

# CORSO PER L'AUTO COSTRUZIONE DI UN FORNO IN TERRA CRUDA

**23-24 Giugno a Verona presso "La Folaga Rossa"  
in Via Lazzaretto 37133 Porto S. Pancrazio**

Corso tenuto da Andrea Magnolini [www.passileggerisullaterra.it](http://www.passileggerisullaterra.it)

Costruirsi un forno vero a legna per cuocere pizze, focacce, pane, ecc. usando la terra del proprio giardino. E' possibile e abbastanza semplice. Lo facevano anche Celti ed Etruschi 3300 anni fa proprio in queste zone. Oggigiorno forni in terra cruda sono utilizzati in tutto il mondo (Africa, sud America, Asia, Sardegna e Sicilia, ecc.).

E' anche molto economico: in 5 persone si può costruire in due giorni con un costo che varia dai 10 ai 70 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, una di limo e una di humus; con pochi e semplici test si potrà intuire la composizione e correggere per renderla adatta alla costruzione..

2. Costruire la base per la cottura in mattoni in terracotta o refrattari.

3. Imparare due o tre tecniche per fare la cupola impastando con i piedi e le mani.

4. La terra inoltre si presta molto ad essere **rifinita con forme morbide, simpatiche e dall'aspetto accogliente ed insolito.** Si potrà giocare anche con i colori naturali della terra.



Informazioni ed iscrizioni:

[folaga@folaga.it](mailto:folaga@folaga.it)

Lorenzo

3479886438,

Diego 3473070468



**Costo:** 100 € per partecipante, minimo 10 massimo 15 partecipanti, i bambini non pagano ma vanno seguiti dai genitori

**Orari:** dalle 9.30 alle 18.00 circa.

I pranzi di sabato e domenica saranno autogestiti, chi viene da fuori Verona o più semplicemente è alla ricerca di una scusa per non tornare a casa, e necessita quindi di alloggio, ci contattii!!

