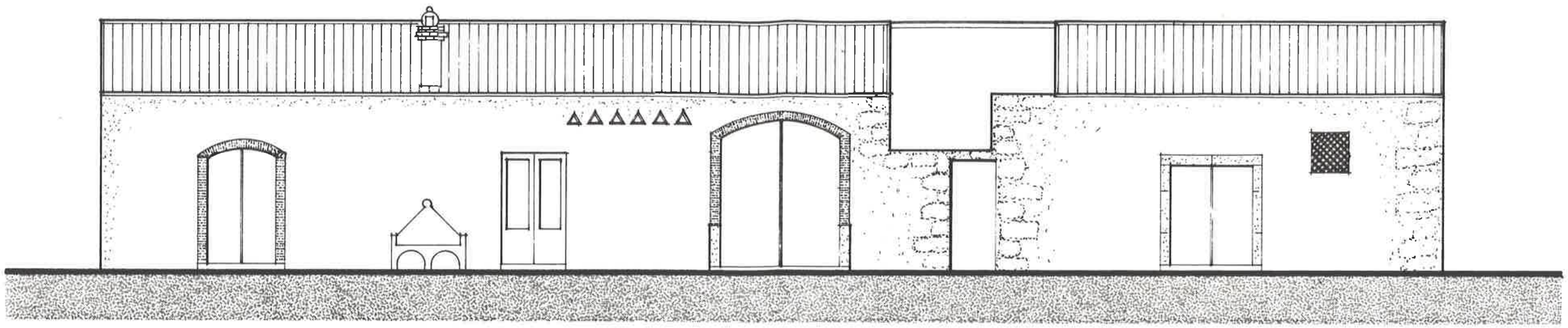
LEGENDA
1- vani
2- magazzino
3- ex convento
4- palmento
5- pigiatura
6- torchiatura
7- tine

DATI TECNICI

superficie	mq	286.40
altezza max	ml	3.50
volume	mc	1.002.00

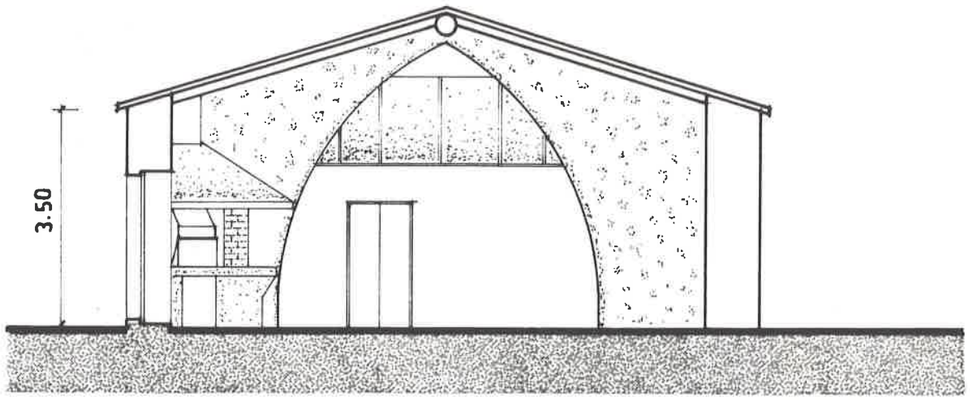
DATI CATASTALI
ditta: GEMMELLARO - SIGNORELLO - PAPPALARDO
foglio 28
particelle 166-162-164

STATO DI CONSERVAZIONE
- palmento: rudere
- masseria: funzionale

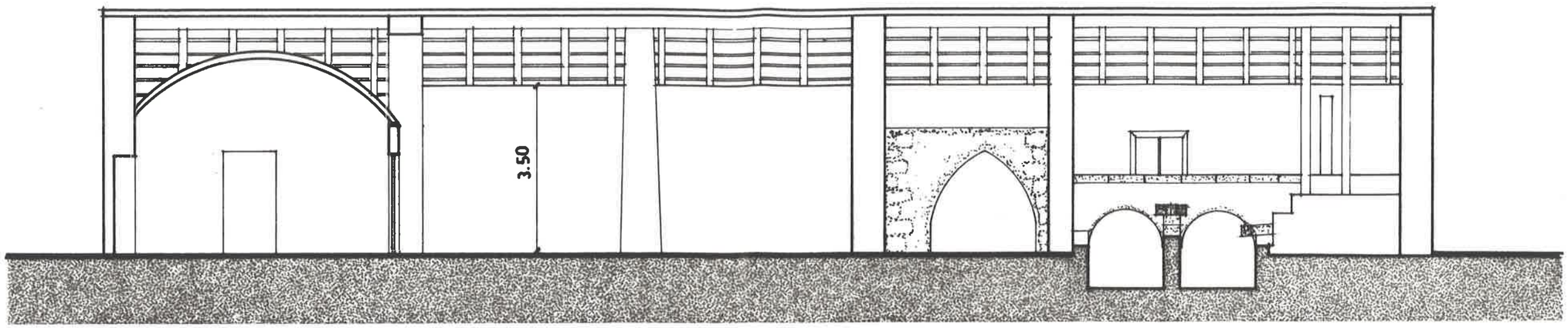


PROSPETTO PRINCIPALE (SUD)





SEZIONE A-A



SEZIONE B-B

PARTICOLARI DEGLI GETTI IN PIETRA LAVICA SCOLPITI NEL 1788

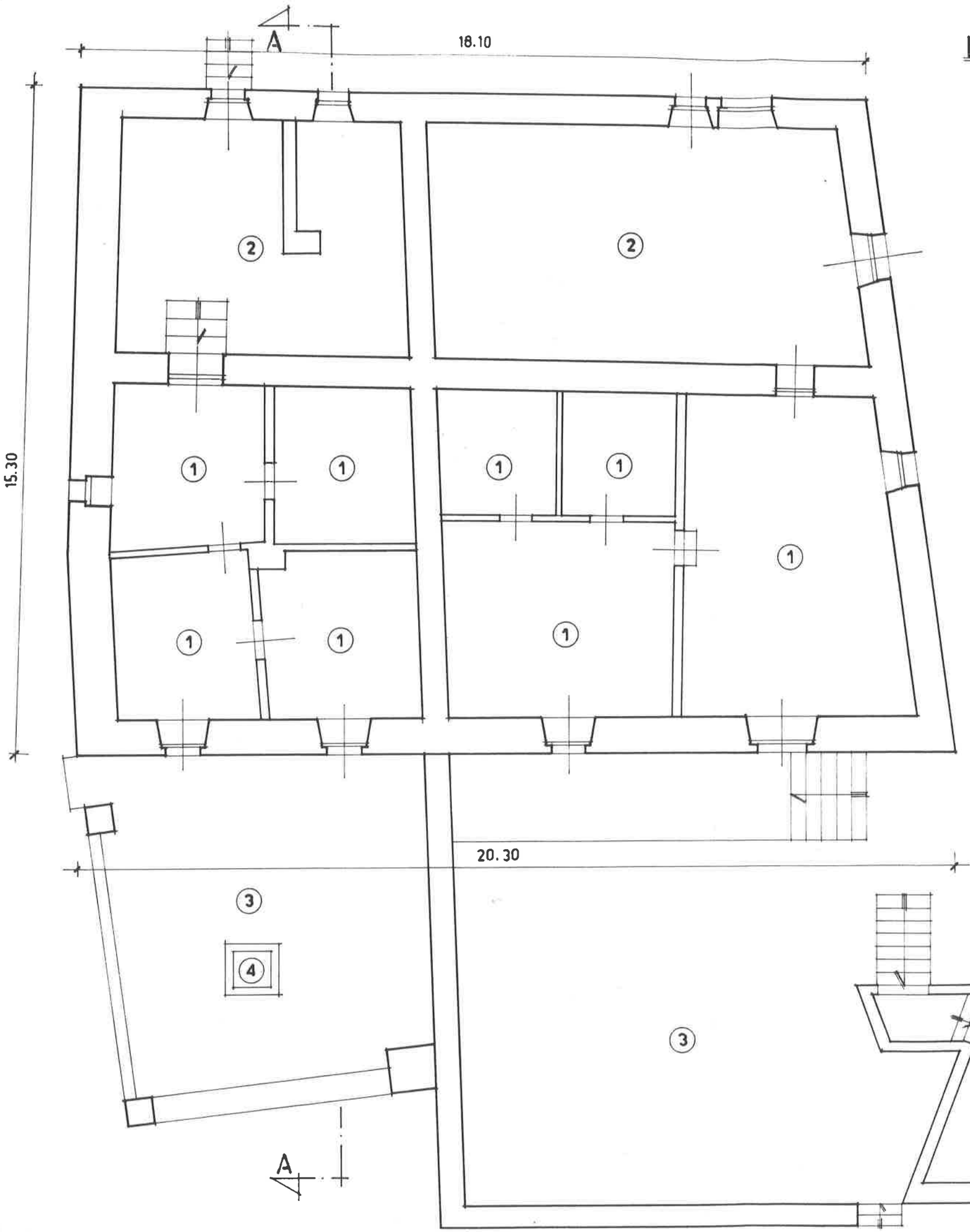


ARCO IN MURATURA NELLA PARTE CENTRALE (EX CONVENTO)

VISTA DEL VECCHIO PALMENTO COSTRUITO ALLA FINE DEL 1700

MASSERIA IN VIA "P. MICCA"

TAV. 5



DATI TECNICI

superficie	mq	293.70
altezza media	ml	4.00
volume	mc	1.175.00
stato di conservazione		pessimo

DATI CATASTALI

ditta: LONGO - PAPPALARDO

foglio 27

particelle 173 - 180 (F.R)

N

SCALA 1 100

LEGENDA

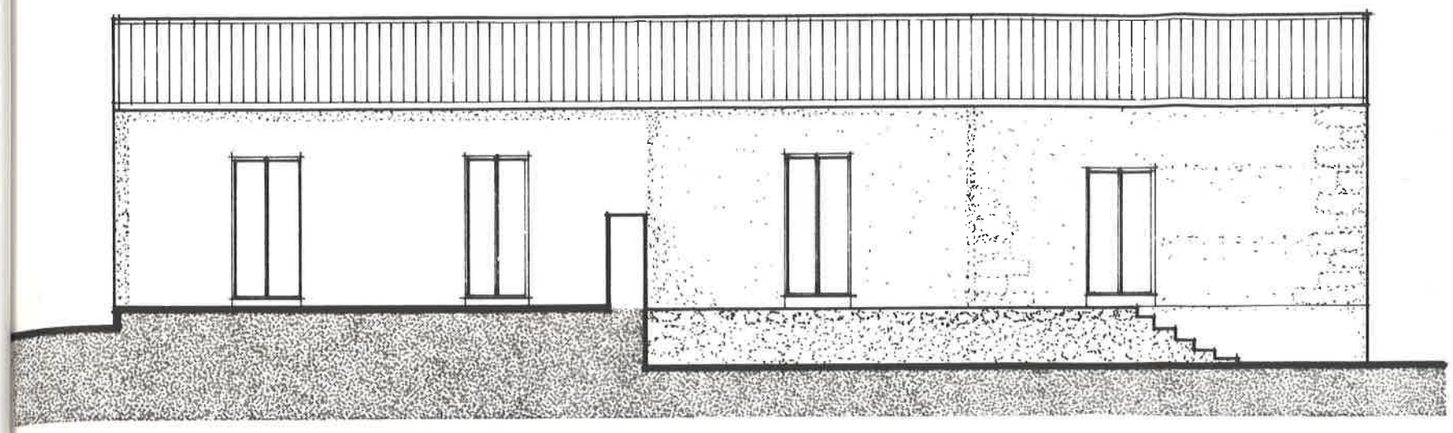
1- vani

2- magazzino

3- corte

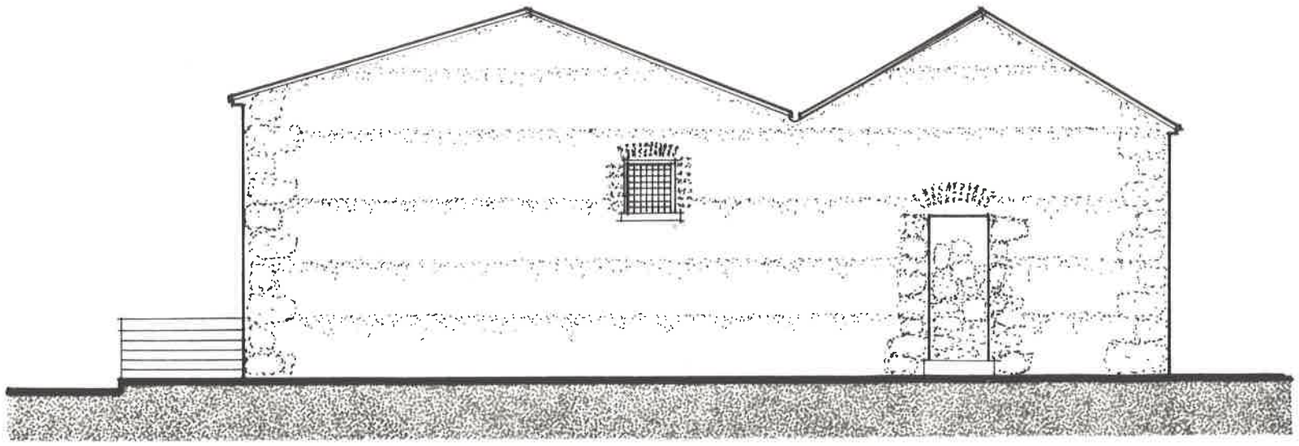
4- cisterne

PIANTA



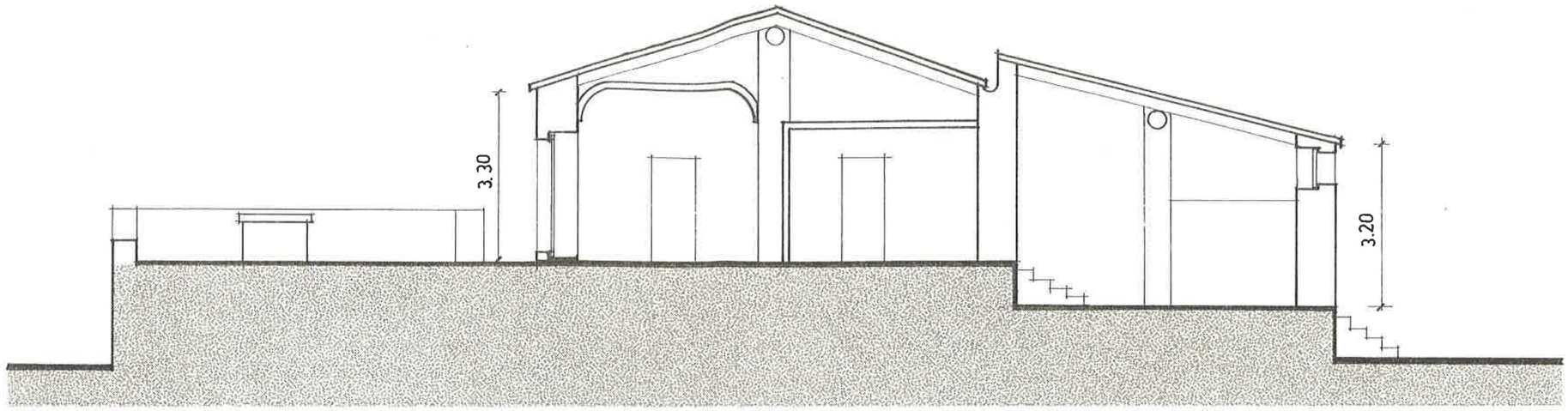


PROSPETTO SUD





PROSPETTO EST



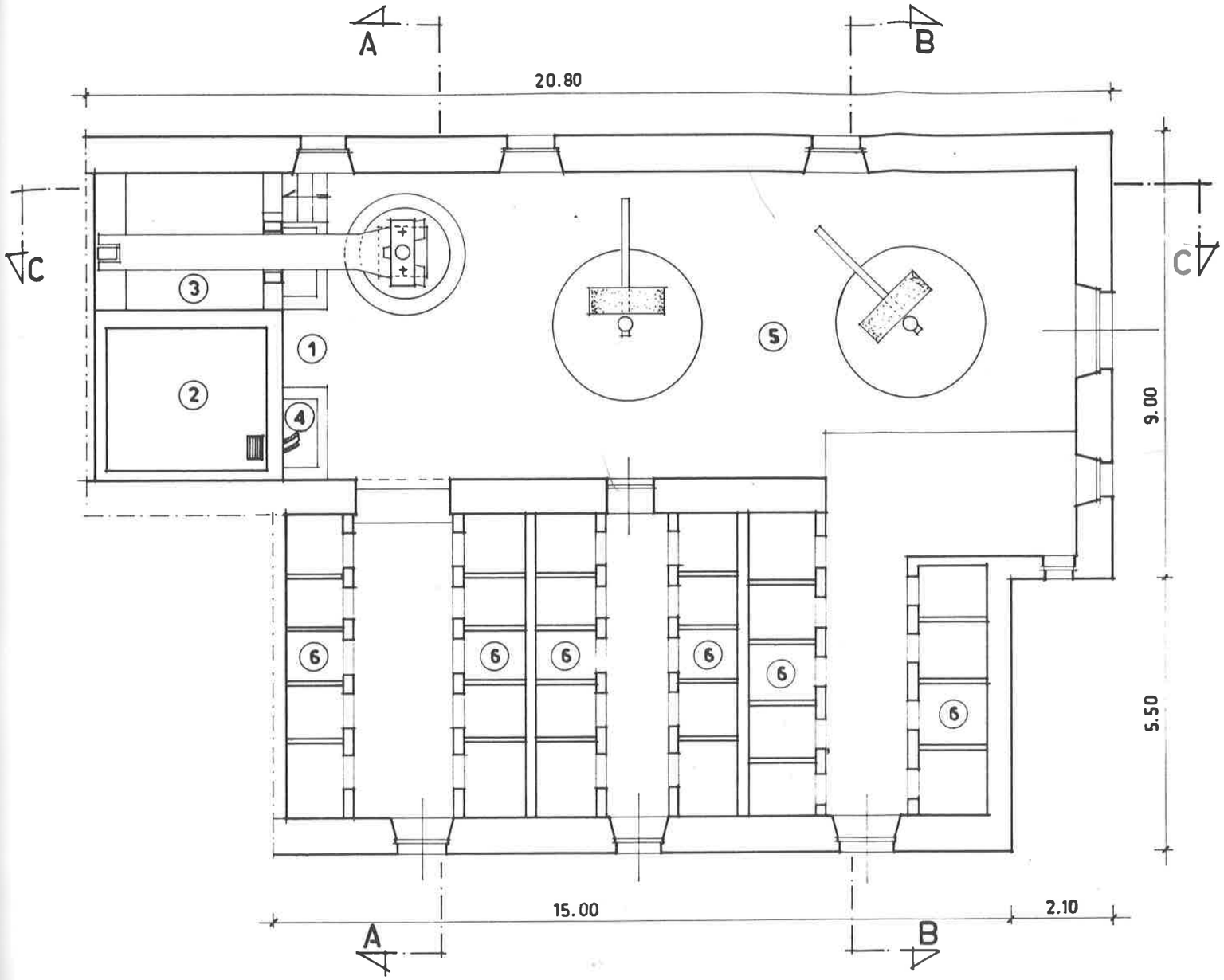
SEZIONE A-A

VISTA PANORAMICA SUD

LA MURATURA DELLA CISTERNA DOPO
IL CROLLO DEL MURO ESTERNO - LATO EST

TAV. 6

PALMENTO E TRAPPETO IN VIA PATERNO'



PIANTA

N

SCALA 1:100

DATI TECNICI

superficie	mq	269.00
altezza	ml	310 - 350
volume	mc	655.20
stato di conservazione		pessimo

DATI CATASTALI

ditta: RENDO L.- CASTORINA G.

foglio 25

particella 72 (C.E.U.)

