

Corso per l'auto costruzione di un Forno in terra cruda



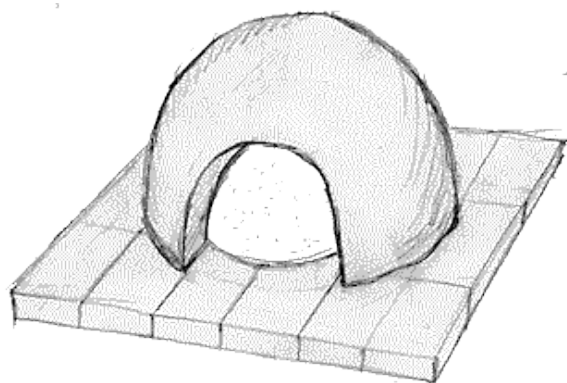
Costruirsi un vero forno a legna per cuocere pizze focacce pane ecc... usando la terra del proprio giardino... è possibile e abbastanza semplice. Lo facevano anche Celti ed Etruschi 3300 anni fa proprio in queste zone... oggi giorno forni in terra cruda si trovano in tutto il mondo...Africa, sud America, Asia; ancora oggi sono utilizzati in Sardegna e Sicilia. E' anche molto economico: in

5 persone si può costruire in due giorni con un costo che varia dai 5 ai 40 euro.

Apprenderemo le abilità necessarie a realizzare forni naturali, robusti e longevi in pochi passi:

1. **Conoscere la propria terra..** ogni terra contiene una parte variabile di argilla, una di sabbia e una di humus con pochi e semplici test si potrà verificare e correggere per renderla adatta per la costruzione e l'intonaco impastando con i piedi e le mani.
2. costruire **la base** per la cottura in mattoni in terracotta o refrattari.
3. imparare due o tre tecniche per fare **la cupola**.
4. la terra inoltre si presta molto ad essere **rifinita con forme morbide**, simpatiche e dall'aspetto accogliente per chi lo vive tutti i giorni sia per gli ospiti che ne rimane incantato.

Inoltre nel secondo incontro proveremo a fare una **cottura razionale settimanale** dove a seconda della temperatura e del suo lento calare si cuoceranno in successione con un solo carico di legna pizza, focacce, torte, biscotti, pane (anche 10-15 chili) e si potrà essiccare la frutta. Nel mondo contadino era una giornata essenziale nella quale si mescolavano necessità e socialità festosa dove nulla andava sprecato; oggi, che questo tipo di ritrovi sono rari e che il pane tocca i 4.50 euro al chilo, potrebbe diventare una "divertente alternativa" alla riunione condominiale...



A partire dal dopo guerra la pratica per costruire case e forni in terra cruda è stata quasi completamente dimenticata e oggi viene riscoperta insieme alla bellezza delle opere in sola terra, la piacevole sensazione di preparare i propri cibi in manufatti completamente naturali, l'uso di un combustibile naturale e la certezza di non arrecare alcun danno all'ambiente.

Date: sab e dom dalle 9.00 alle 17.30 circa. Min 10 Max 15 partecipanti

Costo: *da definire (da 50 € a 70€ per partecipante) a seconda della lontananza*

Per informazioni chiedere di Andrea Magnolini 347-2237427 magno_lini@yahoo.it