

# 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 Celti ed Etruschi e lo fanno tutt'ora in sud America, Asia, Africa .

**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.



Verrà illustrata 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.**

**QUANDO: sab 10 e dom 11 luglio 2021 dalle 9.30 alle 18.00**

**DOVE: Ca' Inua, Luminasio, Marzabotto (BO)**

**QUANTO: 100 € per partecipante**

**COME: esclusivamente dal vivo e divertendosi**

**PERCHÈ: perché no?**

**Iscrizioni:** Ludovico

tel: 3396052745

mail: l.pensato@gmail.com

**Solo info tecniche:** Andrea

tel: 3472237427

mail: a.magnolini@gmail.com

[www.passileggerisullaterra.it](http://www.passileggerisullaterra.it)

**Portare Vestiti e scarpe da sporcare, un secchio di qualsiasi tipo e una cazzuola.**

**Per i pranzi:** chi vuole può portare una specialità della propria zona (una torna, una focaccia ecc.) qualcosa verrà offerto dalla casa. Per Domenica si possono portare anche degli impasti crudi, ingredienti da miscelare sul posto o altri piatti da fare al forno che cuoceremo per merenda.

## Alloggio

Per chi vuole pernottare in fattoria >> possibilità di campeggio o camere con servizi privati. Chiamaci se ti interessa.

## Come arrivare

Ca' Inua ha un indirizzo ma se lo metti sul navigatore vai altrove, misteri urbanistici della montagna. La cosa migliore è che ci sentiamo per telefono e concordiamo insieme se condividere una posizione, venirvi a prendere, guidarvi telepaticamente o inventare nuovi modi per raggiungerci!