LEGENDA

1- palmento

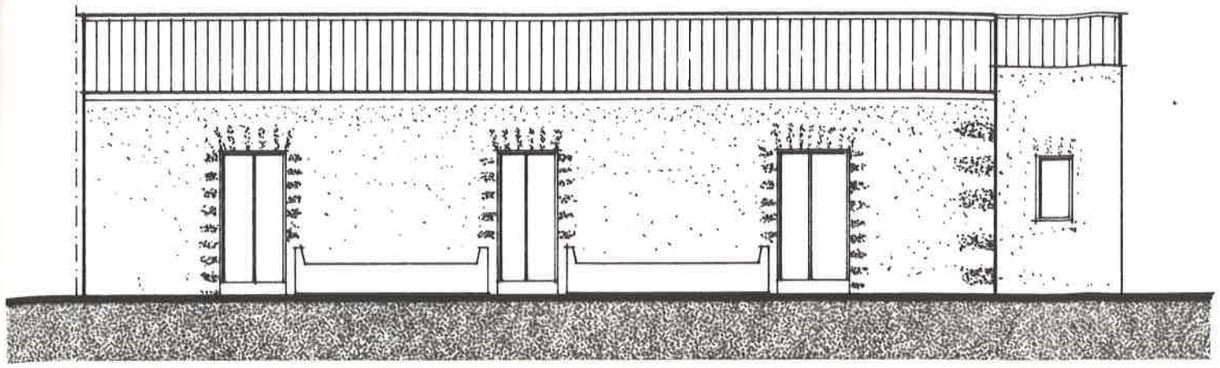
2- pigiatura

3- torchiatura

4- tine

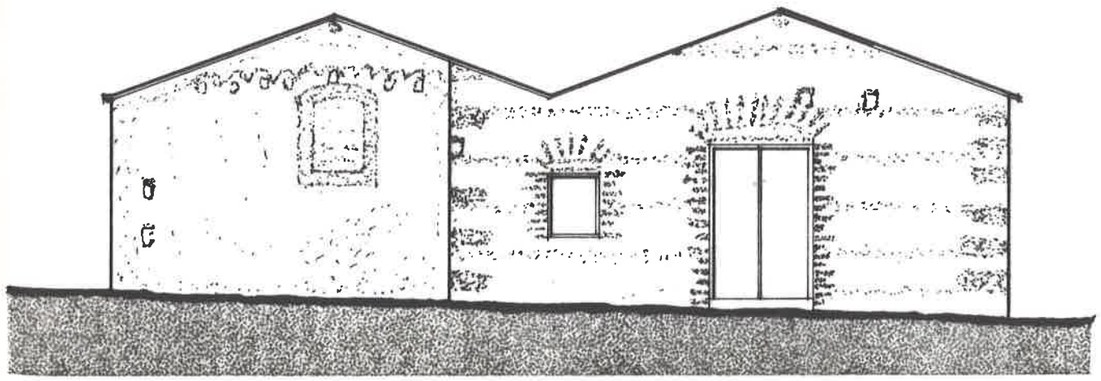
5- trappeto

6- deposito



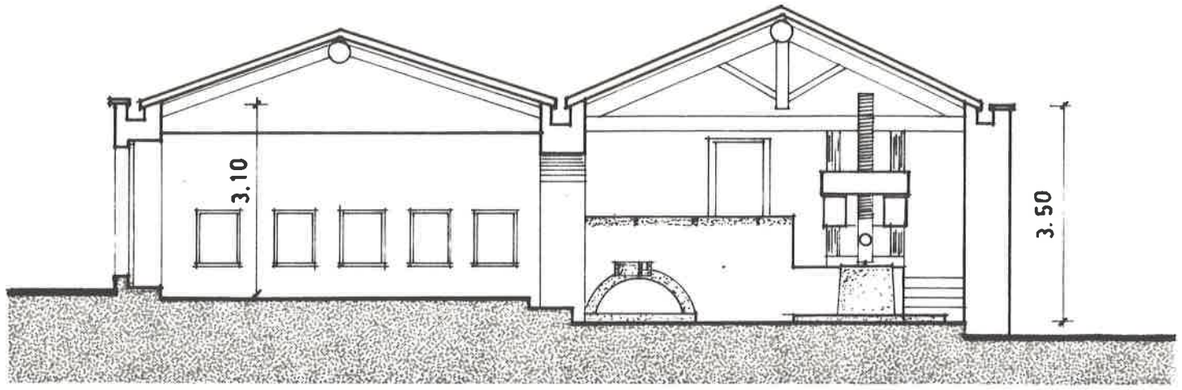
PROSPETTO SUD





PROSPETTO EST

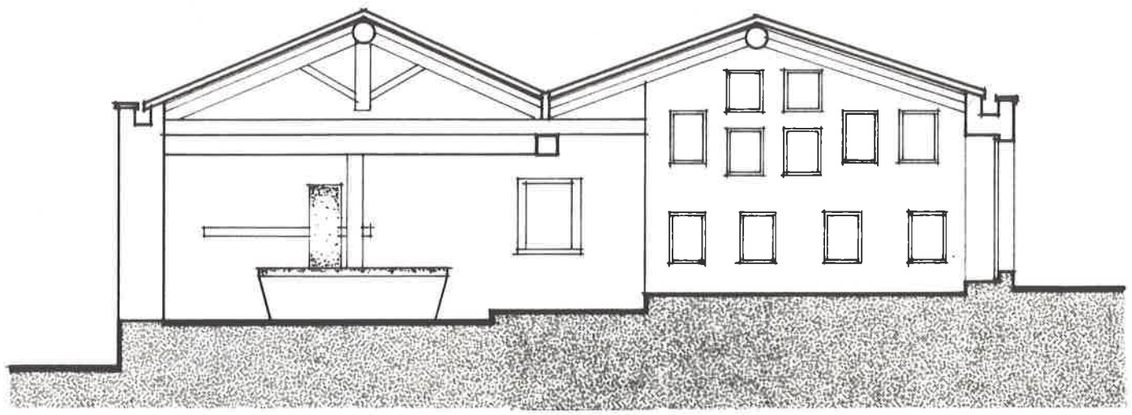




SEZIONE A-A



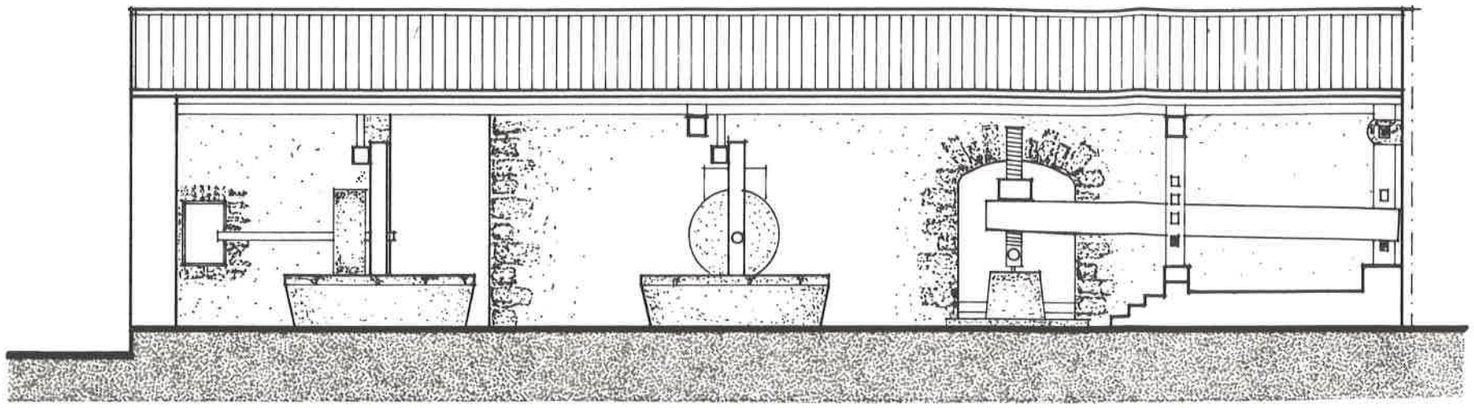
LA VITE E LA PIETRA



SEZIONE B-B



CONTENITORI PER OLIVE IN DEPOSITO



SEZIONE C-C



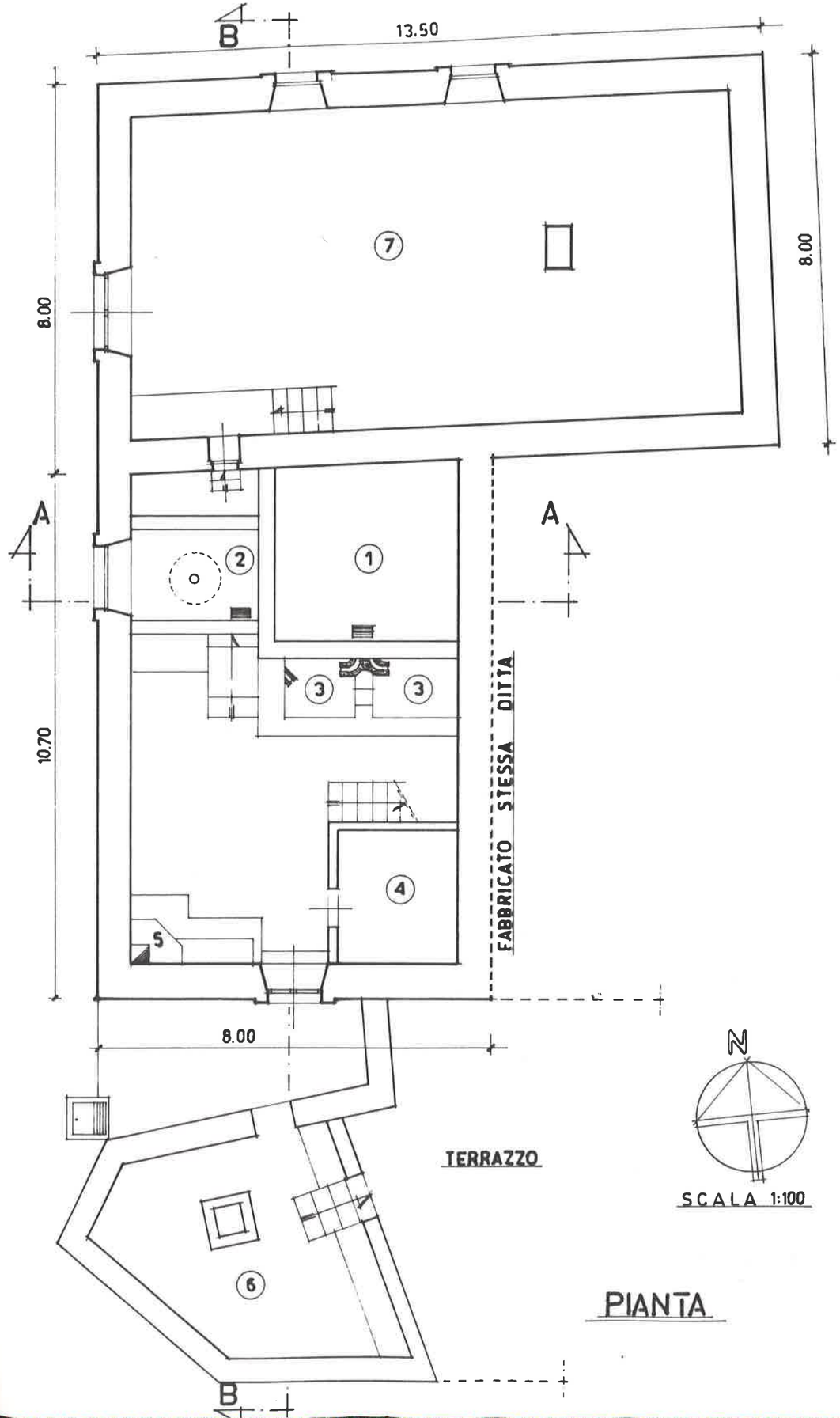
VISTA DEL PALMENTO



LE MOLE DEL TRAPPETO

PALMENTO E CANTINA
IN CONTRADA "CANFARELLA"

TAV. 7



PIANTA

LEGENDA

1- pigiatura
2- torchiatura
3- tine
4- alloggio
5- forno
6- cisterna
7- cantina

DATI TECNICI

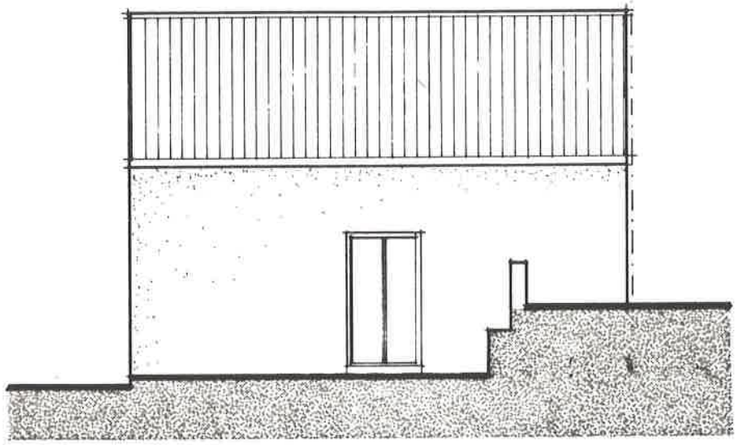
superficie mq 193.60
altezza ml 3.50
volume mc 677.60
stato di cons. funzionale

DATI CATASTALI

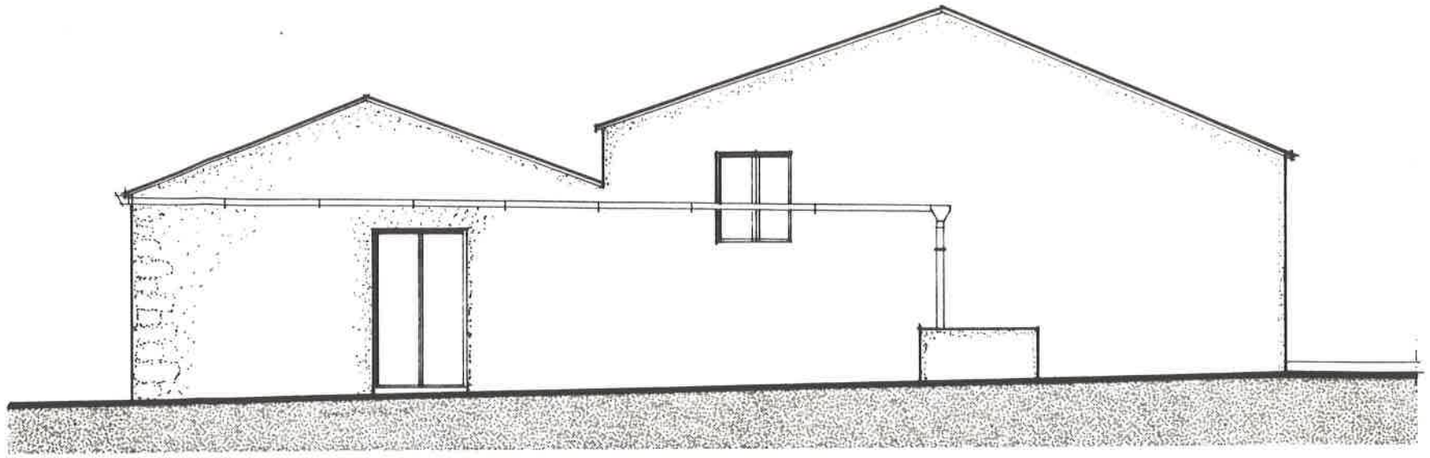
ditta: SISINNA MARIA GRAZIA
foglio 25
particella 44 (C.E.U.)



VISTA DELLA VASCA DI PIGIATURA E DELLE TINE



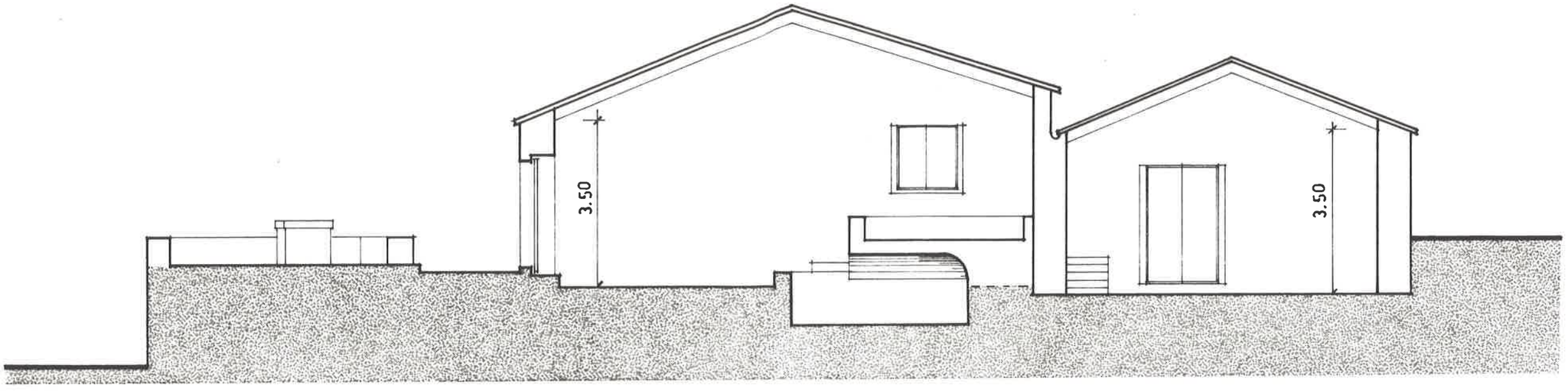
PROSPETTO SUD



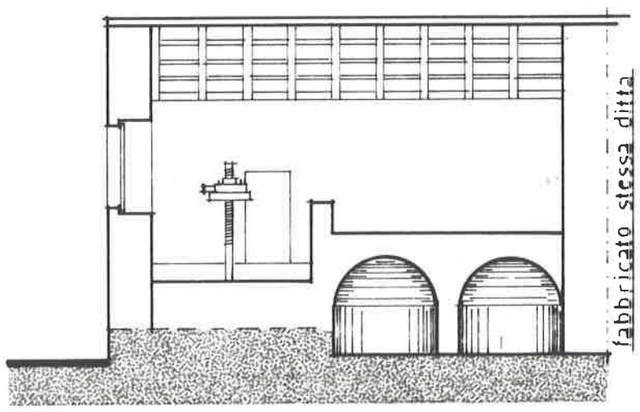
PROSPETTO OVEST







SEZIONE B-B



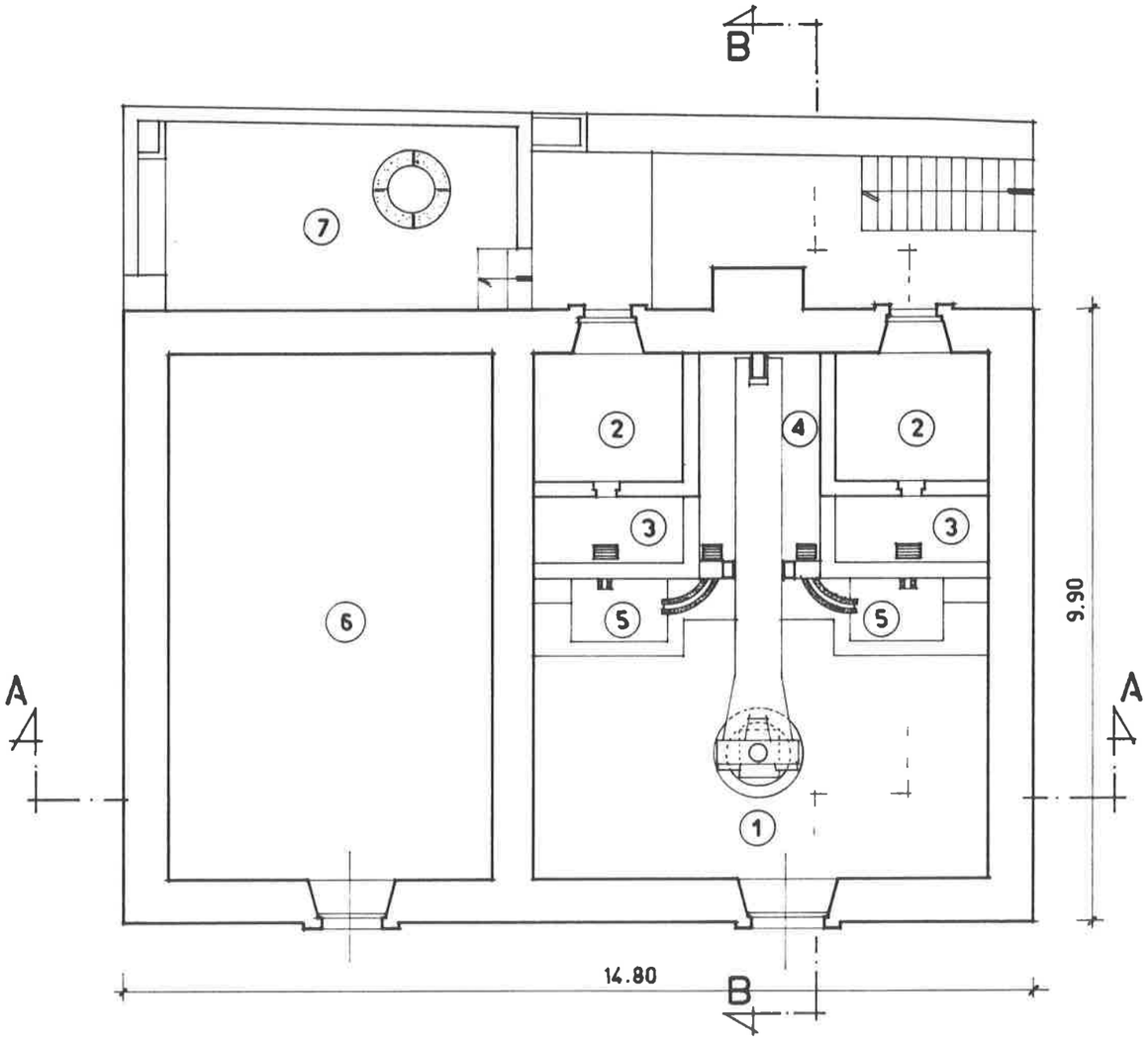
SEZIONE A-A



IL TORCHIO MECCANICO

PALMENTO E MAGAZZINO IN CONTRADA "CAPRERIA"

TAV. 8



PIANTA

LEGENDA
1- palmento
2- pigiatura
3- fermentazione
4- torchiatura
5- tine
6- magazzino
7- cisterna

DATI TECNICI

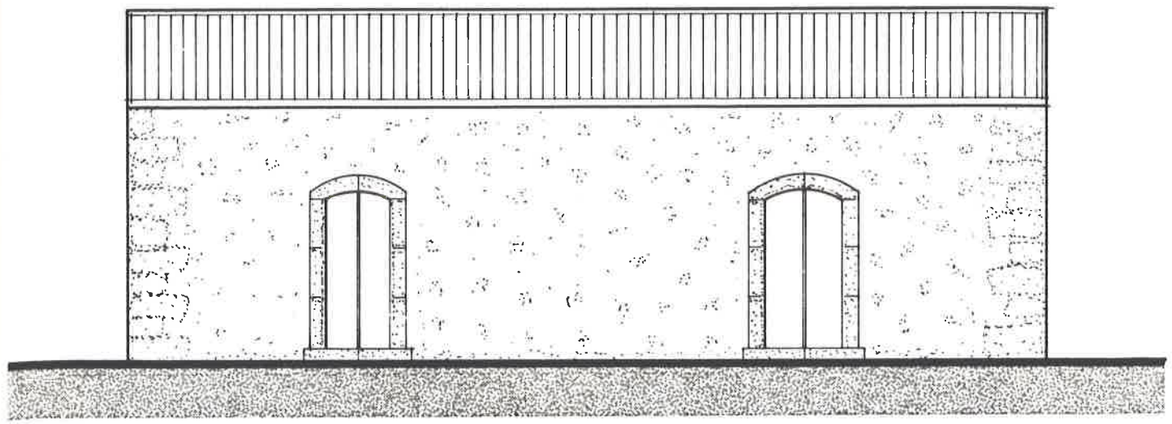
superficie	mq	146.50
altezza max	ml	4.00
volume	mc	586.00
stato di conservazione		discreto



SCALA 1:100

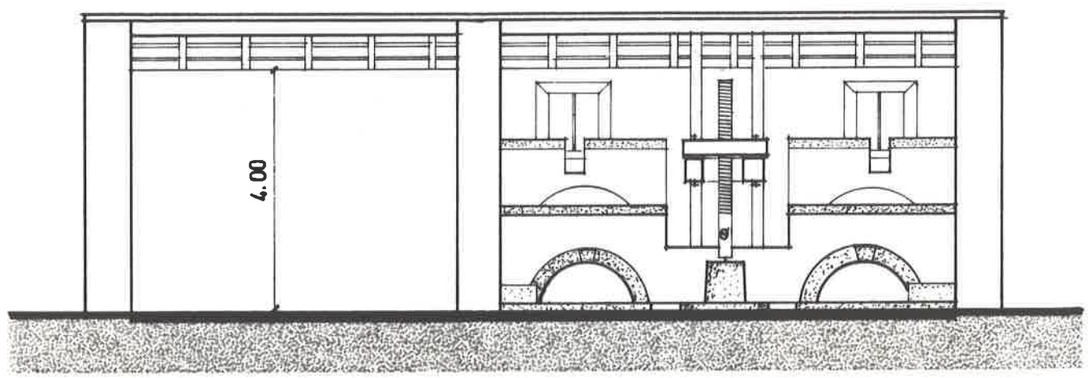
DATI CATASTALI

ditta: SQUADRITO ROSARIO - SOTERA CARMELO - ANTONINO
foglio 23
particelle 263 - 198



PROSPETTO SUD

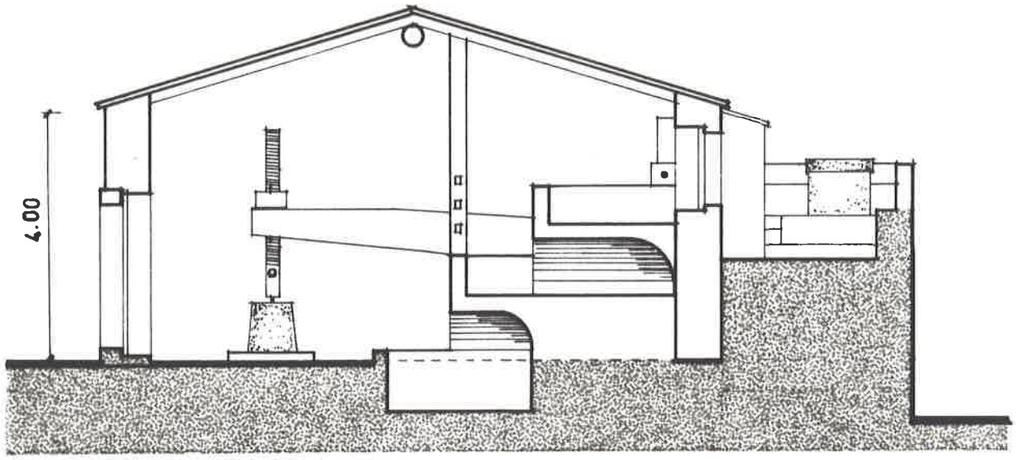




SEZIONE A-A



L'INTERNO DEL PALMENTO



SEZIONE B-B



VISTA NORD - LA CISTERNA

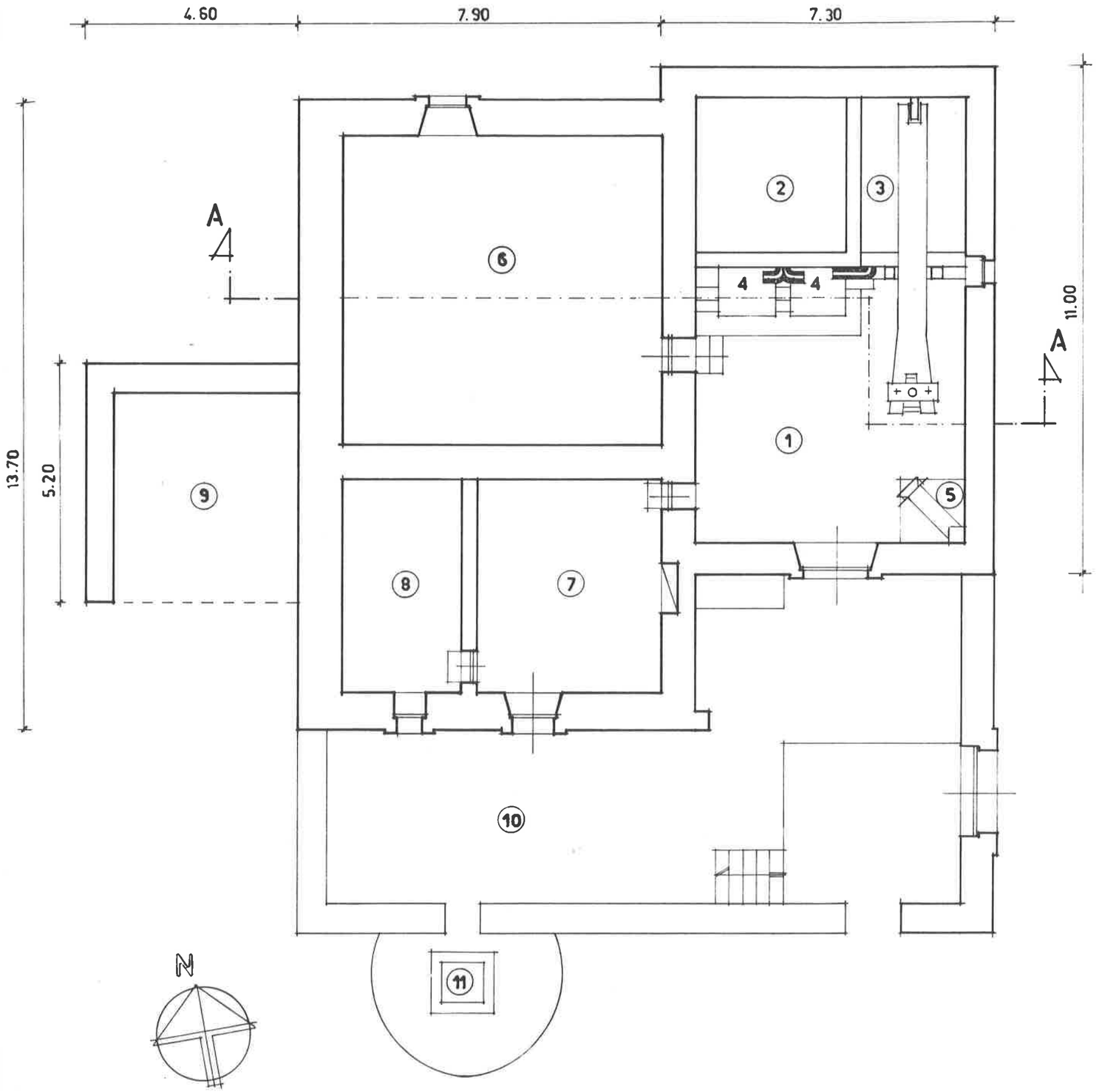


- VISTA DELLA VASCA DI PIGIATURA (in alto)
- DI FERMENTAZIONE (al centro)
- LA TINA (in basso)

