



creare un apposito spazio espositivo in cui raccogliere, catalogare e mostrare oggetti e manufatti strettamente connessi con la manualità delle attività artigiane dei nostri avi

Nasce ufficialmente nel 2003 all'interno di alcune sale dedicate all'esposizione. Documenta le principali tappe della produzione di vini e liquori in Altomonte, nonché alcuni aspetti della cultura contadina ed artigiana del luogo. L'esposizione, ordinata e curata, è composta da pezzi appartenenti al patrimonio di famiglia e da donazioni di privati.

Il visitatore, passeggiando tra le stanze e i corridoi, scopre oggetti il cui ricordo lo trasporta all'infanzia o a qualche racconto del nonno contadino o artigiano. Infatti, un ampio spazio è destinato a numerosi attrezzi da lavoro di artigiani e contadini, suppellettili della casa, ceramiche tradizionali e un carro da trasporto con targa.

Questo museo costituisce sicuramente un interessante, anche se non unico, esempio di museo aziendale nella provincia di Cosenza. Può essere considerato a tutti gli effetti, un contenitore di "documenti" inerenti alla vasta e qualificata produzione di vini e liquori della famiglia Giacobini. Il visitatore può ammirare, attraverso gli oggetti esposti, frammenti di storia della cultura contadina dell'Ottocento e delle attività artigianali. Gli abiti d'epoca raccontano scene di una quotidianità noi sconosciuta; gli abiti da sposa, così diversi da come li conosciamo, o i gioielli realizzati in rame, metallo utilizzato per battere moneta.

Fa bella mostra di se un telaio a mano della fine del 1800 perfettamente funzionante. Numerosi riconoscimenti del passato attestanti l'alta qualità dei liquori della nota azienda Giacobini, la cui tradizione viene continuata, fanno bella mostra di se sulle pareti del museo. Pezzo forte della collezione è un gassogeno della fine del 1800, macchina utilizzata per la produzione di bibite gassate. Questa macchina fece la sua prima apparizione all'Expo Universale di Vienna del 1863. All'acqua che veniva accumulata a pressione all'interno di una palla in rame veniva aggiunta anidride carbonica alla pressione di 4 bar e successivamente, per ottenere i vari gusti (caffè, arancia, limone) si aggiungevano i relativi sciroppi. All'inizio l'imbottigliamento avveniva mediante l'utilizzo di bottiglie in vetro al cui interno si trovava una pallina, anch'essa in vetro, che fungeva da tappo per azione della pressione esercitata dall'anidride carbonica all'interno della bottiglia. Affinché si potesse bere agevolmente era necessario spingere, con un dito, questa pallina in un apposito incavo che la bloccava permettendo l'uscita della bevanda. All'interno del museo sono conservate alcuni esemplari di queste bottiglie e delle bottiglie che furono



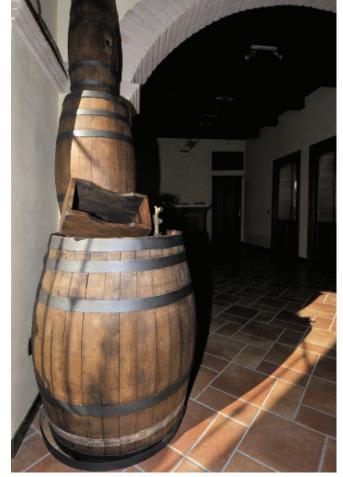
Un antico telaio a mano



Gassogeno del 1800

I contenitori per i medicinali





Le botti per il vino

impiegate successivamente: a tappo meccanico, molto utilizzate fino agli anni '40, per poi essere sostituiti definitivamente dal tappo a corona tutt'ora utilizzato anche nella versione a vite. L'uso di questa macchina viene interrotto, nonostante permettesse la preparazione di bibite sempre fresche con sciroppi preparati al momento, verso la fine degli anni '50 per l'introduzione della pastorizzazione. All'interno del museo sono conservate alcune bottiglie originali della



L'ingresso del Museo dei Mestieri (Altomonte)

fine del 1800 della produzione vinicola e liquoristica dei Giacobini. Il museo, che presenta appositi spazi per la degustazione e l'acquisto dei prodotti, è promotore assieme ad altre aziende locali d'iniziative culturali volte alla conoscenza ed alla conservazione delle tradizioni alimentari del territorio. Il museo è aperto tutti i giorni dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00. Gradite le prenotazioni per visite guidate di scolaresche e gite.

Le forme utilizzate dai ciabattini per realizzare le calzature



Le bottiglie di Selz

