



Buseto Palizzolo

Museo della Civiltà Locale



Il BOTTAIO: per modellare, raschiare, levigare botti, tini, fusti, ed altri contenitori con doghe di legno, erano necessari al *mastru uttaru* una serie di attrezzi da taglio la cui lama veniva affilata con la *petra d'ogghiu* (pietra d'olio). Oltre a martelli, compassi e scalpelli usava anche *u cusunciaturi* (attrezzo per i fondali dei tini), *chiova* (chiodi) e perni. Degno di attenzione per la sua originalità è *u murgali*, un piccolo recipiente di legno con due incavi circolari contenenti la *murga* (soluzione di terra rossa), usata per tracciare segni. Nella bottega del bottaio si realizzavano anche *tappi di utti* (tappi per botti), *spinucceddi* e *spinocce*, *canneddi* (cannelle per la spillatura del vino), con relativo tappo (*piruneddu*), *puntiddi* (puntelli per chiudere lo sportello delle botti).

Un oggetto veramente singolare è *u trappiteddu*, una sorta di tappo in terracotta, a forma di ampolla rovesciata e bucata alla base, che veniva applicato al cocchiume della botte per permettere l'aereazione durante la fermentazione del mosto ed evitare l'entrata di moscerini, attirati dall'odore.



THE BARREL MAKER: to model, scrape and smooth barrels, vats, kegs, and other containers with wooden staves, the *mastru uttaru* needed a series of cutting tools whose blades were sharpened with the *petra d'ogghiu* (oil stone). Other than hammers, compasses and scalpels, the *cusunciaturi* (tool for the bottom of the vats), *chiova* (nails) and pins were also used. Worth attention due to its originality is the *murgali*, a small wooden recipient with two circular cavities containing the *murga* (solution of red earth), used to trace marks. In the workshop of the barrel-maker, *tappi di utti* (lids for barrels), *spinucceddi* and bungholes, *canneddi* (taps for the tapping of the wine), with the related plug (*piruneddu*), *puntiddi* (small nails to close the lids of the barrels) were also made. A particularly singular object is the *trappiteddu*, a sort of terracotta plug, in the shape of a small upside-down bottle with a hole in the base, which was applied to the bunghole of the barrel to allow ventilation during the fermentation of the must and to stop small flies attracted by the smell from entering.



www.visittrapani.it

 European Tourist and Cultural routes
La Via del Sale e il Patrimonio della
Sicilia Occidentale
Italia - Trapani

 UNIONE EUROPEA
F.E.S.R.

 REGIONE SICILIANA
Assessorato BB.CC.AA. e P.I.

 POR
SICILIA

 Provincia Regionale
di Trapani

 PALINSESTO

 REALIZZATO SECONDO
GLI STANDARD CISTE