ANCORAGGIO DELLA TRAVE DI TORCHIATURA

TAV. 9

ABITAZIONE E PALMENTO IN VIA CANFARELLA



SCALA 1:100

PIANTA

LEGENDA

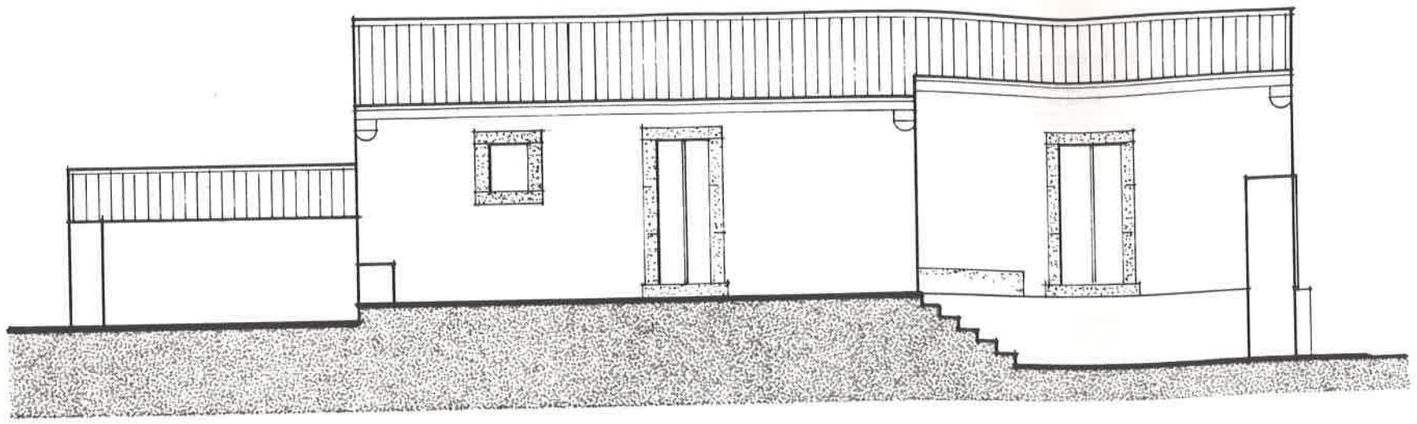
1- palmento
2- pigiatura
3- torchiatura
4- tine
5- forno
6- cantina
7- vano
8- cucina
9- stalla
10- corte
11- cisterna

DATI TECNICI

superficie	mq	212.50
altezza max	ml	3.10
volume	mc	632.30
stato di conservazione		rudere

DATI CATASTALI

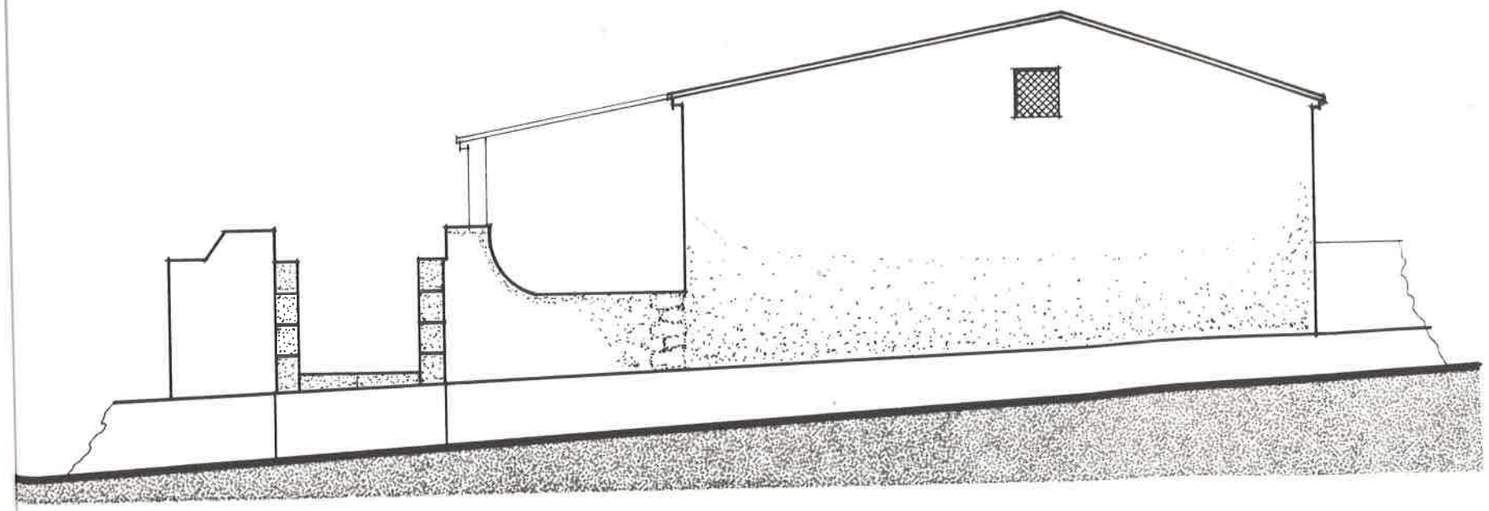
ditta:	NICOLOSI GIUSEPPE
foglio	21
particelle	388-257 (C.E.U.)



PROSPETTO SUD

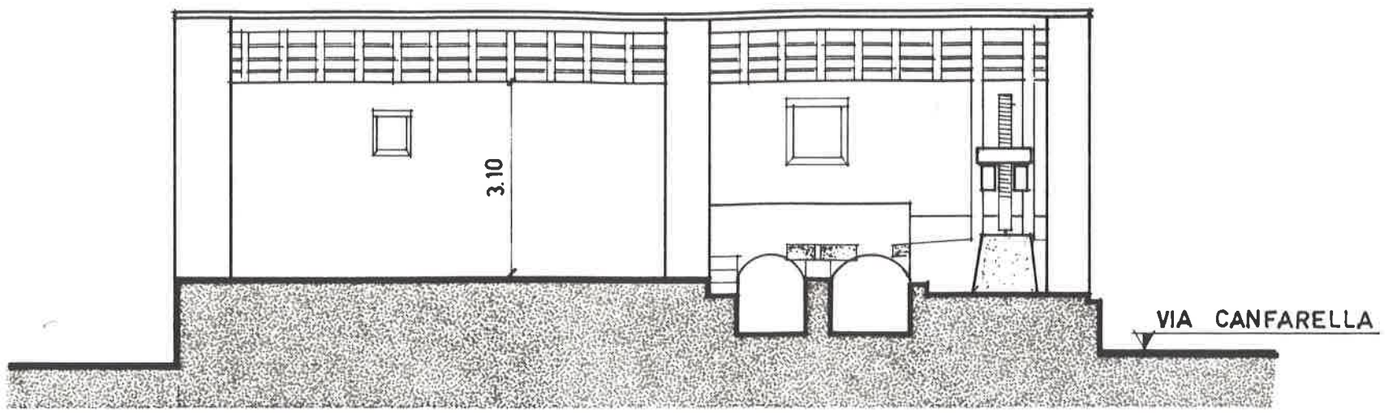






PROSPETTO EST





SEZIONE A-A



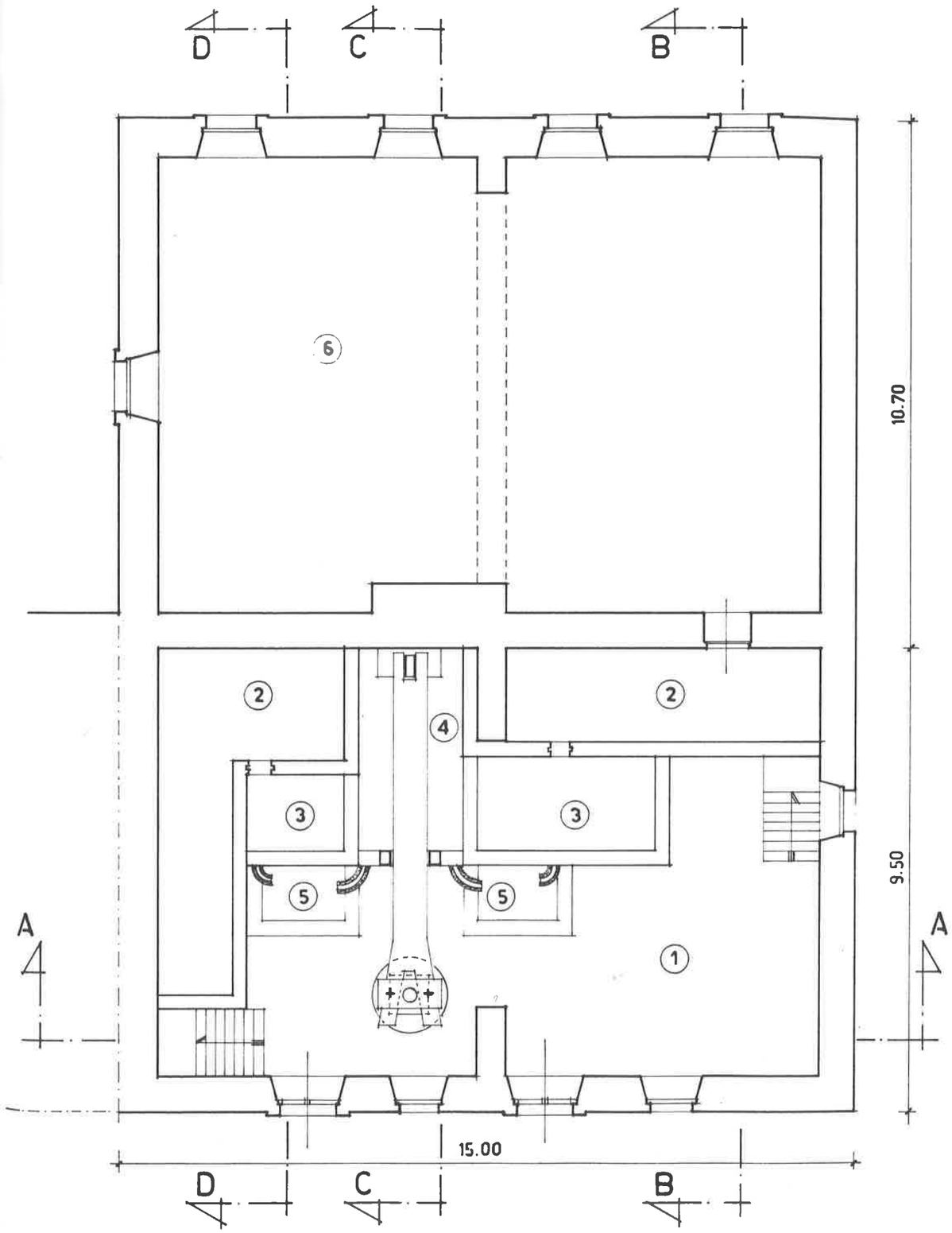
PARTICOLARI DI INCISIONI SULLA PIETRA



PARTICOLARE DI UN ABBEVERATOIO

TAV. 10

PALMENTO E CANTINA "CASA STRANO" CONTRADA CANFARELLA



PIANTA

LEGENDA

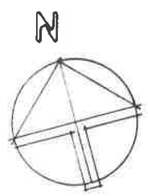
1- palmento
2 pigiatura
3 fermentazione
4 torchiatura
5 tine
6 cantina

DATI TECNICI

superficie	mq	303.00
altezza max	ml	4.50
volume	mc	1.278.00
stato di conservazione		pessimo

DATI CATASTALI

ditta	STRANO - CUNSOLO - NICOLETTI
foglio	21
particelle	287 - 391

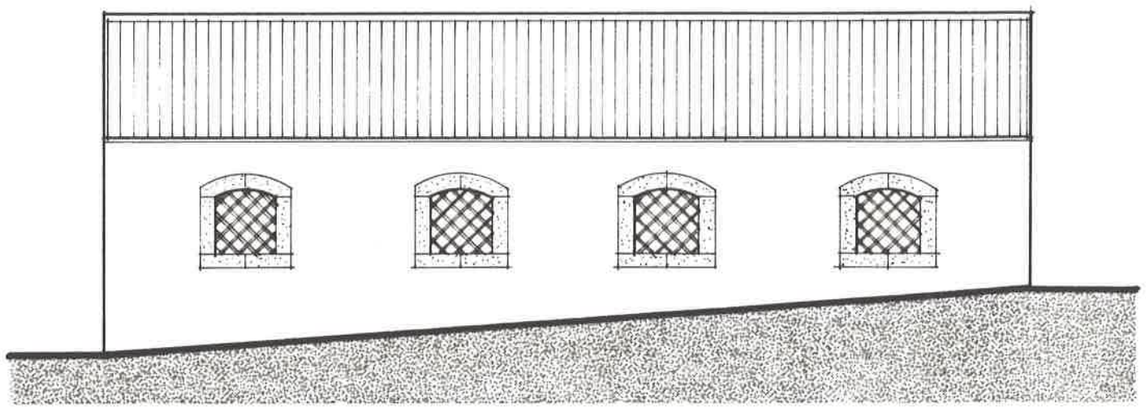


SCALA 1:100



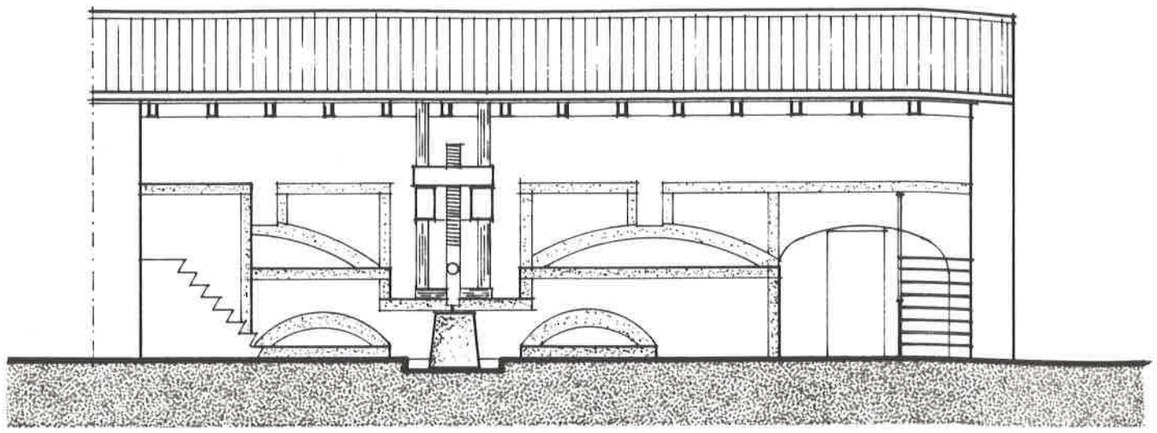
PROSPETTO SUD





PROSPETTO NORD

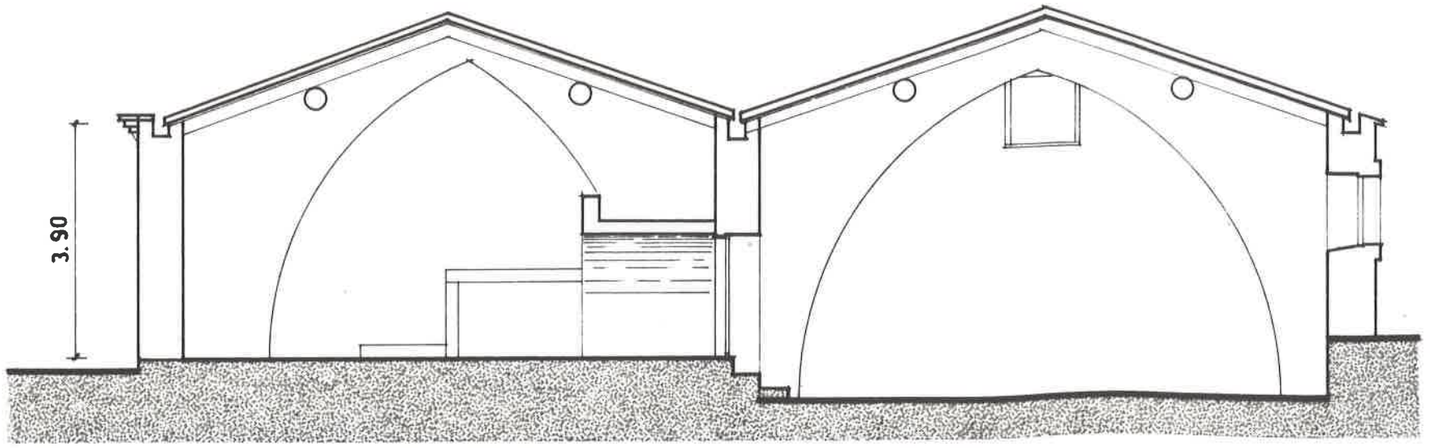




SEZIONE A-A



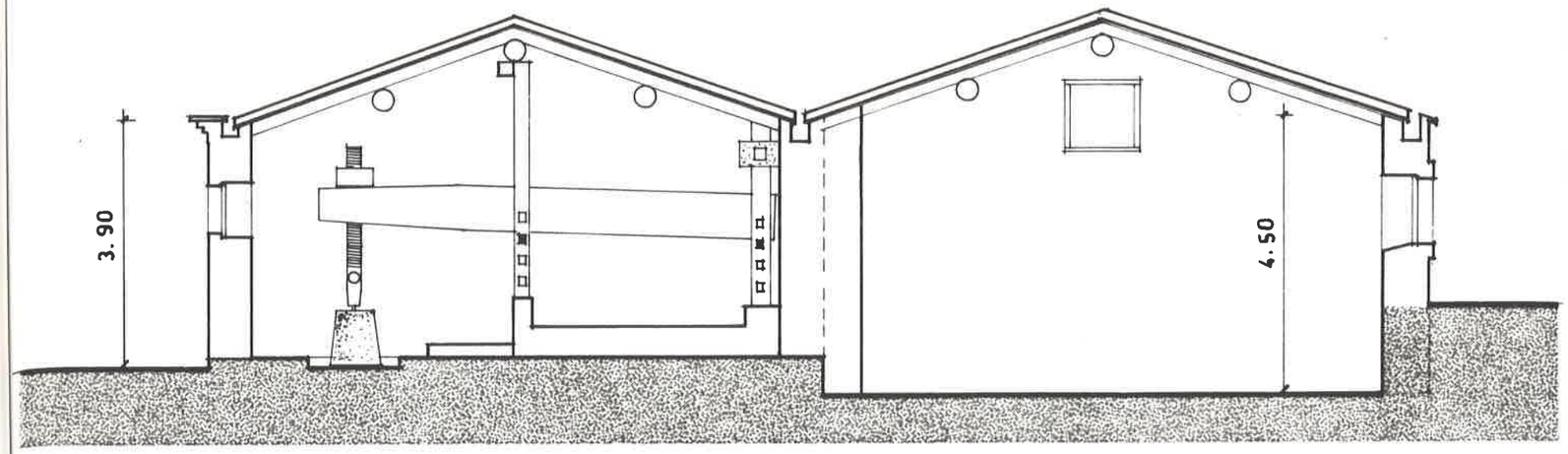
SISTEMA A TRE VASCHE SUL LATO OVEST



SEZIONE B-B



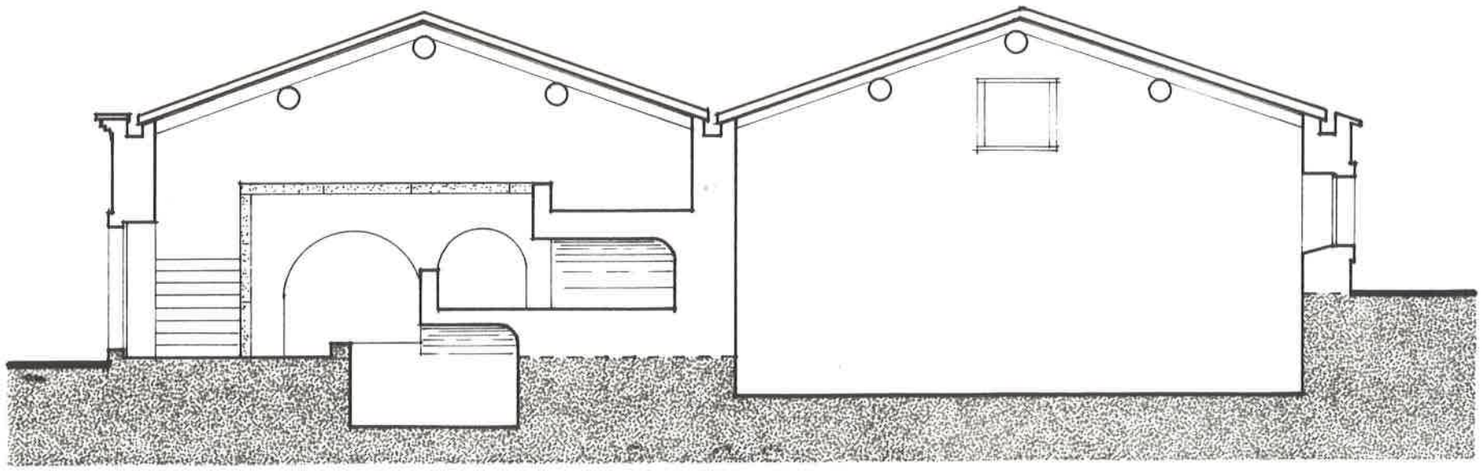
LA CANTINA



SEZIONE C-C



VISTA DELLE VASCHE DI PIGIATURA - FERMENTAZIONE-TINE E LA TRAVE DI TORCHIATURA

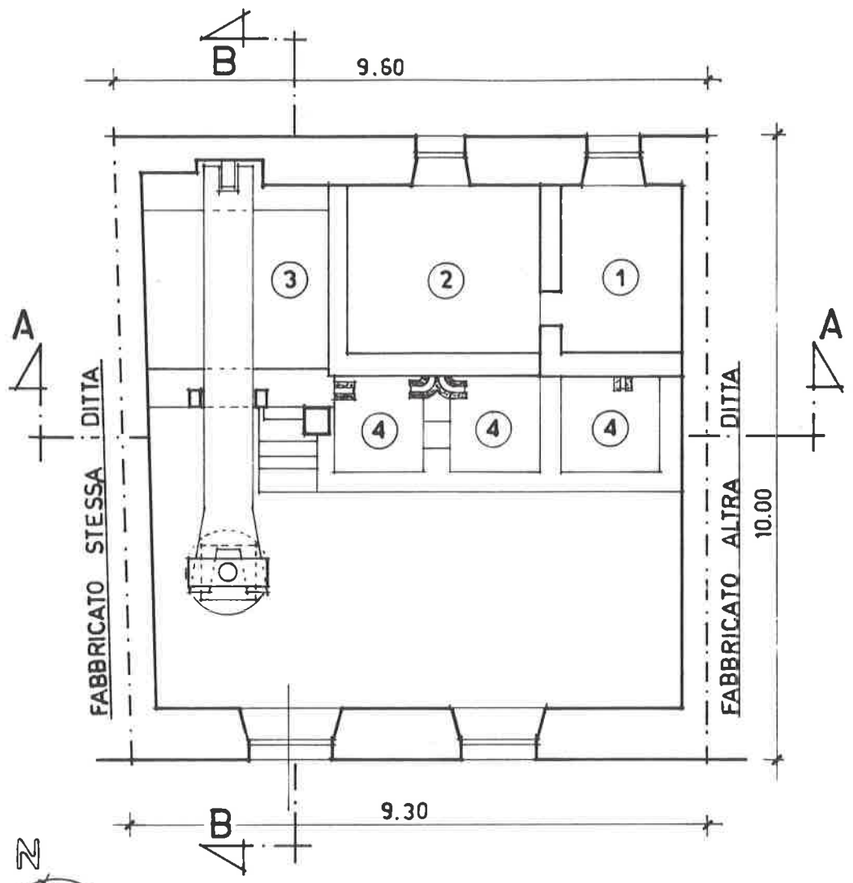


SEZIONE D-D



TAV. 11

PALMENTO IN CONTRADA CANFARELLA



PIANTA

SCALA 1:100

LEGENDA

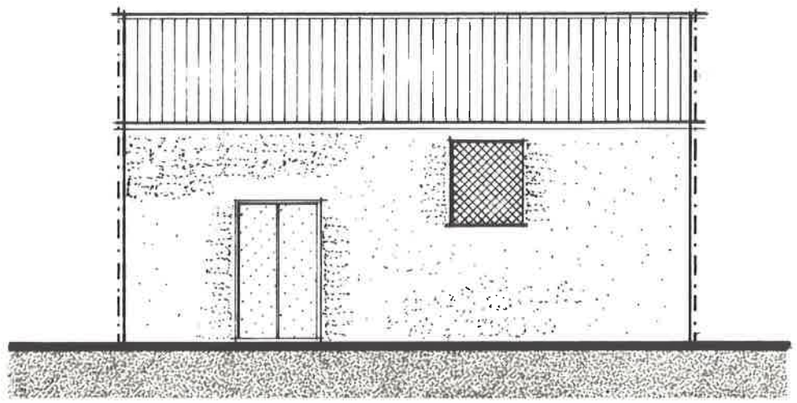
1- pigiatura
2- fermentazione
3- torchiatura
4- tine

DATI TECNICI

superficie	mq	94.50
altezza max	ml	3.60
volume	mc	343.80
stato di conservazione		funzionale

