



Corso per l'auto costruzione di un Forno in Terra Cruda



Costruirsi un forno vero 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 sono utilizzati in tutto il mondo (Africa, sud America, Asia, sud Italia ecc.).
E' anche molto economico: in 5 persone si può costruire in due giorni con un costo che varia dai 10 ai 100 euro.

Apprenderemo le abilità necessarie per 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 correggerla 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.

Impareremo la cottura settimanale. Con un carico di legna si cuoceranno, a seconda della temperatura e del suo lento calare: 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 e dove nulla andava sprecato. A partire dal dopo guerra la pratica per costruire case e forni in terra cruda è stata quasi completamente dimenticata.

Oggi, attraverso l'autocostruzione, riscopriamo la piacevole sensazione di preparare i nostri cibi in manufatti completamente naturali, con l'uso di un combustibile naturale e la certezza di non arrecare alcun danno all'ambiente.

Date: sab 13 e dom 14 maggio 2017 dalle 9.30 alle 18.00 circa.

Dove: in Toscana, a Castelfranco di Sopra, uno dei borghi più belli d'Italia nel comune di Castelfranco Piandiscò (AR) a 35 minuti da Firenze.

Iscrizioni: info@terrafranca.org 055 9149389

Le iscrizioni si effettueranno in base all'ordine di arrivo.

Contributo per i due giorni di corso: 100 euro + IVA per i non soci (la quota associativa è di 10 euro) da versare a Associazione Terra Franca IBAN IT42D0501802800000000175543, causale: corso forno terra cruda.

Sono necessari 15 partecipanti per fare il corso.

Termine ultimo di iscrizione: 28 Aprile.

Nel caso non raggiungessimo il numero, le quote saranno interamente rimborsate.

Il corso si terrà anche in caso di pioggia perchè saremo sotto una tettoia.

Per informazioni tecniche -no iscrizioni - Andrea Magnolini 347-2237427 a.magnolini@gmail.com

Verrà data la possibilità di prendere appunti ma non verranno distribuite fotocopie.

in collaborazione con

Terra Nuova
IL MENSILE DEL NATURALE

Associazione Terra Franca CondominioArteBenessere
Via Firenze 33, Castelfranco di Sopra , Castelfranco Piandiscò AR
055 9149389 info@terrafranca.org www.terrafranca.org



dove si piantano i semi del futuro