

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.



Verranno 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.

Date: sab 9 e dom 10 ottobre 2021 dalle 9.30 alle 18.00 circa.

dove:via rasiglio 17 sasso marconi

Costo: 100 € *per partecipante*

Iscrizioni hanaudavide@yahoo.com

Per informazioni tecniche no iscrizioni, Andrea Magnolini 347-2237427

a.magnolini@gmail.com

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.