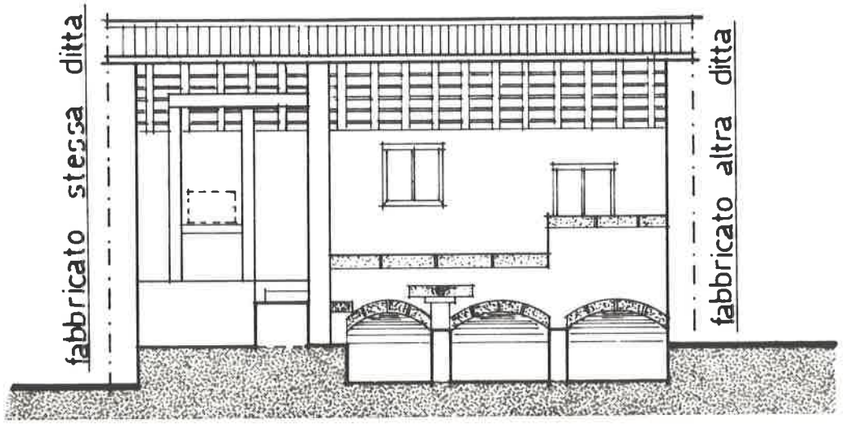
DATI CATASTALI

ditta: NICOLOSI SANTO
foglio 21
particella 170

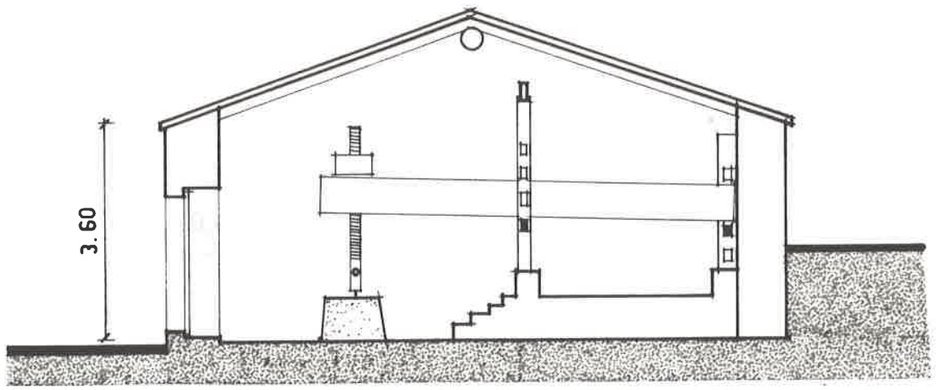


PROSPETTO SUD





SEZIONE A-A



SEZIONE B-B



PARTICOLARI DEGLI GETTI IN PIETRA LAVICA SCOLPITI NEL 1737



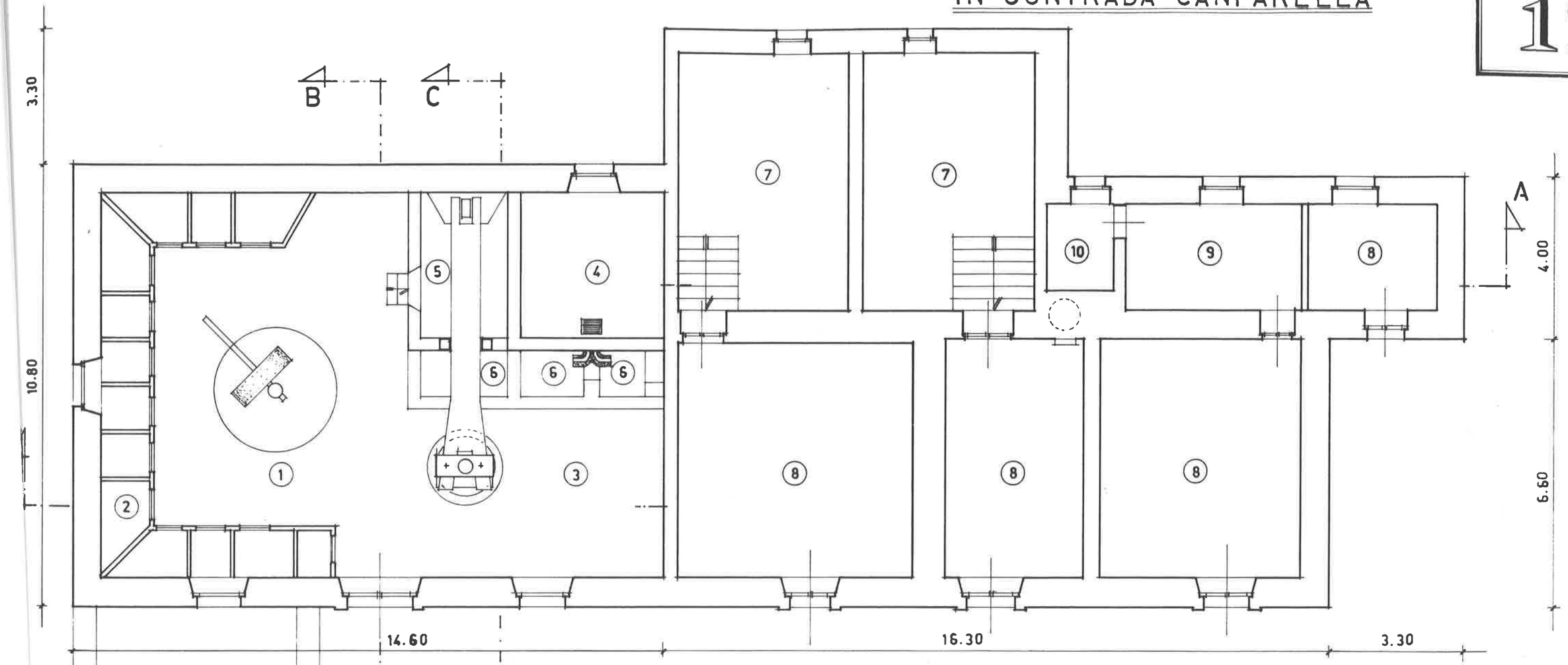
LA VITE



IL SISTEMA DI TORCHIATURA (CHIANCA)

PALMENTO - TRAPPETO - ABITAZIONE IN CONTRADA "CANFARELLA"

TAV. 12



LEGENDA

1-trappeto
2-celle di conservazione
3-palmento
4-pigiatura
5-torchiatura
6-tine
7-cantine
8-vani
9-cucina
10-w.c.
11-cisterna

DATI TECNICI

superficie	mq	375.00
altezza max	ml	3.90
volume	mc	1.236.00
stato di cons.		funzionale

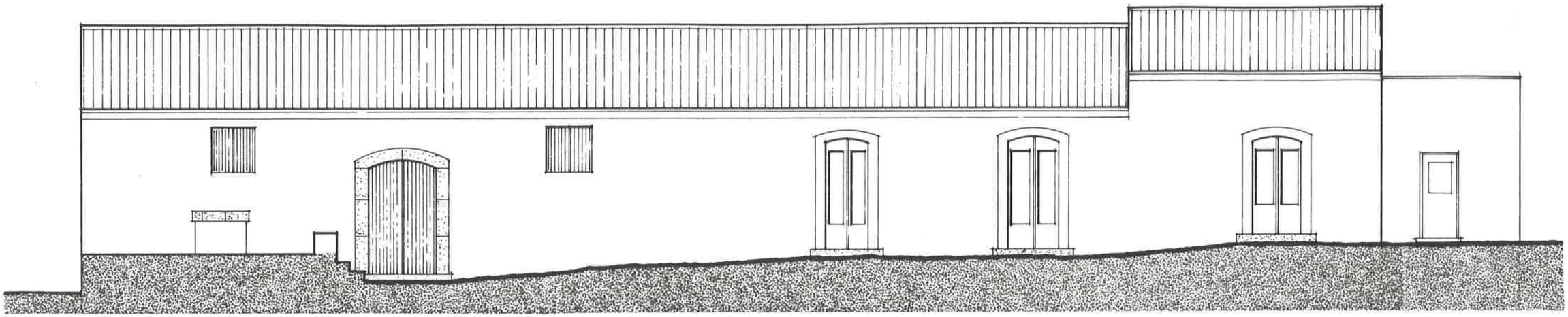
DATI CATASTALI

ditta: **LONGO S.**
foglio 22
particelle 59 - 102 (C.E.U.)

N

SCALA 1:100

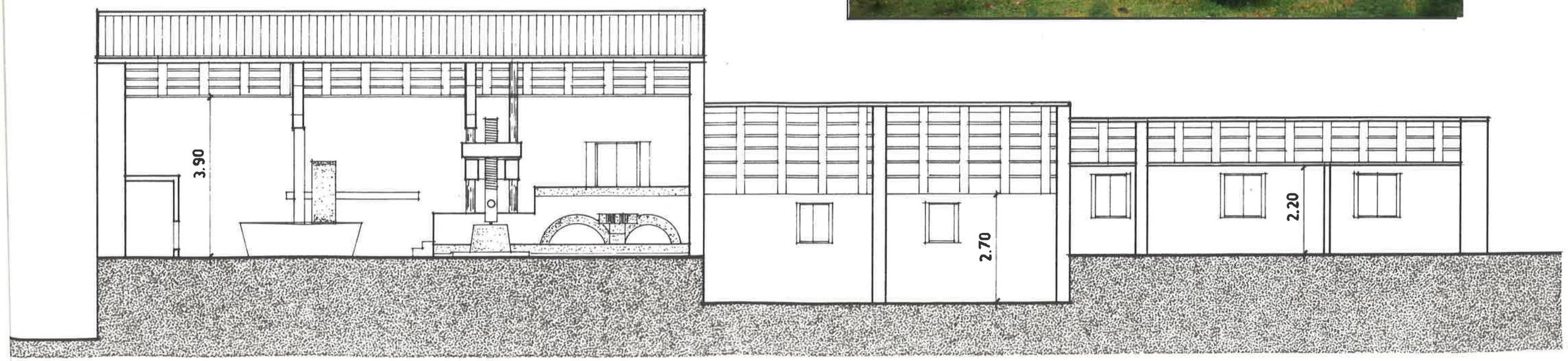
PIANTA

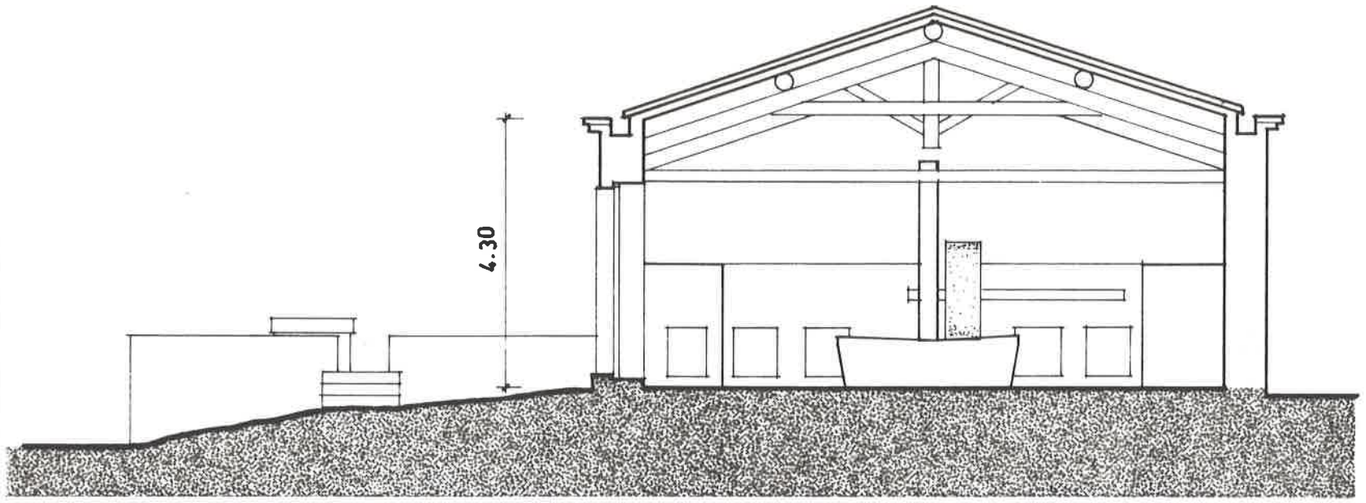


PROSPETTO SUD



SEZIONE A-A

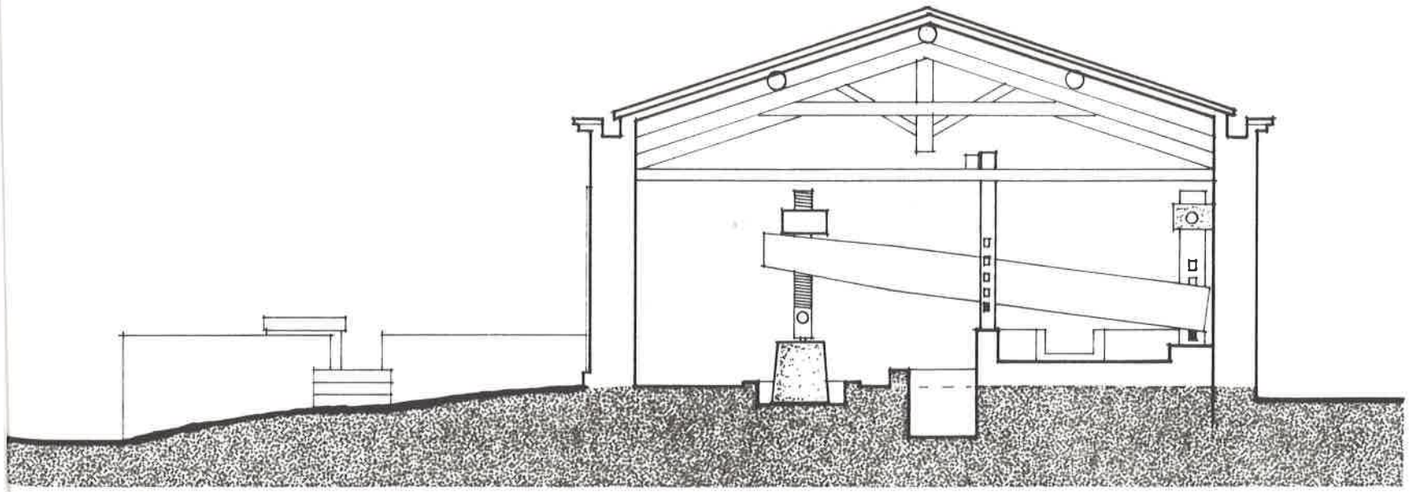




SEZIONE B-B SUL TRAPPETO



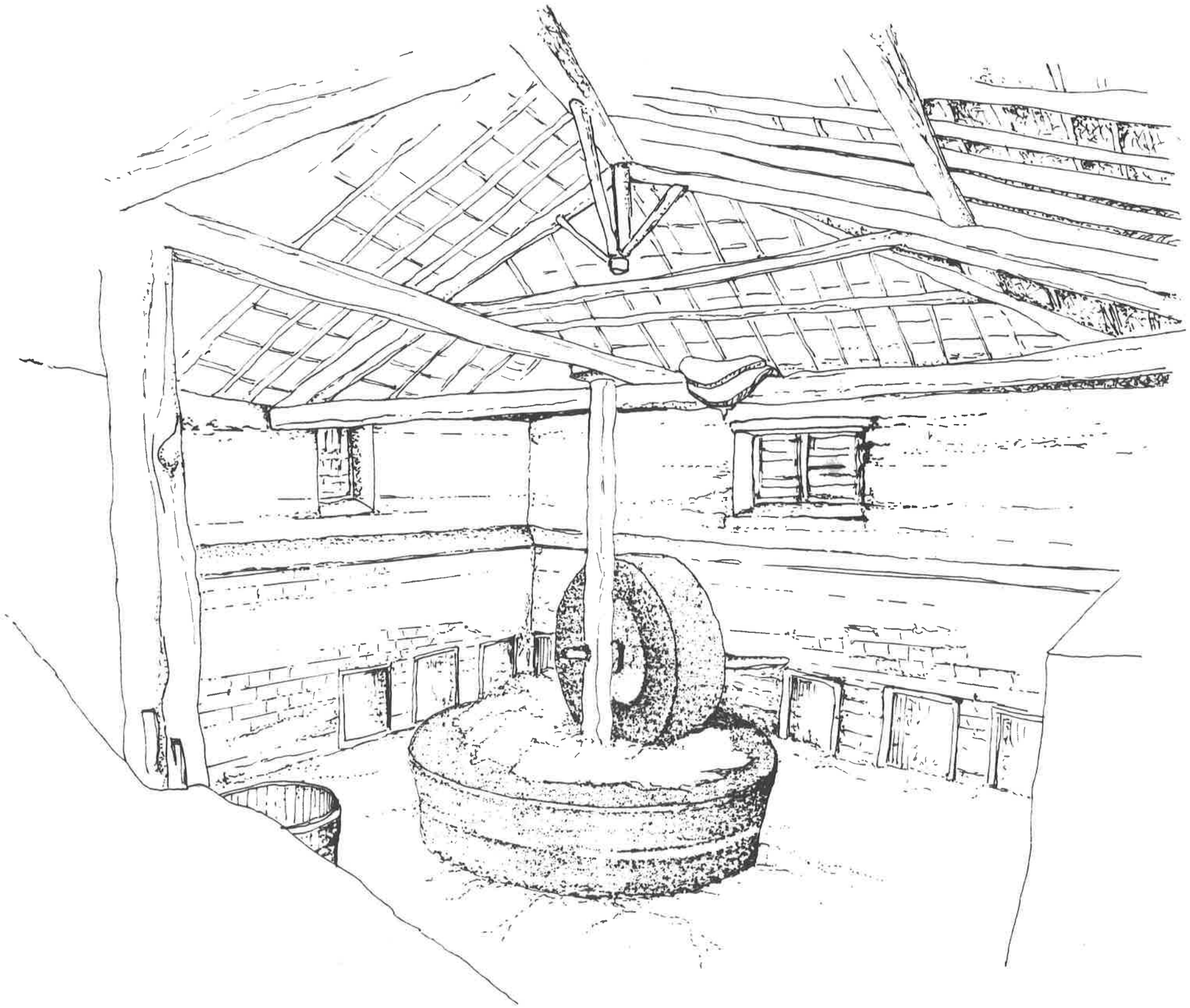
PARTICOLARE DELLA MOLA



SEZIONE C-C SUL PALMENTO

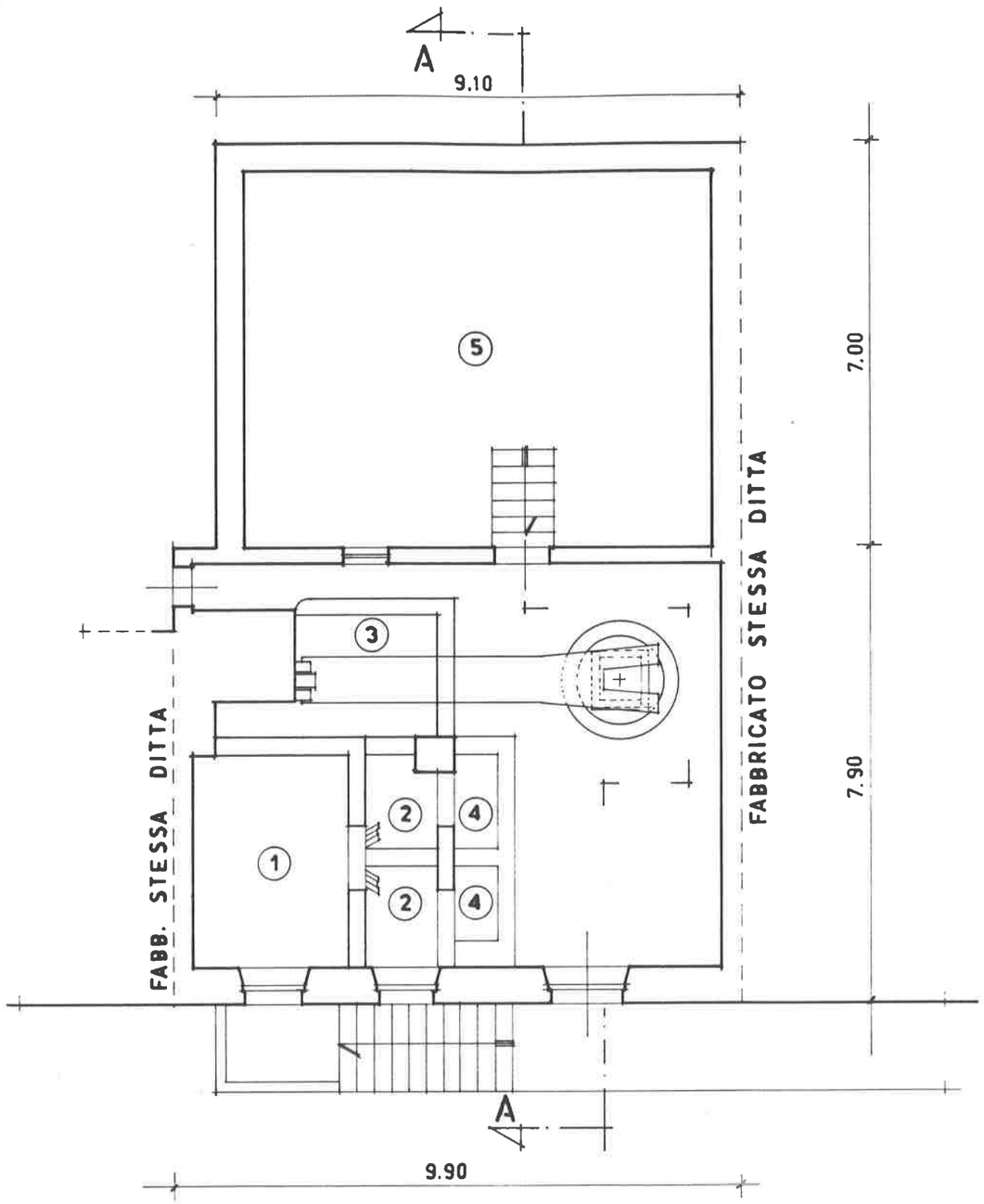


VISTA INTERNA

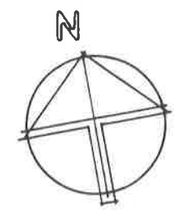


PALMENTO E CANTINA "ARENA"

TAV. 13



PIANTA



SCALA 1:100

LEGENDA

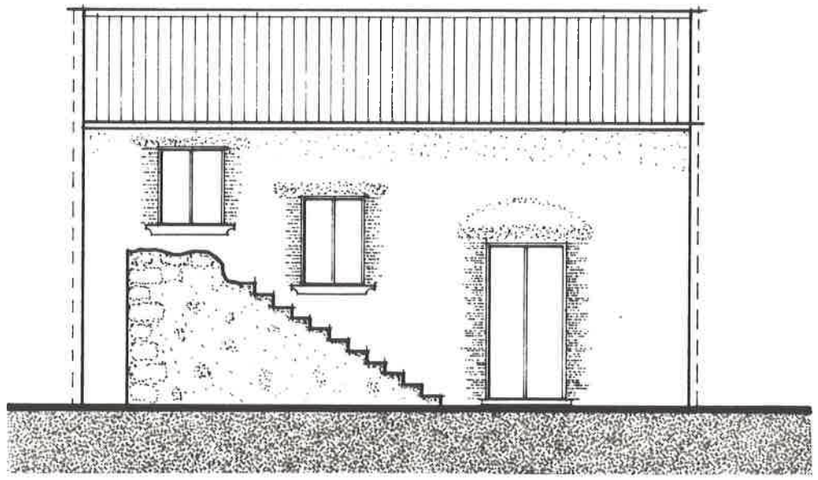
1- pigiatura
2- fermentazione
3- torchiatura
4- tine
5- cantina

DATI TECNICI

superficie	mq	141.90
altezza	ml	4.50 - 3.80
volume	mc	594.00
stato di conservazione		discreto

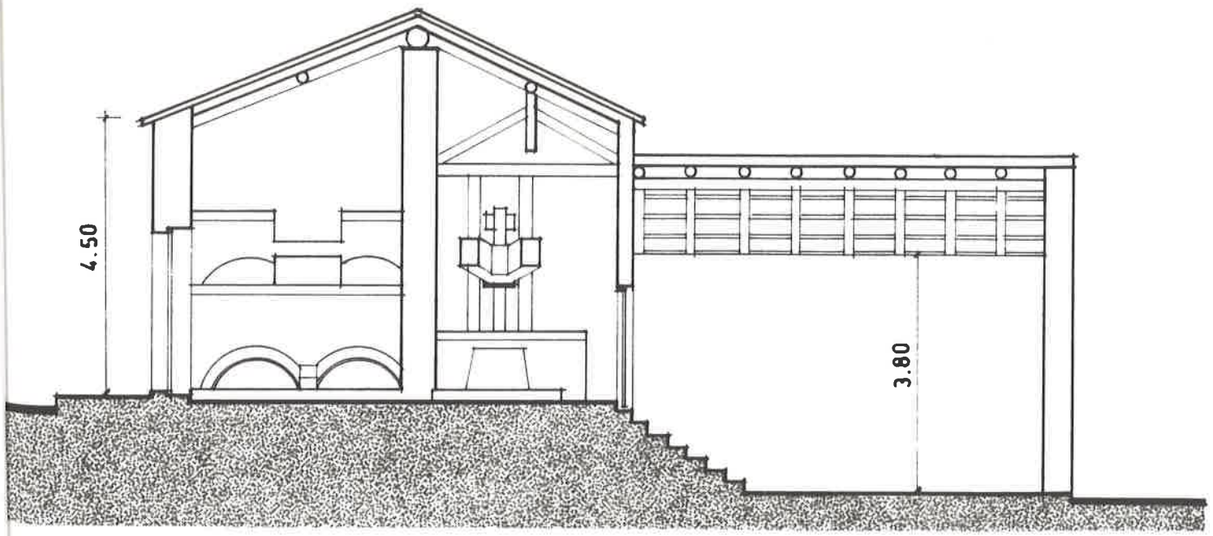
DATI CATASTALI

ditta: ARENA
foglio 16
particella 299 (N.C.T.)

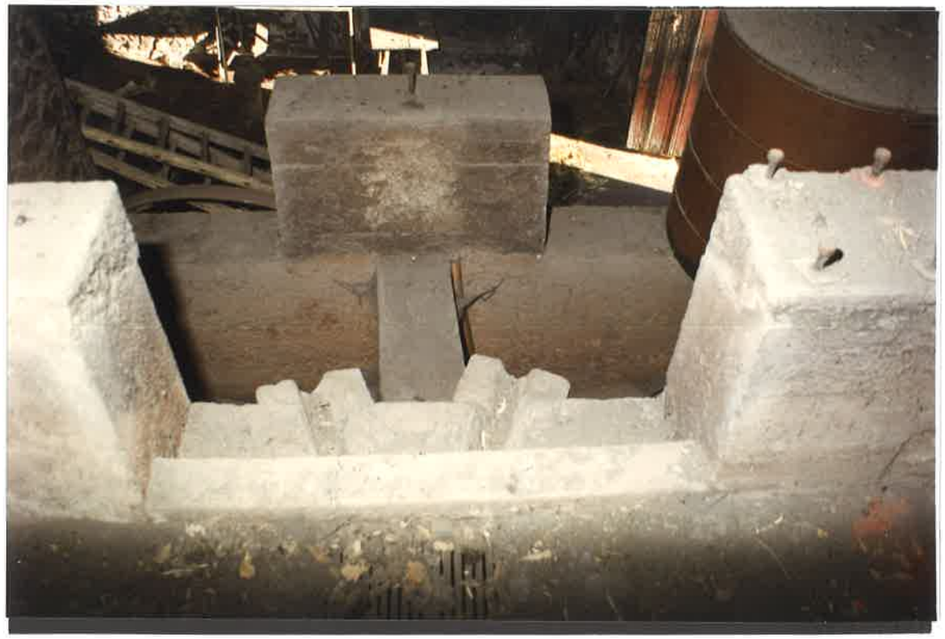


PROSPETTO SUD





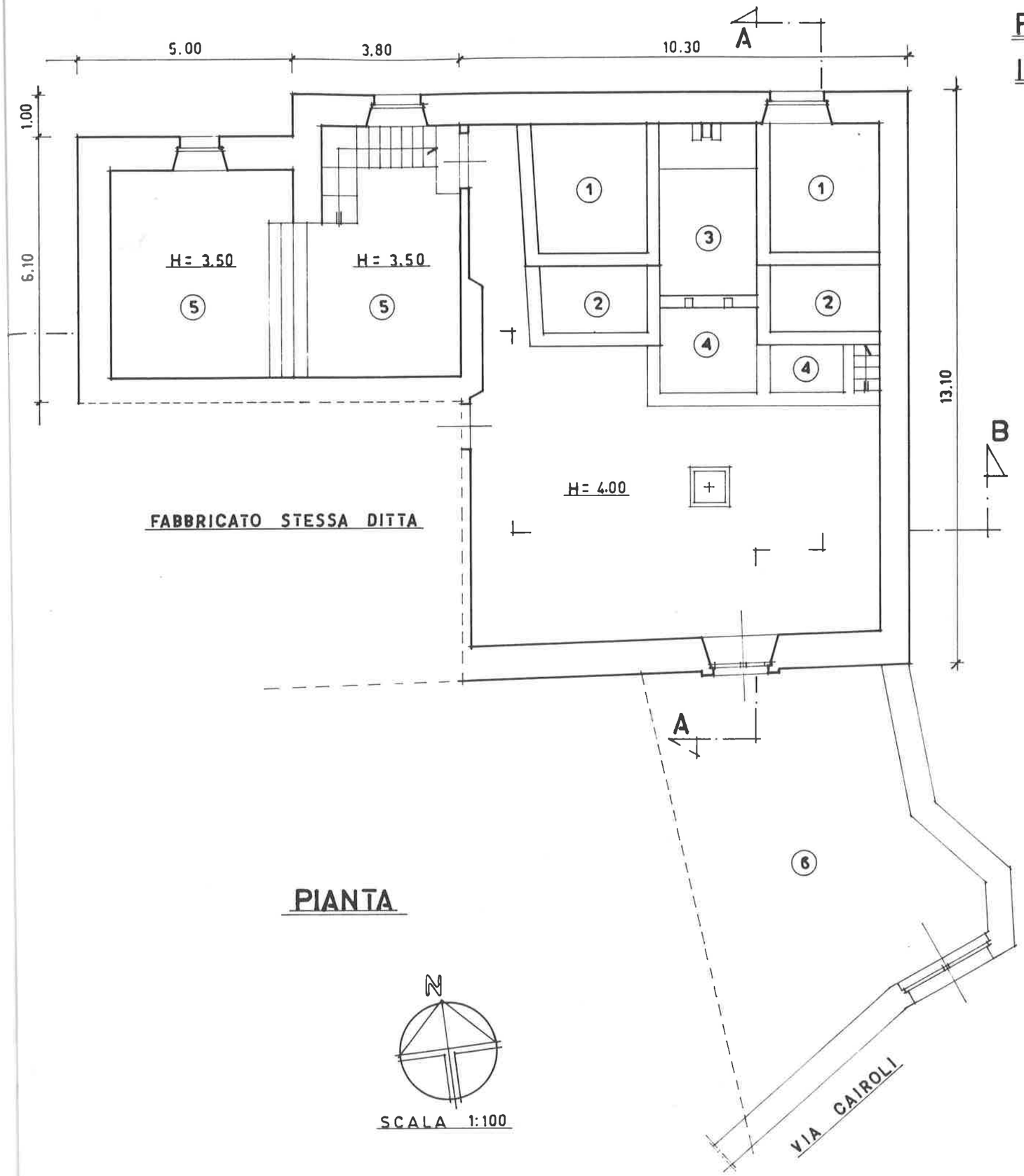
SEZIONE A-A



VISTA DELLE BOCCHE DI TRAVASO

TAV. 14

PALMENTO E CANTINA
IN VIA CAIROLI



PIANTA

N

SCALA 1:100

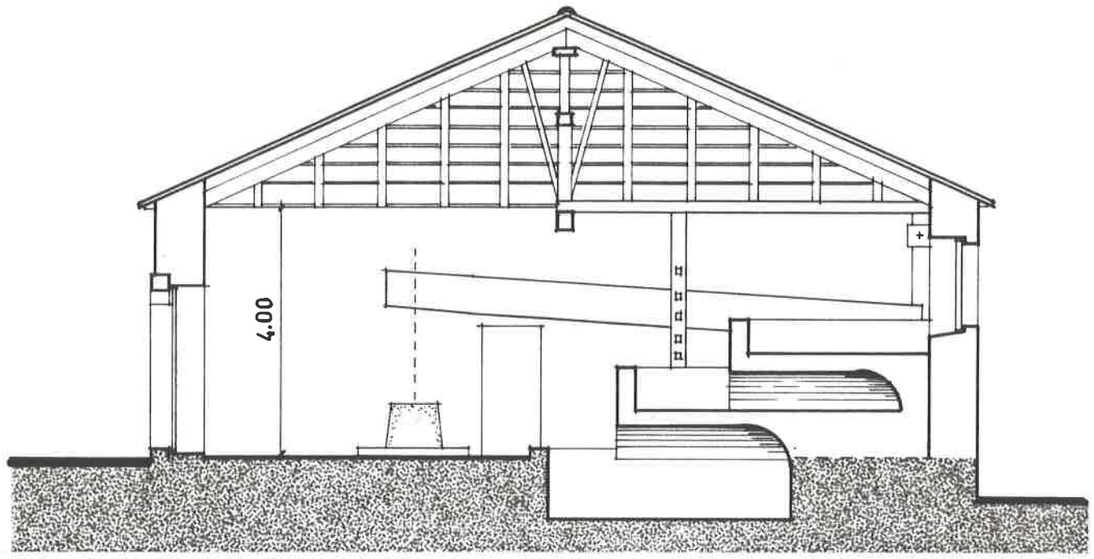
LEGENDA
1-pigiatura
2-fermentazione
3-torchiatura
4-tine
5-cantina
6-cortile

DATI TECNICI

superficie	mq 192.40
altezza	ml 4.00-3.50
volume	mc 740.90
stato di conservazione	discreto

DATI CATASTALI

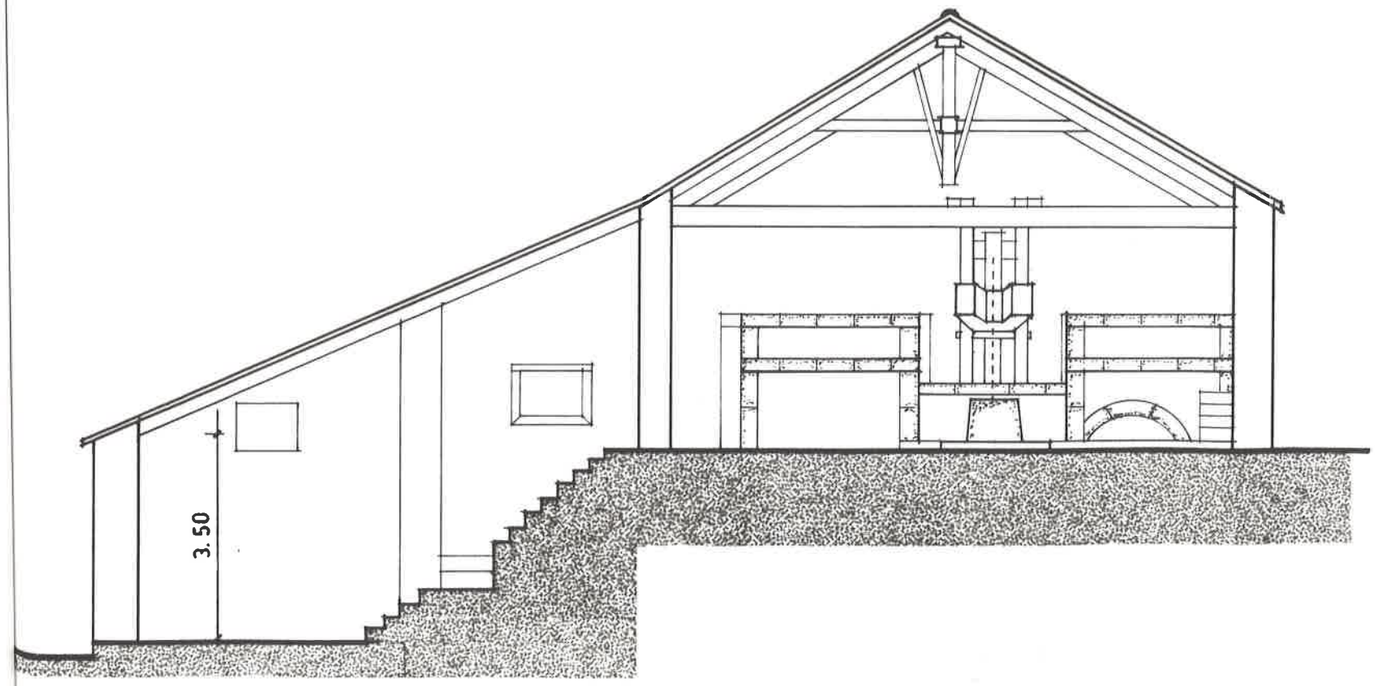
ditta: GIUFFRIDA SALVATORE-GAETANO-ORAZIO
foglio 16
particella 367



SEZIONE A-A

LA CAPRIATA
DI COPERTURA





SEZIONE B-B

VISTA INTERNA

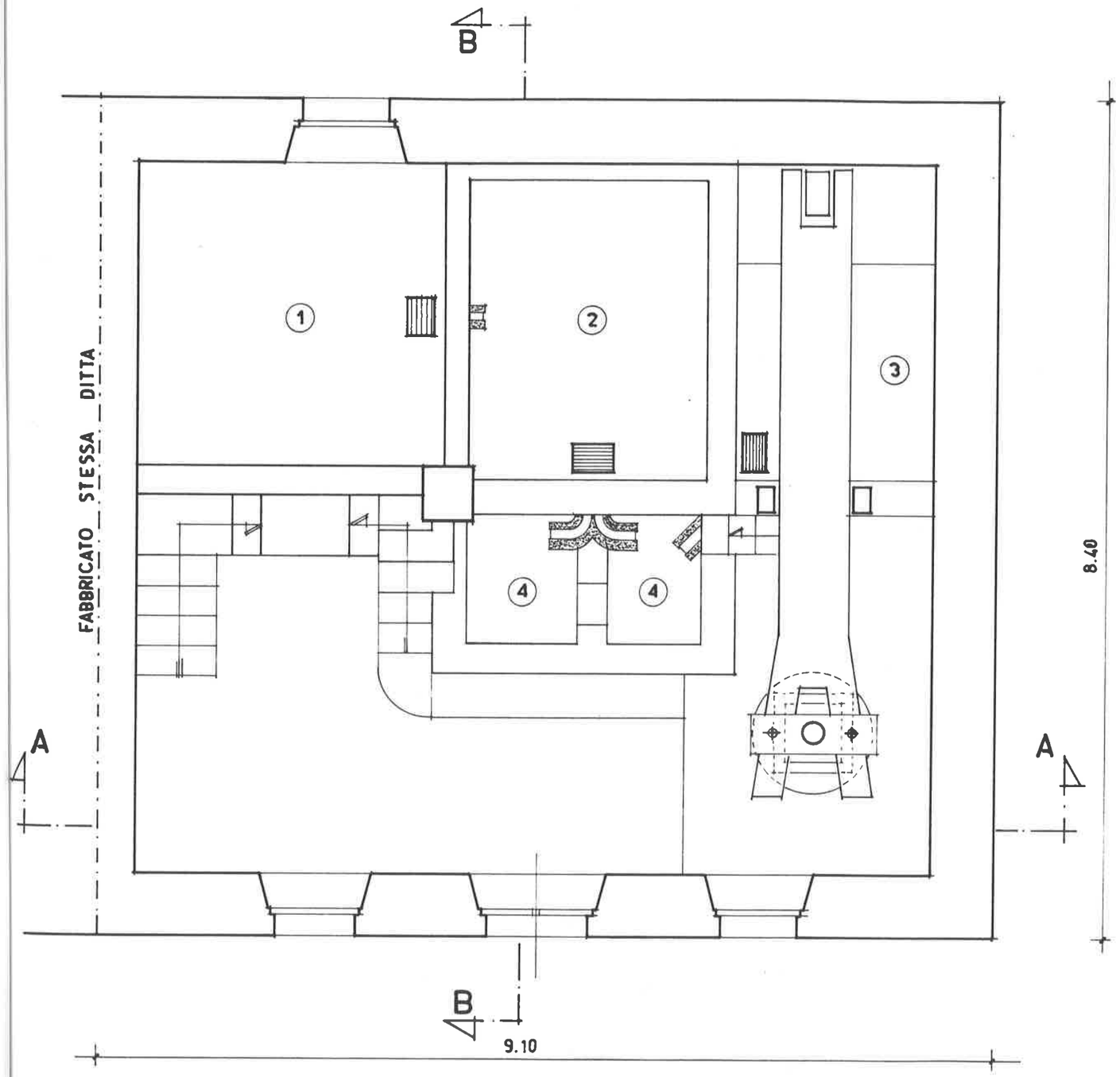


LA CANTINA



TAV. 15

PALMENTO IN VIA M. DEL CARMELO



LEGENDA

1- pigiatura

2- fermentazione

3- torchiatura

4- tine

DATI TECNICI

superficie	mq	68.00
altezza	ml	3.60
volume	mc	244.95
stato di cons.	funz.	

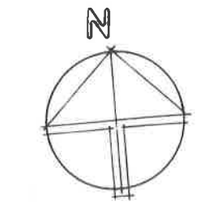
DATI CATASTALI

ditta: GIRGENTI E GRASSI

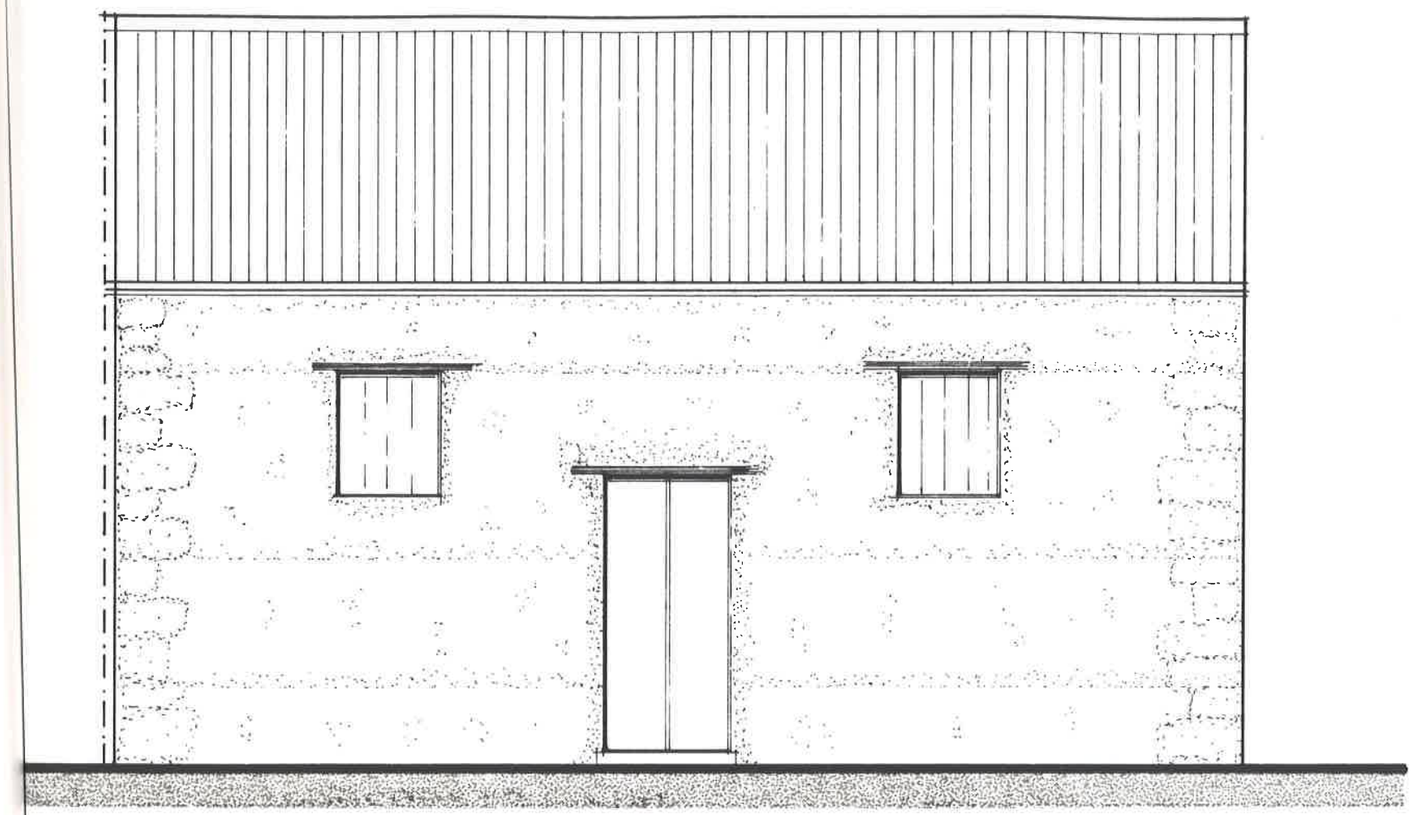
foglio 16

particella 304 (F.R.)

PIANTA



SCALA 1:50

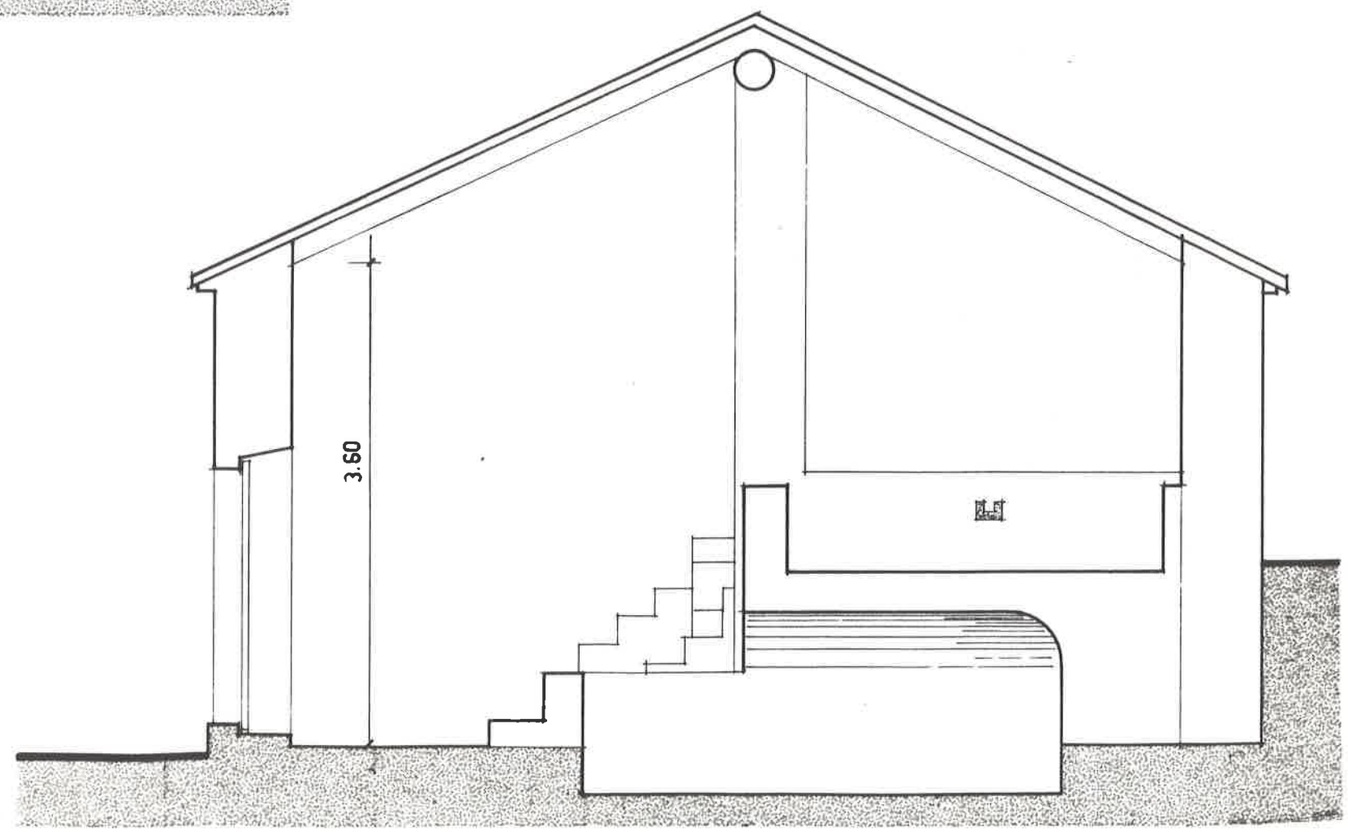


PROSPETTO SUD

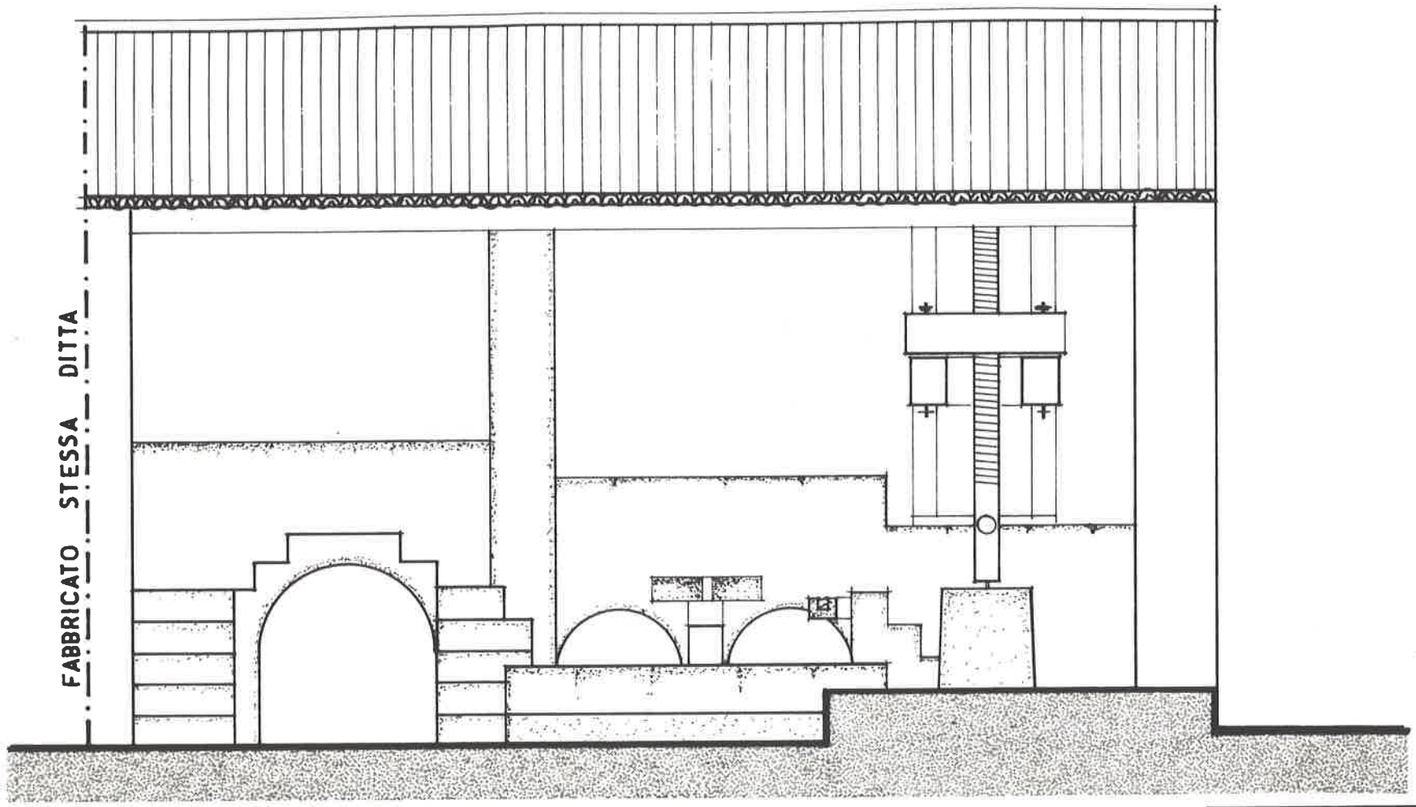


LA VASCA DI PIGIATURA - SEZ. B-B





SEZIONE B-B



SEZIONE A-A



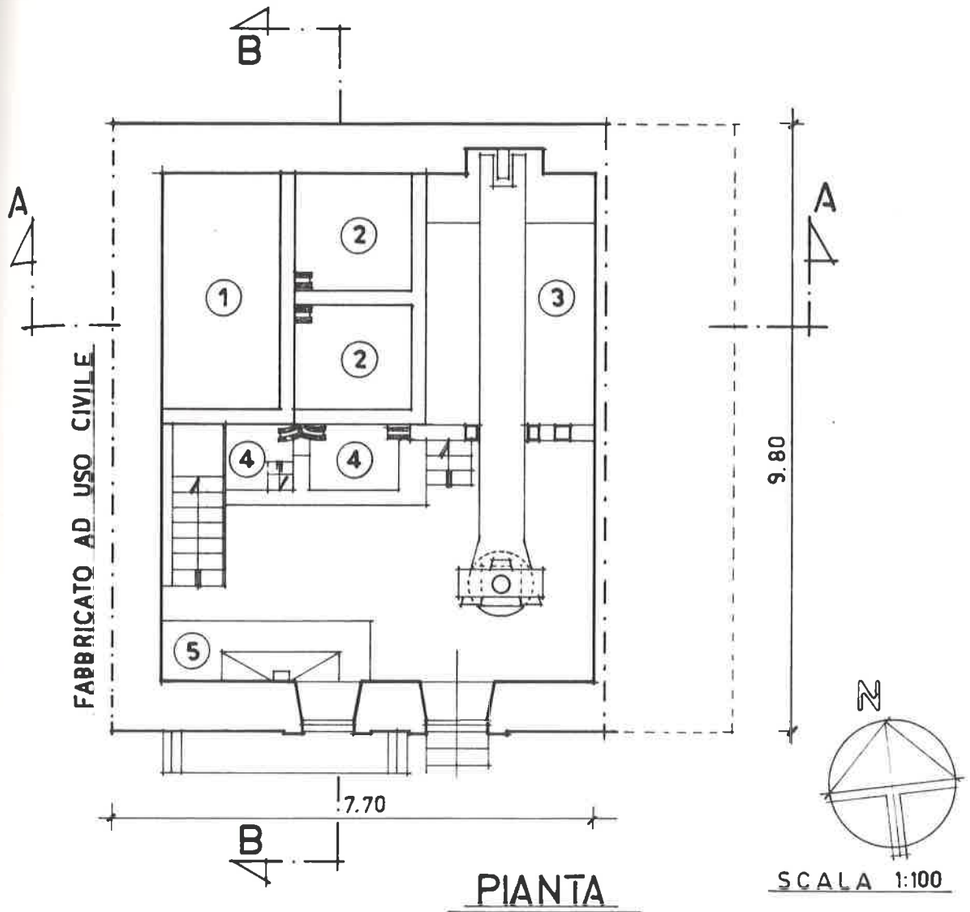
PARTICOLARE DELLA SCALA PER RAGGIUNGERE LA VASCA DI PIGIATURA



PARTICOLARI DELLA PIETRA E LA VITE

TAV. 16

PALMENTO IN VIA L. CAPUANA



PIANTA

SCALA 1:100

LEGENDA

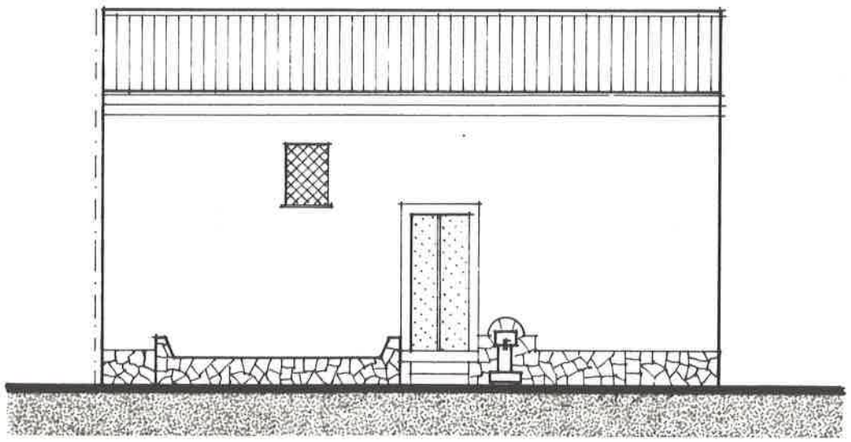
1- pigiatura
2- fermentazione
3- torchiatura
4- tine
5- cucina

DATI TECNICI

superficie	mq	75.50
altezza max	ml	3.70
volume	mc	279.20
stato di conserv.:	funzionale	

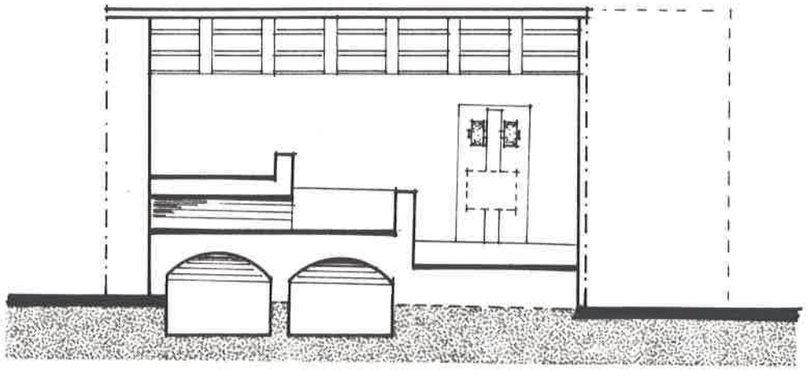
DATI CATASTALI

ditta:	RENDO MARIO E UGO
foglio	16
particella	132 Sub. 2 (C.E.U.)



PROSPETTO SUD



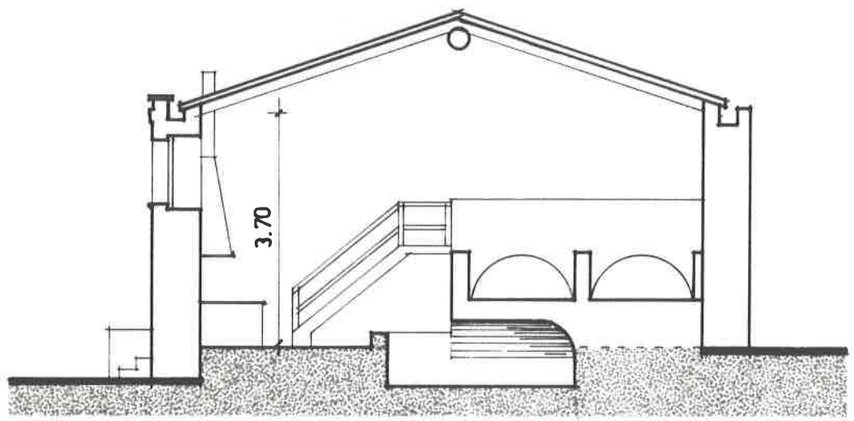


SEZIONE A-A



PARTICOLARI DEL SISTEMA DI TORCHIATURA
"LA CHIANCA" E LA VITE CON LA PIETRA





SEZIONE B-B

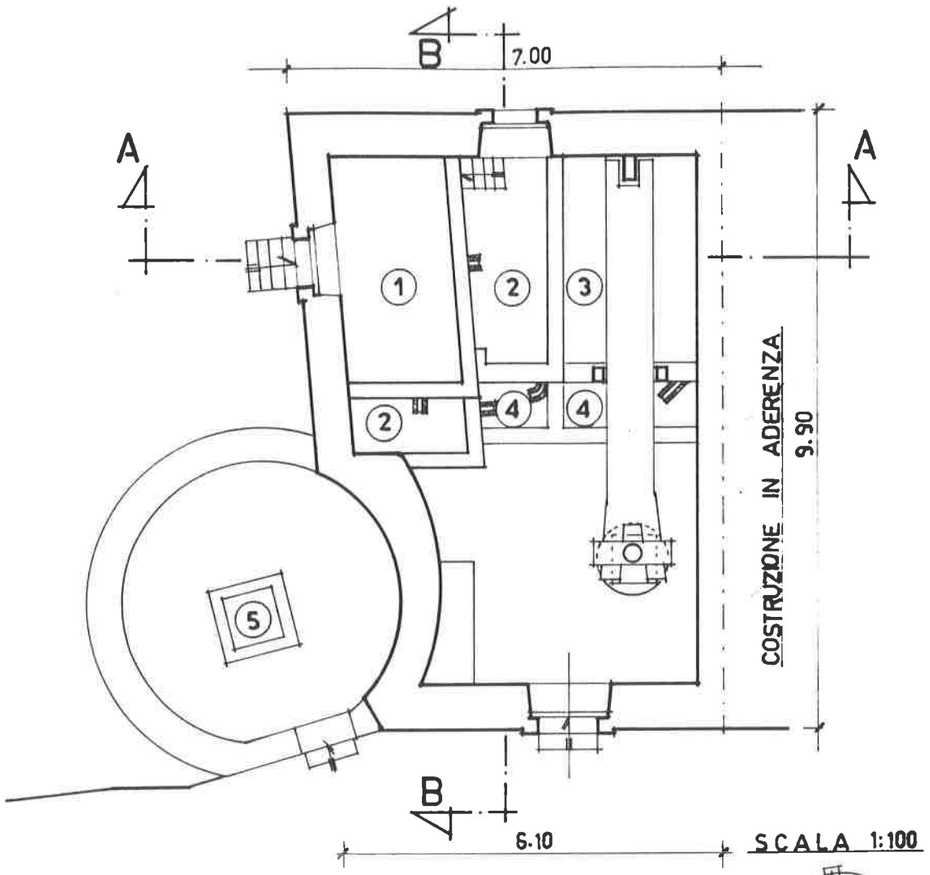


UN PARTICOLARE DI TORCHIATURA
"U SCECCU"

TAV. 17

PALMENTO IN VIA C. RIZZO

"ROCCA"



PIANTA

LEGENDA

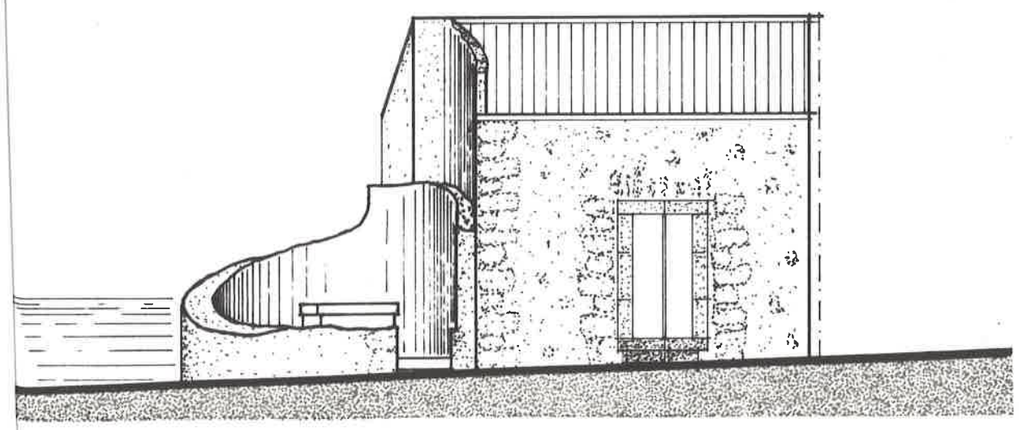
1- pigiatura
2- fermentazione
3- torchiatura
4- tine
5- cisterna

DATI TECNICI

superficie	mq	64.80
altezza max	ml	3.80
volume	mc	246.40
stato di conservazione		rudere

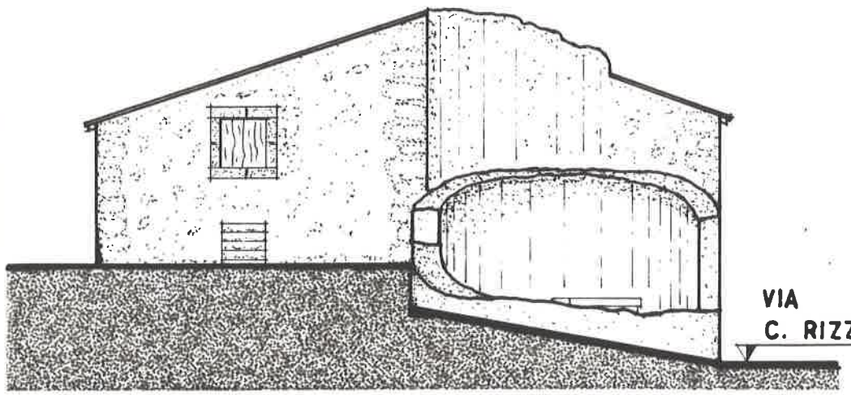
DATI CATASTALI

ditta: NON REPERIBILE
foglio 17
particella 6

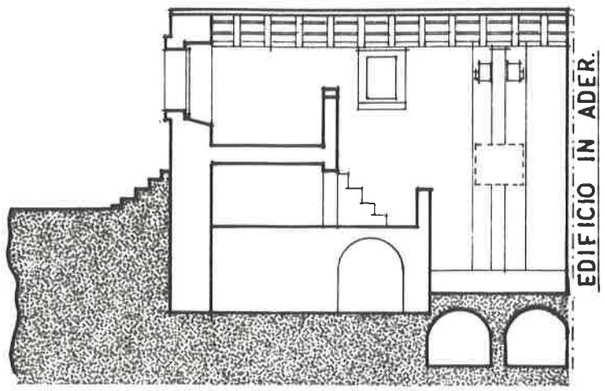


PROSPETTO NORD

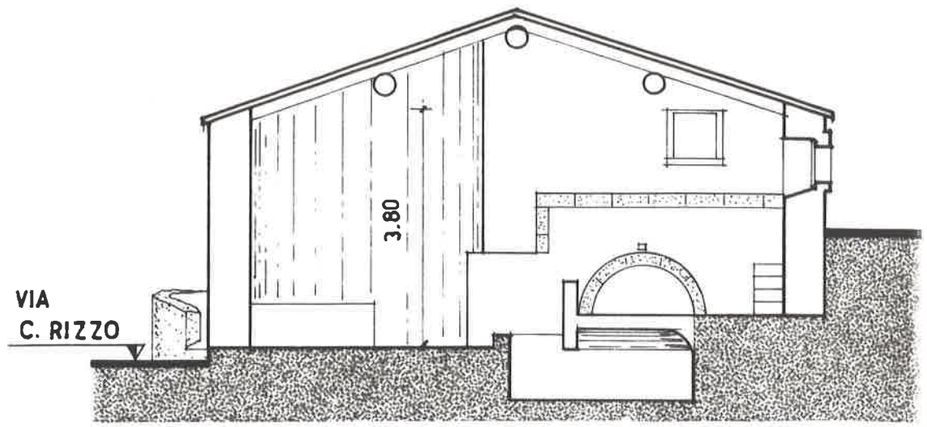




PROSPETTO EST



SEZIONE A-A



SEZIONE B-B



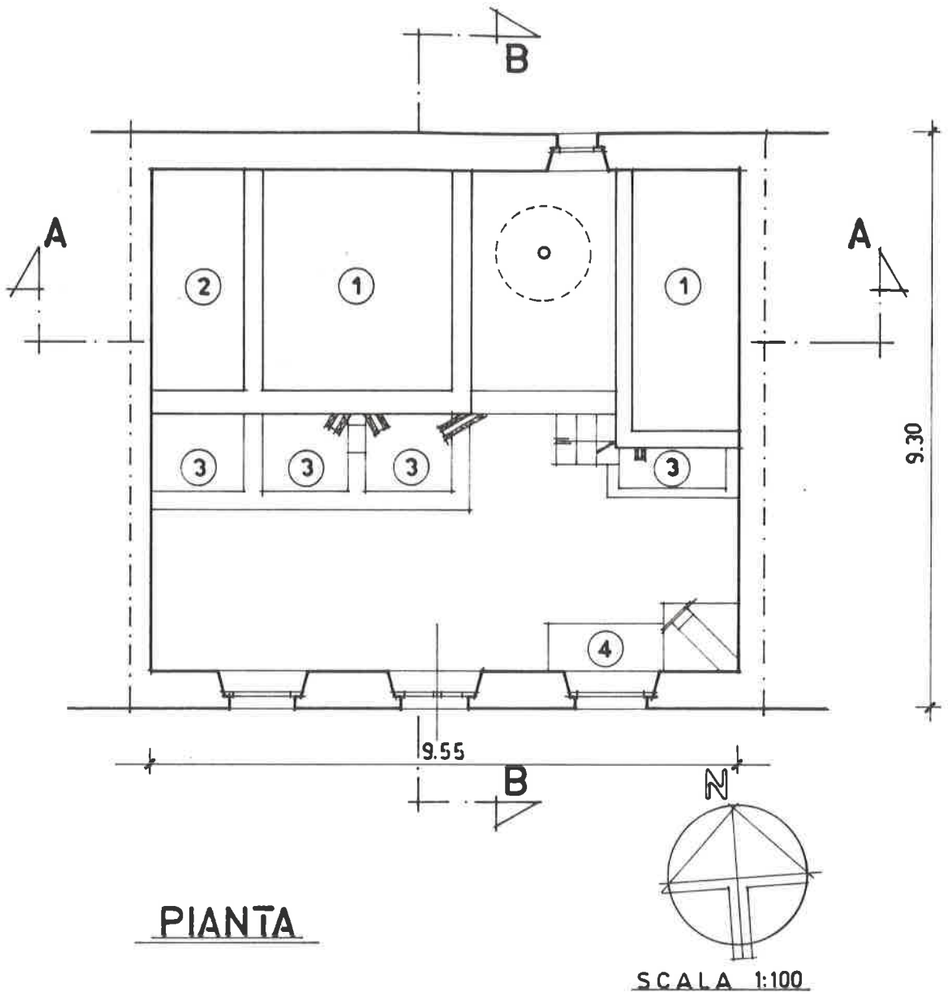
PARTICOLARE DELLA CISTERNA - SI NOTA
L'ABBASSAMENTO DI LIVELLO



VISTA INTERNA IN AVANZATO DEGRADO

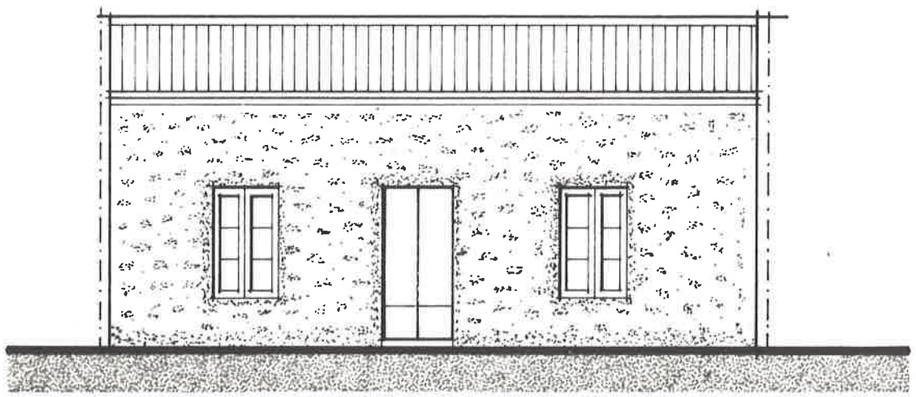
TAV. 18

PALMENTO "RUSSO" IN VIA C. RIZZO



PIANTA

SCALA 1:100



PROSPETTO SUD

LEGENDA

1- pigiatura

2- torchiatura

3- tine

4- forno

DATI TECNICI

superficie	mq	88.80
altezza	ml	3.60
volume	mc	319.70
stato di cons.		funzionale

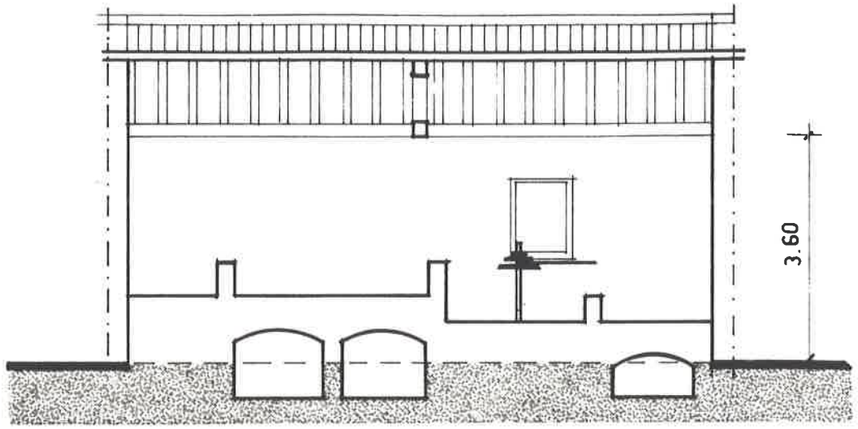
DATI CATASTALI

ditta: **RUSSO MARIA**

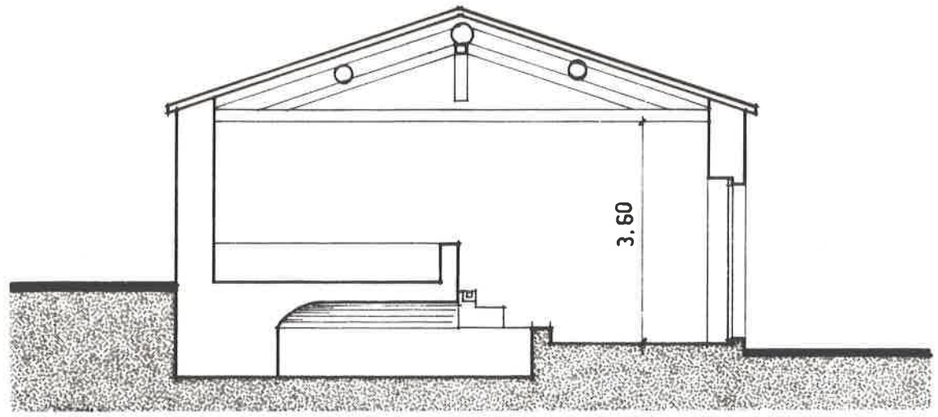
foglio 12

particella 101 (F.R.)





SEZIONE A-A



SEZIONE B-B



PARTICOLARE DELLA CAPRIATA



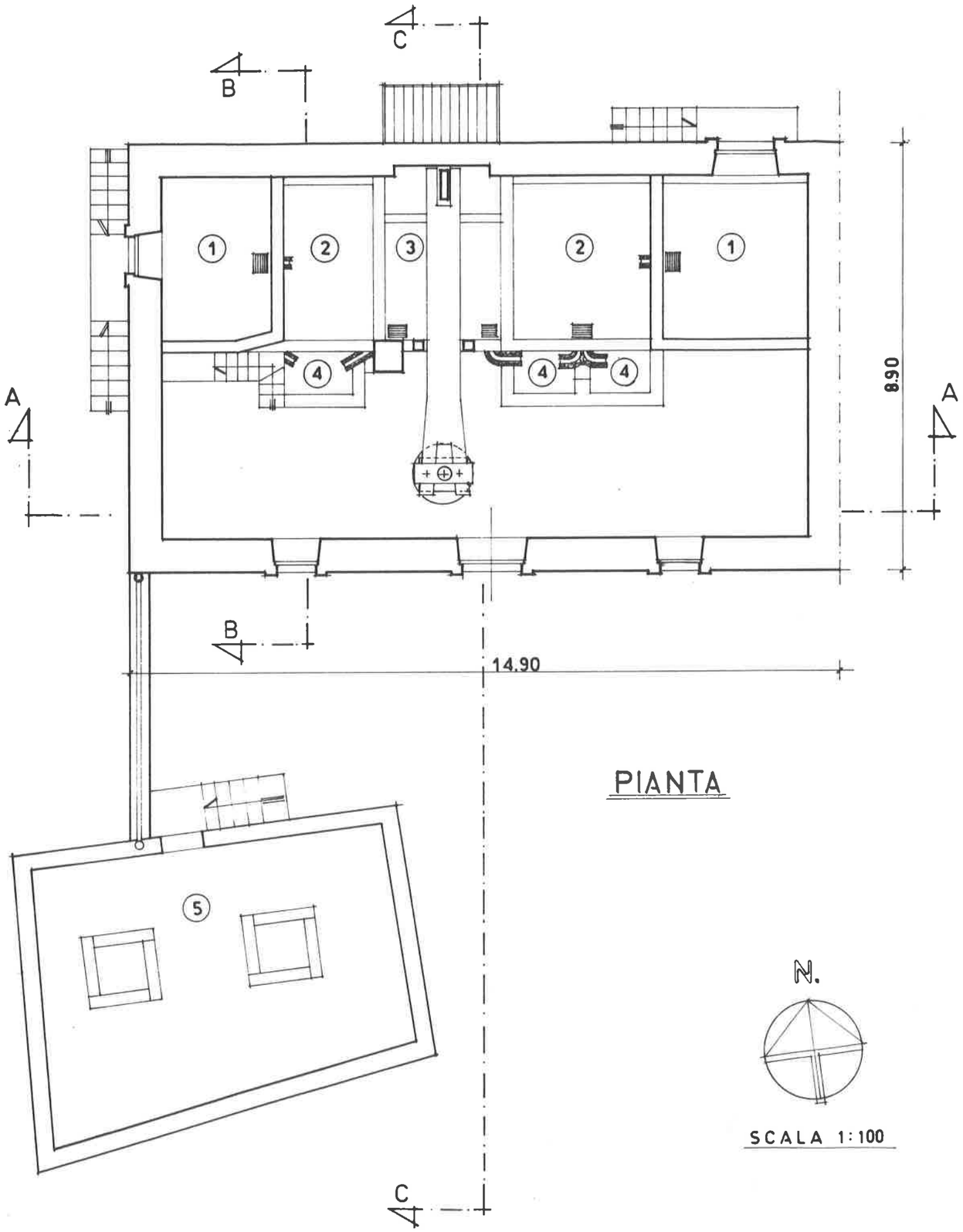
IL TORCHIO MECCANICO



LA VASCA DI PIGIATURA E LE TINE

PALMENTO IN VIA BOSCO "CUTORE"

TAV. 19



PIANTA

N.

SCALA 1:100

DATI TECNICI

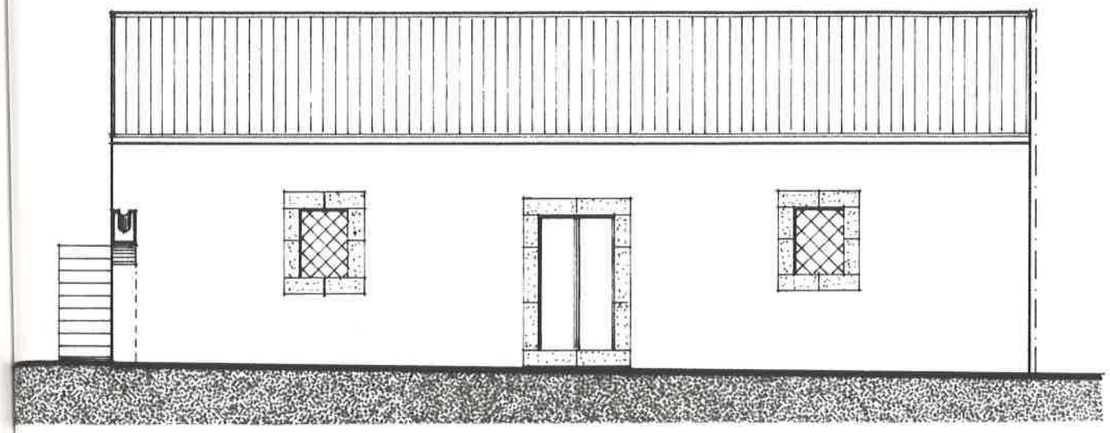
superficie	mq	132.60
altezza max	ml	3.60
volume	mc	477.00
stato di conservazione		funzionale

DATI CATASTALI

DITTA	CUTORE VINCENZO
FOGLIO	12
PARTICELLA	80 – F. RURALE

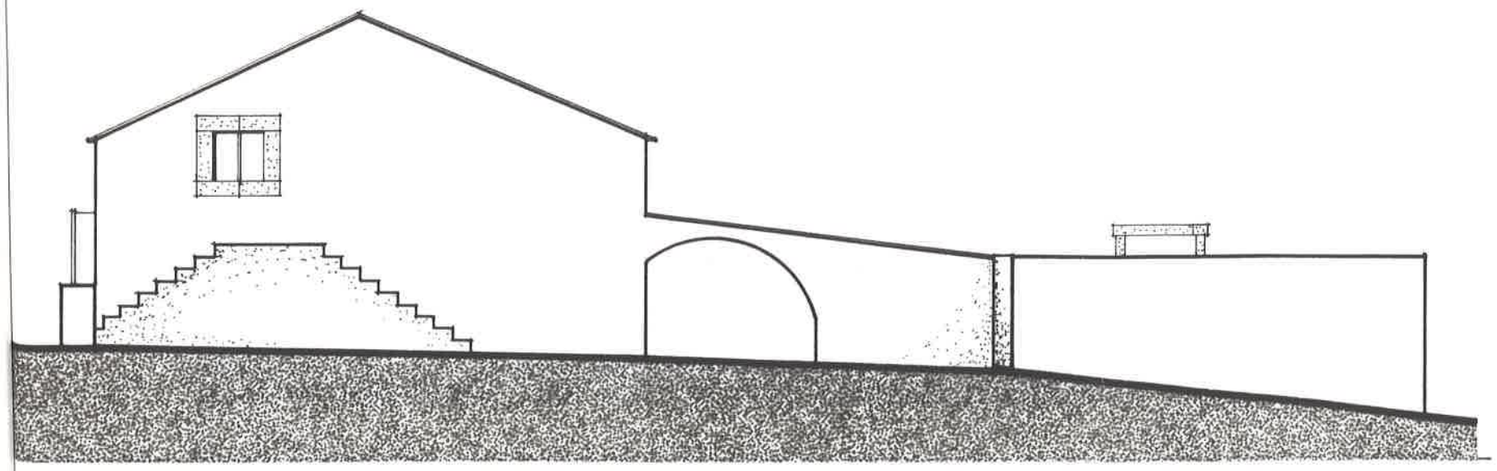
LEGENDA

1- pigiatura
2- fermentazione
3- torchiatura
4- tine
5- cisterne



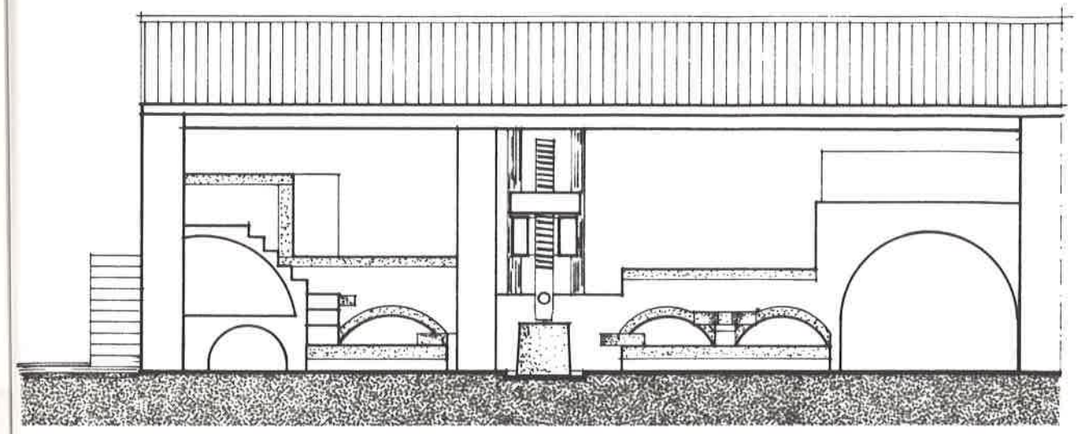


PROSPETTO SUD





PROSPETTO OVEST



SEZIONE A-A

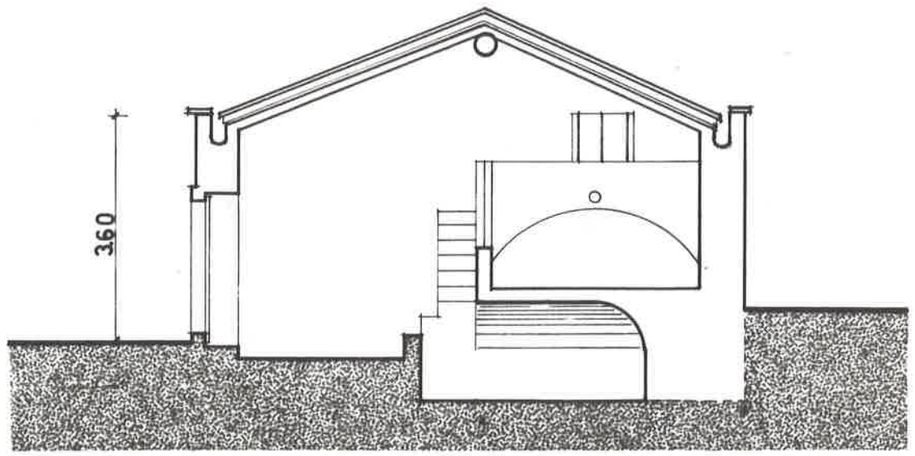


IL SISTEMA DI TORCHIATURA

LA VITE



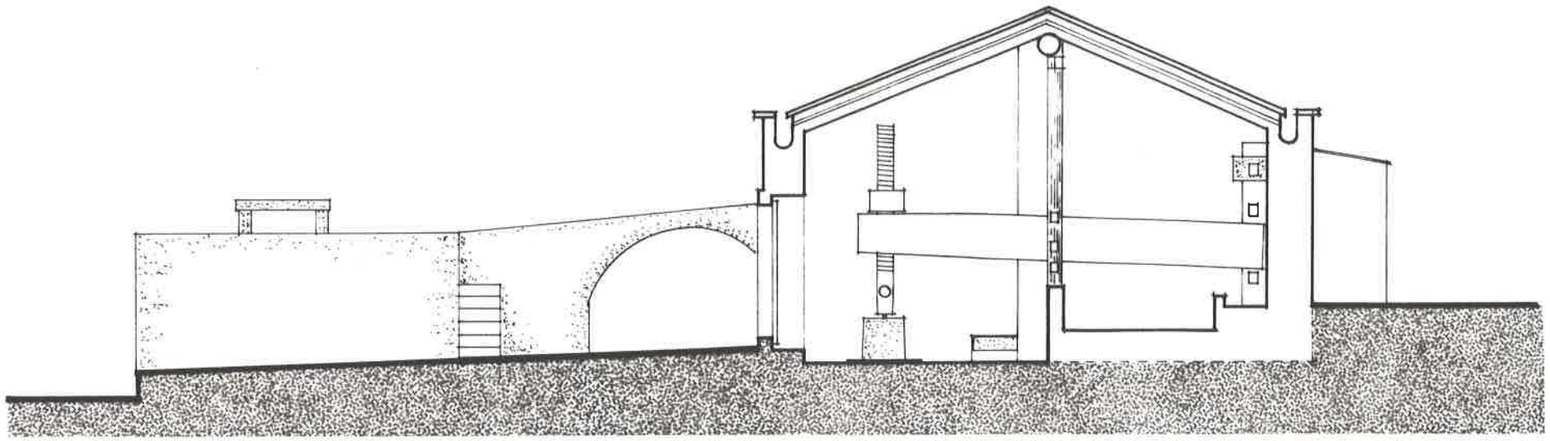
LA TRAVE



SEZIONE B-B

LA VASCA DI PIGIATURA E
LA VASCA DI FERMENTAZIONE



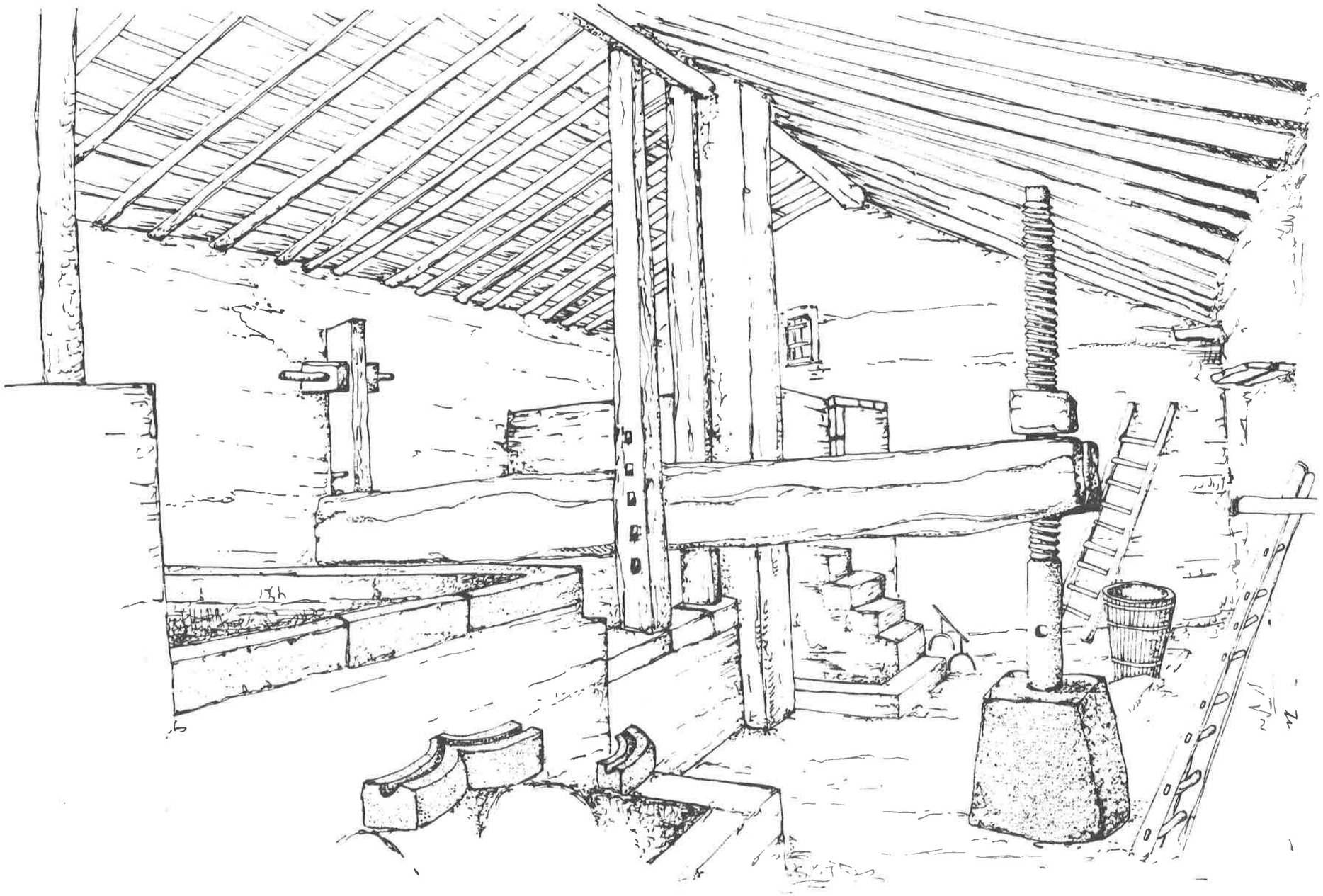


SEZIONE C-C



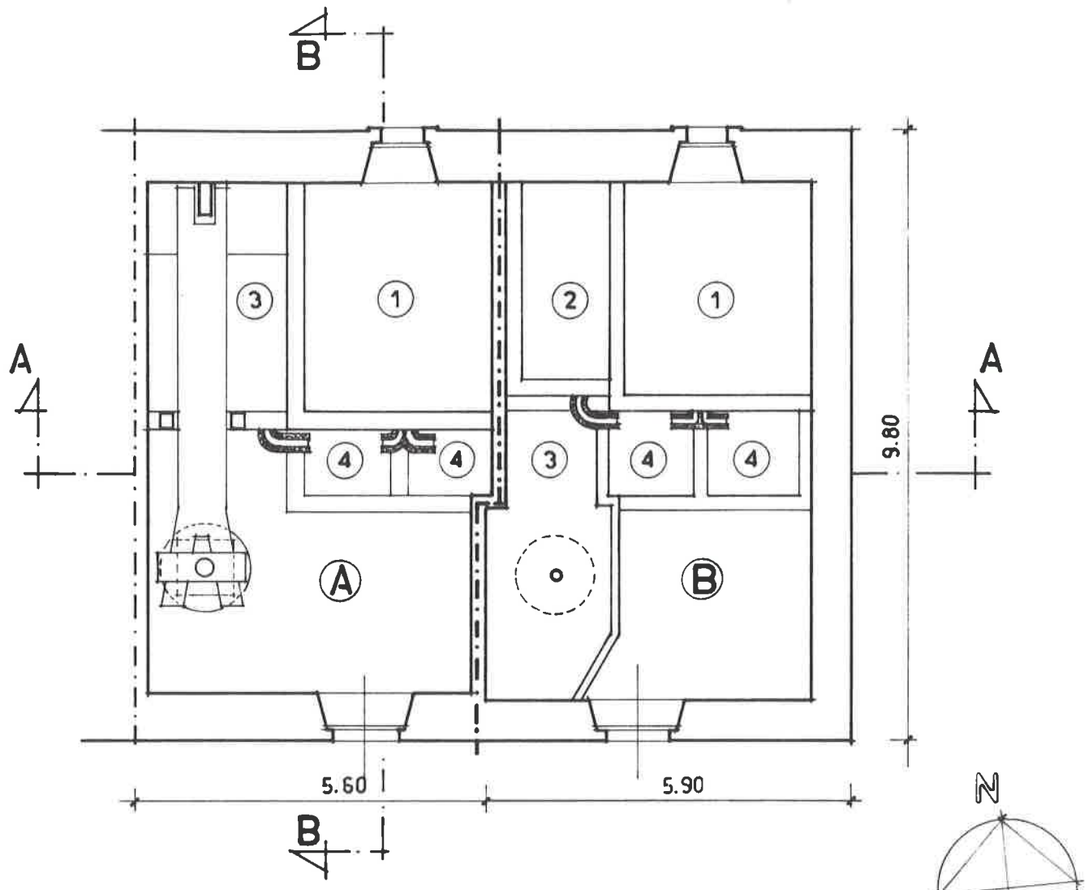


VISTA INTERNA



TAV. 20

PALMENTI IN VIA EREDITA'



PIANTA

SCALA 1:100

LEGENDA

1- pigiatura

2- fermentazione

3- torchiatura

4- tine

DATI CATASTALI

foglio 11

Ⓐ ditta: CASTRO CARMELA

particella 36 (C.E.U.)

Ⓑ ditta: BALSAMO CASTRO

particella 37

DATI TECNICI

Ⓐ superficie mq 54.88

altezza max ml 3.40

volume mc 186.59

stato di cons. pessimo

Ⓑ superficie mq 57.82

altezza max ml 3.40

volume mc 196.58

stato di cons. pessimo

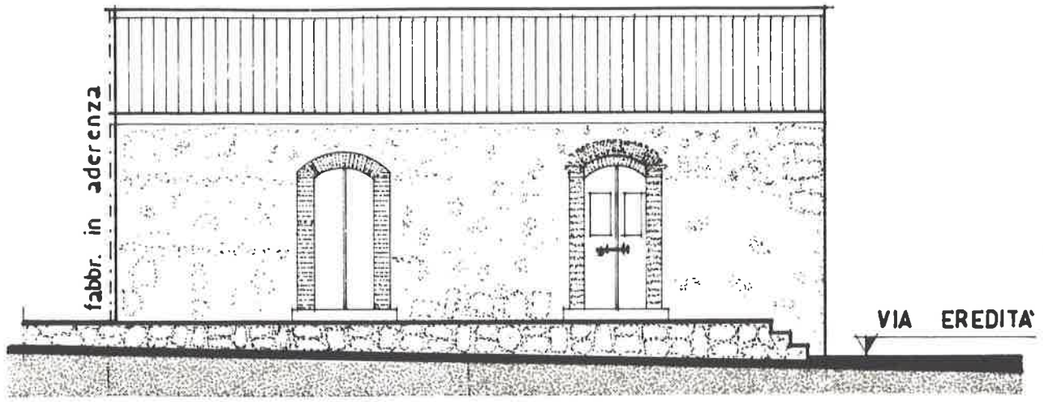


LATO A

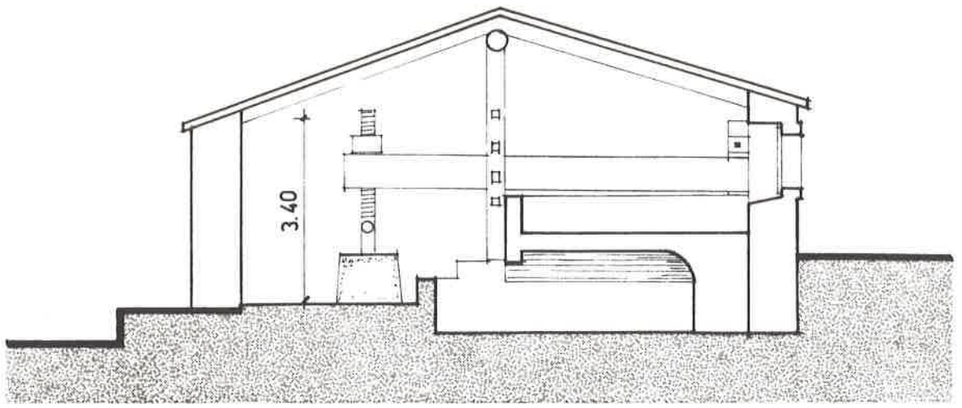
VISTA INTERNA SULLE TINE



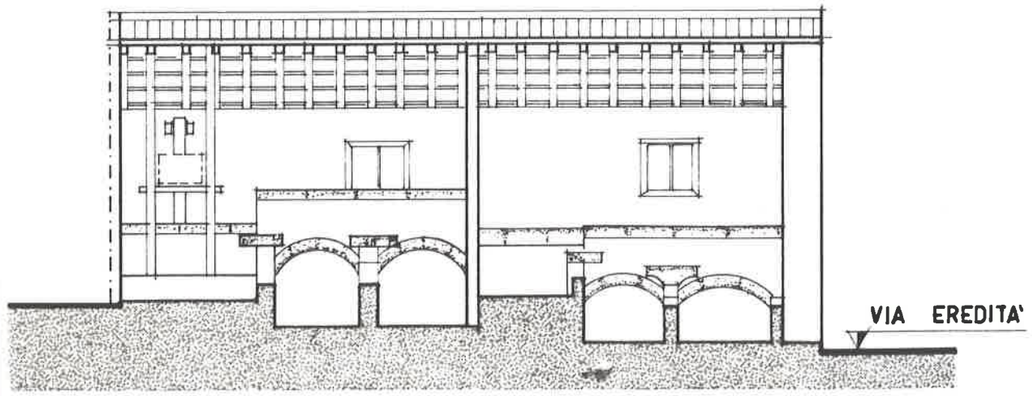
LATO B



PROSPETTO SUD



SEZIONE B-B



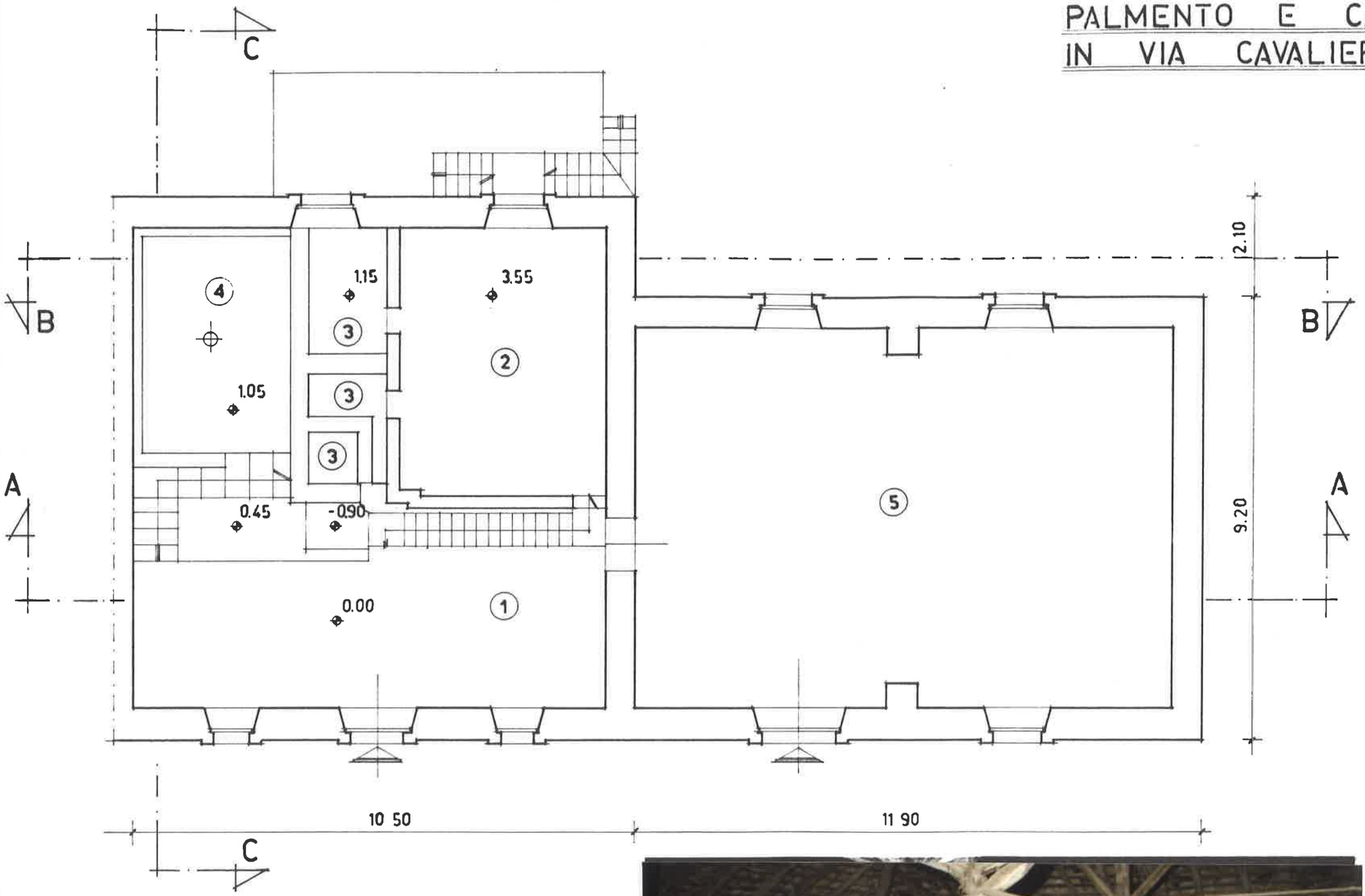
SEZIONE A-A



VISTA DEL PROSPETTO SUD

PALMENTO E CANTINA
IN VIA CAVALIERE - "PULVIRENTI"

TAV. 21



DATI TECNICI

superficie	mq	228.00
altezza	ml	6.20-5.10
volume	mc	1.287.90
stato di conservazione		funzionale

DATI CATASTALI

ditta:	PULVIRENTI AGATA
foglio	9
particella	101 (F.R.)

LEGENDA

1- palmento
2- pigiatura
3- fermentazione
4- torchiatura
5- cantina

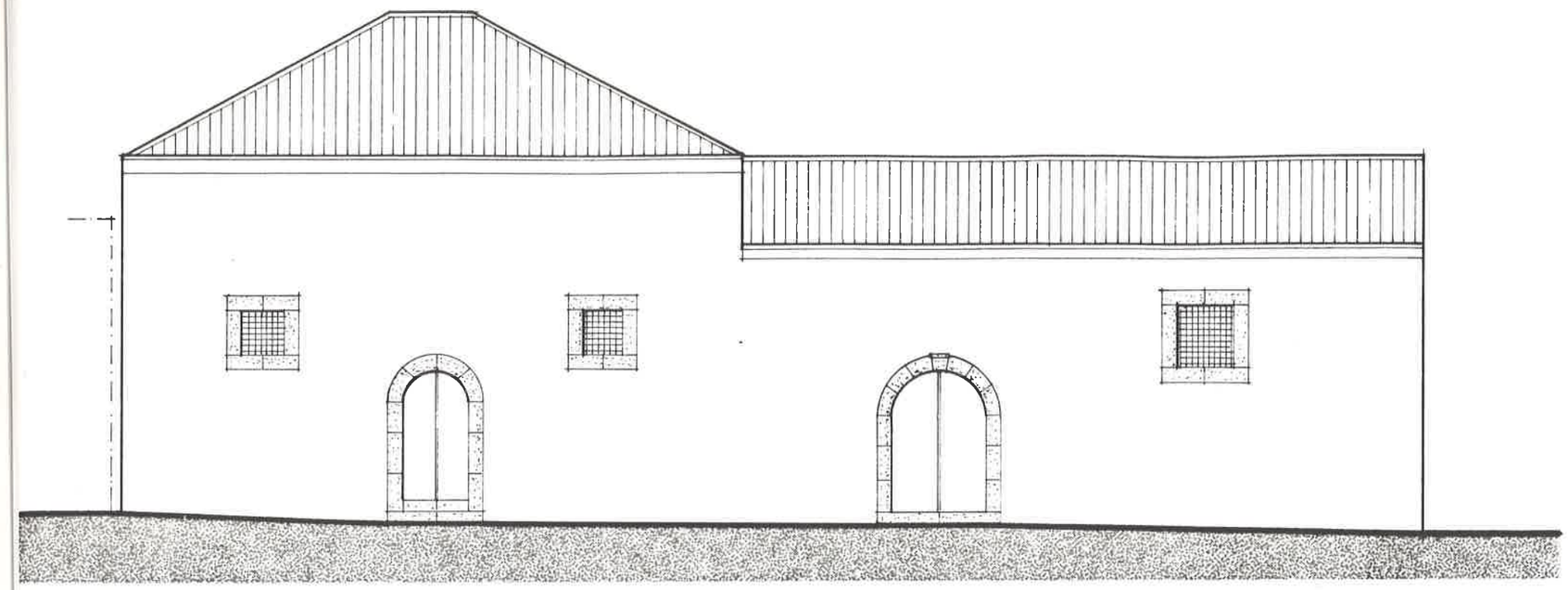
N

SCALA 1:100

PIANTA

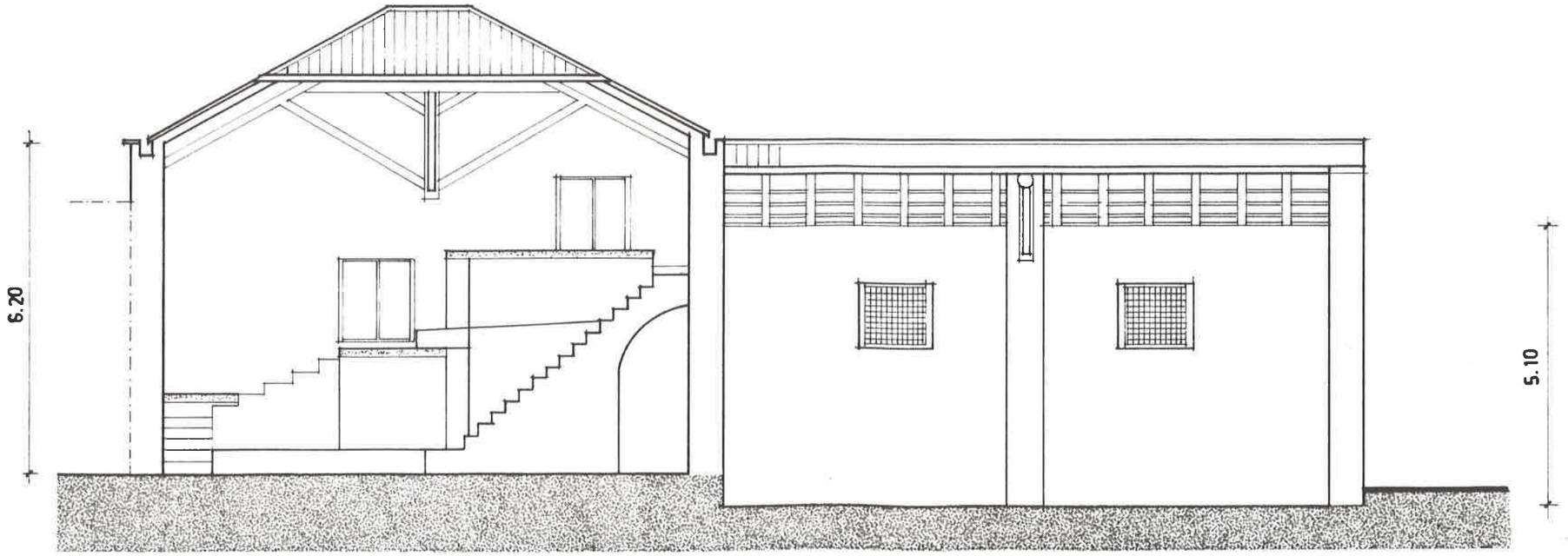


IL VECCHIO SISTEMA DI PIGIATURA VIENE SOSTITUITO DALLA MACCHINA

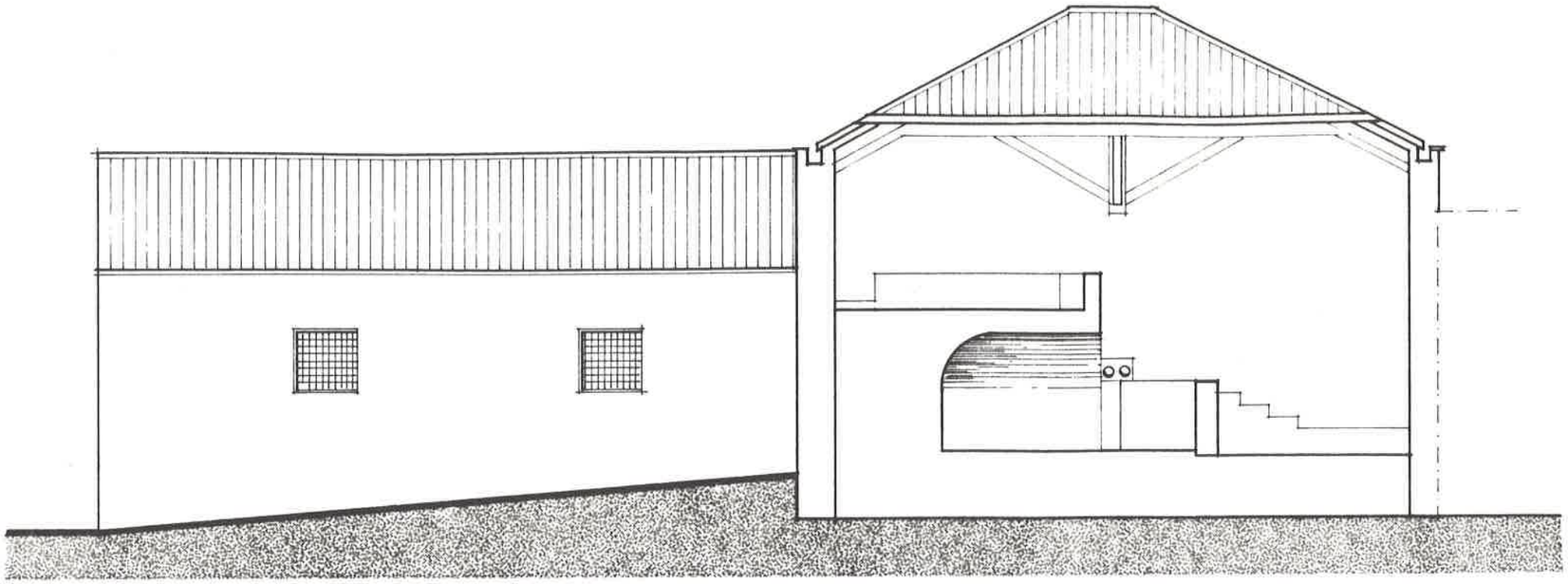


PROSPETTO SUD





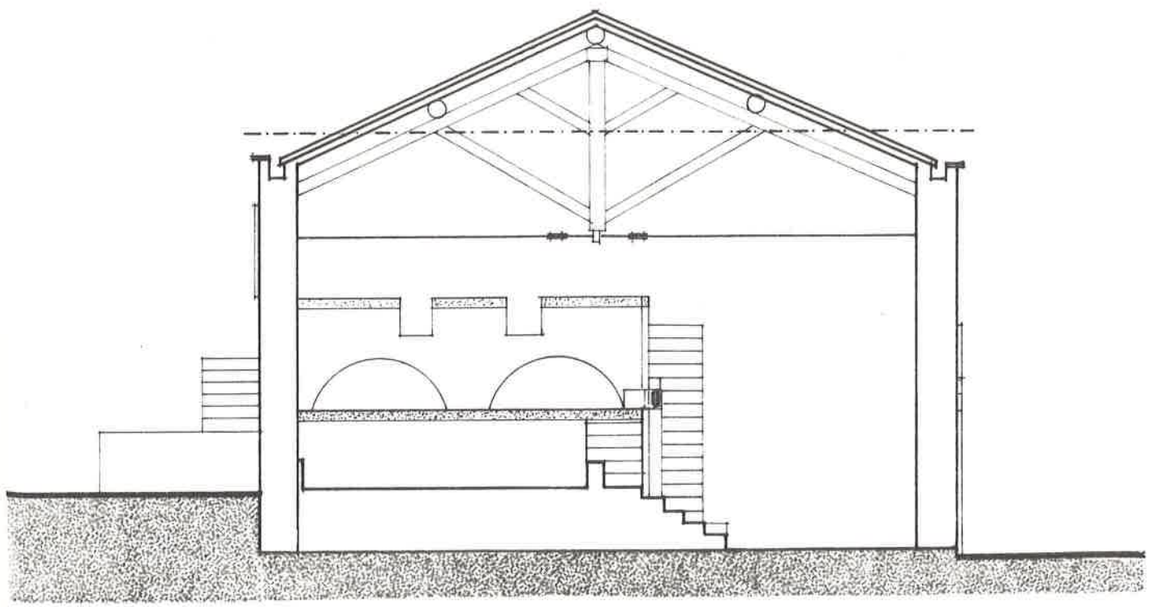
SEZIONE A-A



PROSPETTO NORD – SEZIONE B-B



IL TORCHIO MECCANICO



SEZIONE C-C

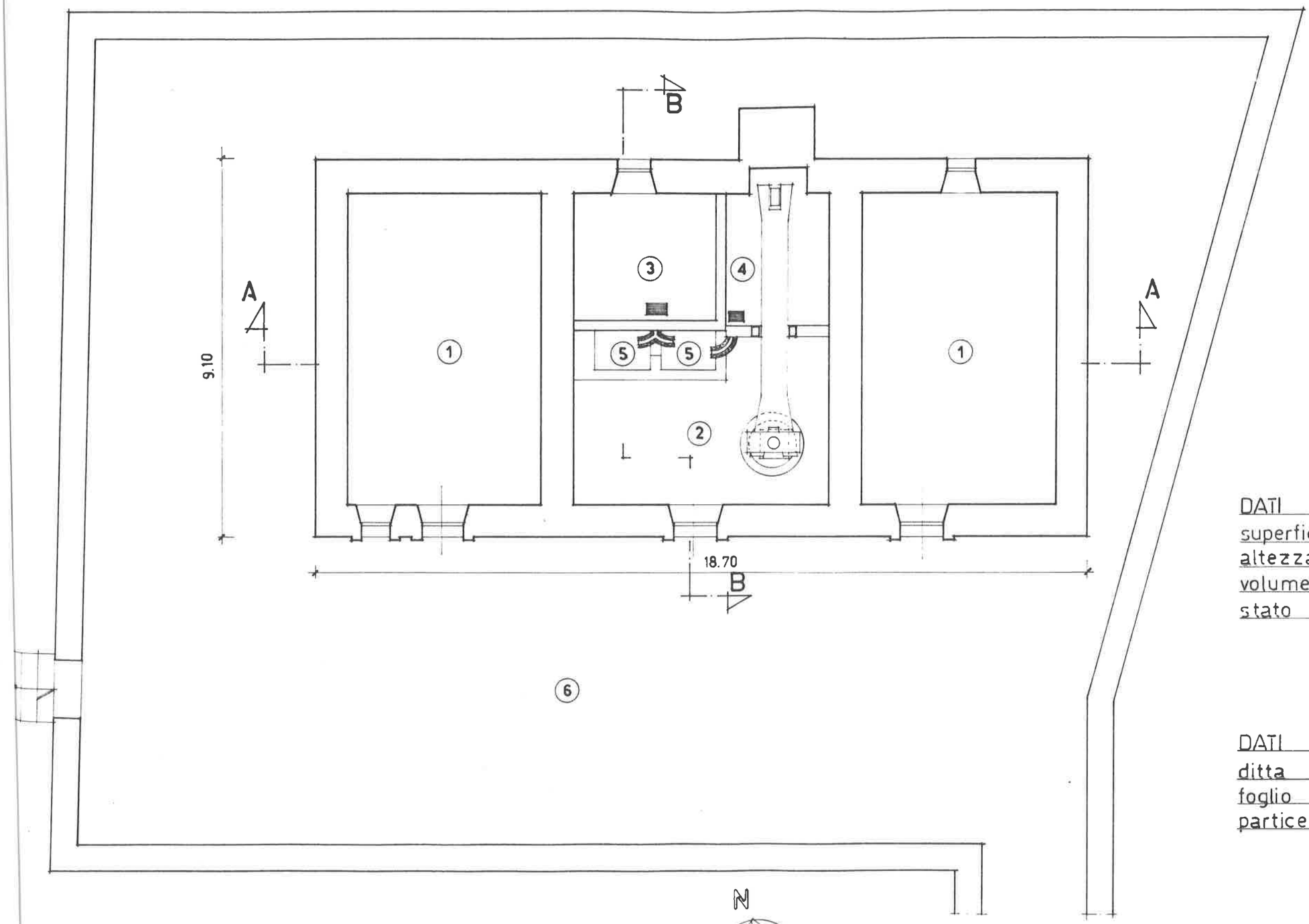


PARTICOLARE DELLA CAPRIATA A CINQUE CAMPATE

CASA MOSCHETTO

PALMENTO IN VIA CAVALIERE

TAV. 22



LEGENDA

1- deposito
2-palmento
3-pigiatura
4-torchiatura
5-tine
6-corte

DATI TECNICI

superficie	mq	170.00
altezza max	ml	3.10
volume	mc	527.00
stato di conservazione		pessimo

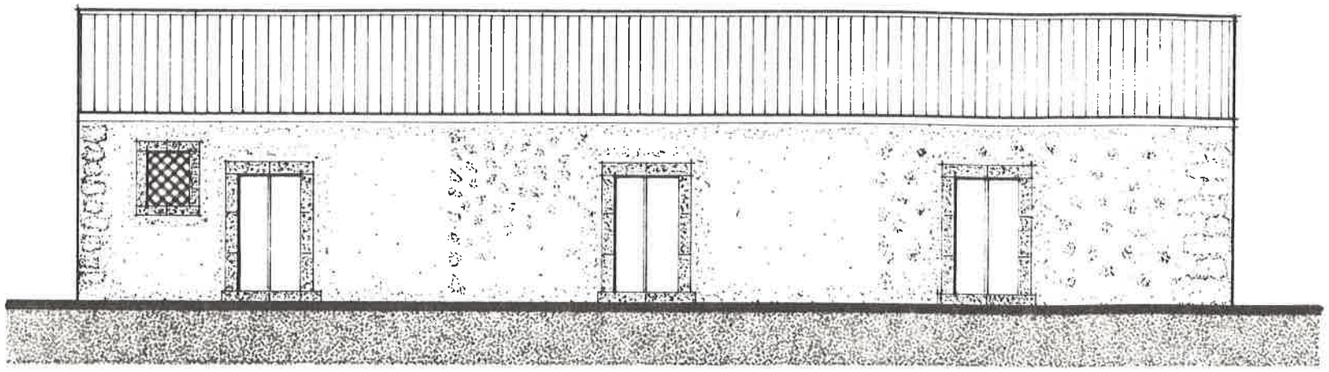
DATI CATASTALI

ditta	LONGO VENERA
foglio	9
particelle	161-22-28

PIANTA

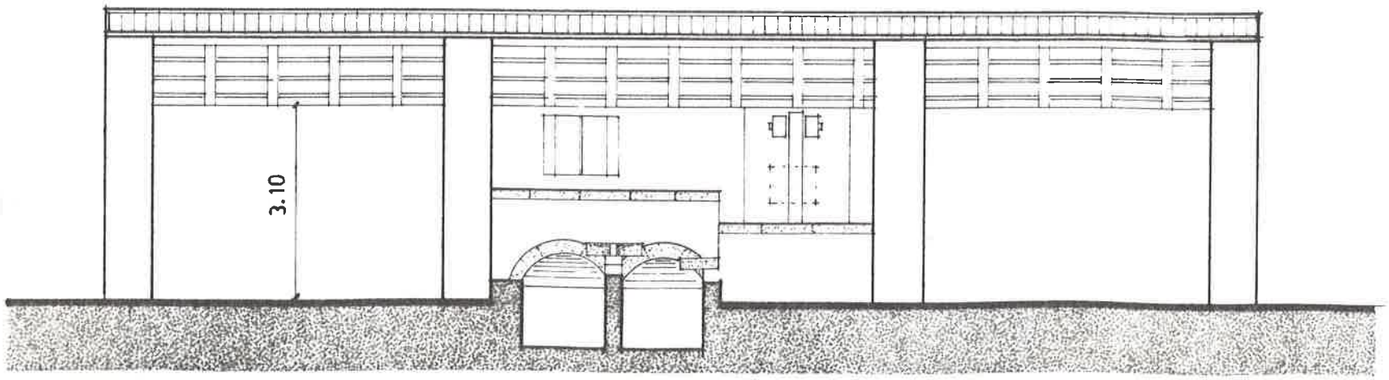
N

SCALA 1:100



PROSPETTO SUD

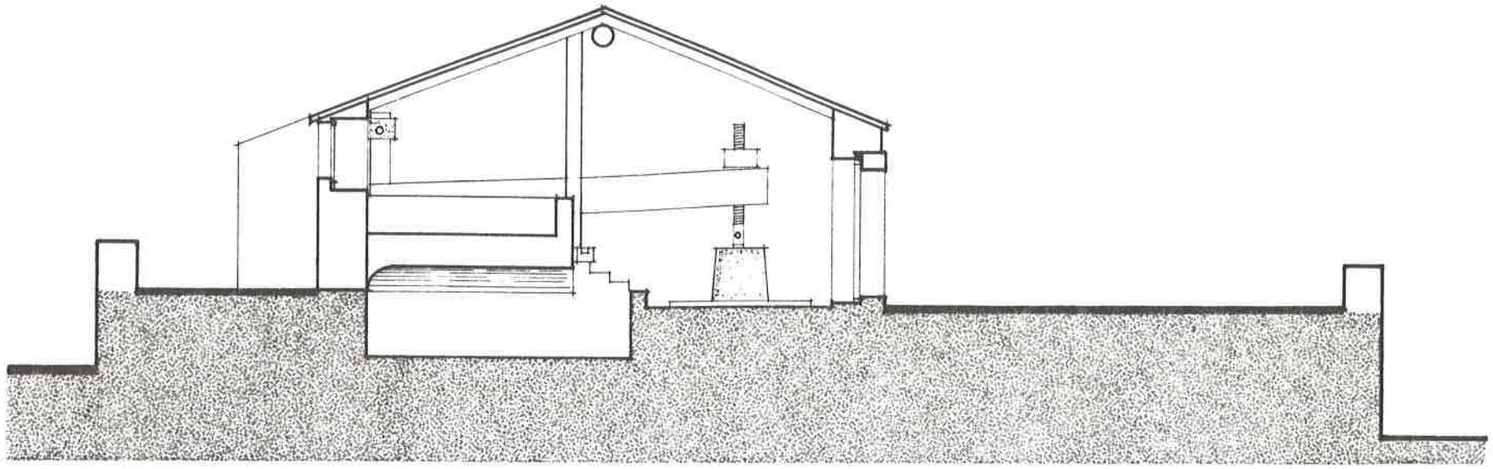




SEZIONE A-A



L'INTERNO DEL PALMENTO



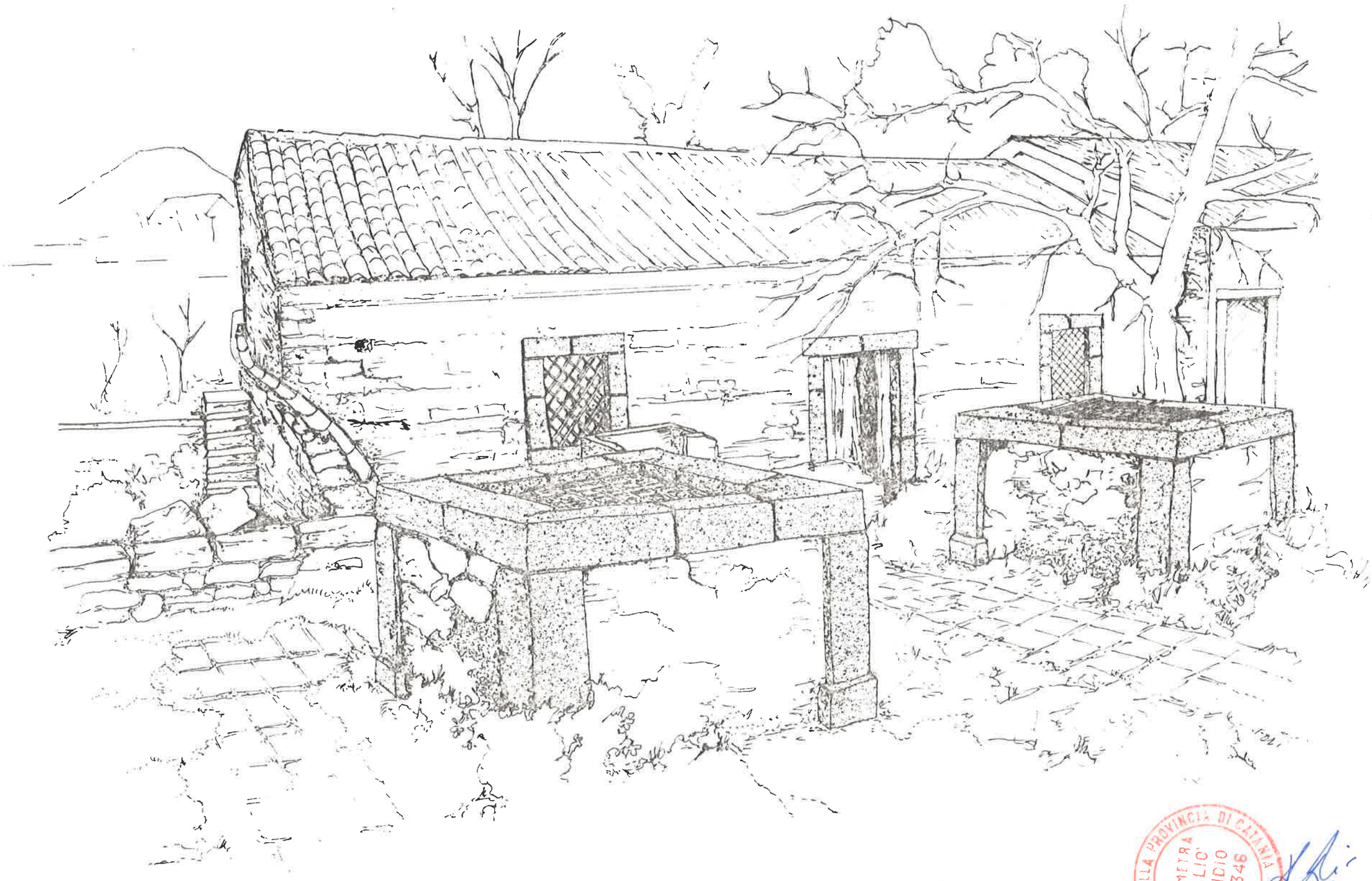
SEZIONE B-B



VISTA DELLE TINE



L'APPARATO DI TORCHIATURA
ORMAI IN DEGRADO



GEOMETRA
CALIO'
EMIDIO
N.2346
COLLEGIO GEOMETRI DELLA PROVINCIA DI CATANIA