

formatori



Dario Sabbadin



Roberto Costa



Emanuele Cavallo



Andrea Aiutometro



Alto Applaudometro

corsisti



Barbara



Laura

Massimo



Marco

Piera



star

Zoe

carte d'identità

FORNO IN TERRA CRUDA A GRANARA



a cura di Riccardo Chisari

architettura
sostenibile

n. 01 / 2013

COSTRUIRE UN FORNO IN TERRA

Sabato 27 e domenica 28 aprile 2013 nell'Ecovillaggio di Granara (provincia di Parma) si è tenuto un corso per la costruzione di un forno con tecnica antica e povera sotto le direttive di Emanuele Cavallo, Dario Sabbadin e Roberto Costa (rispettivamente : architetto- Ingegnere ed Esperto Artigiano Terraiole) ma i titoli in queste occasioni vengono aboliti e sono sostituiti dalla semplice parola Amico

Manco farlo a posta sono stato il primo ad iscrivermi confidando nella sorte facendo mille scongiuri a che in quei giorni non mi fosse capitata qualche rognia improrogabile, ma il fato si sa è a favore di chi vi confida e dopo una serie di peregrinazioni mi è giunta la mail con cui Emanuele mi assicurava la nuova data e nel contempo mi informava che avrebbero partecipato al corso anche altre persone con cui in questi anni ho avuto felici esperienze comuni.

Pietra Basile (Varese), Marco Bertazza + Massimo Berveglieri (Ferrara) ed io (Luino) ci siamo quindi ritrovati a condividere le camerate e spazi comuni di Granara insieme ai nuovi arrivati; Laura Corradi(Milano) e Barbara Milani (Pordenone) new entry .che hanno immediatamente attecchito le proprie radici nell'humus profondo della nostra comunità .

Dario Sabbadini (fondatore di Granara), Emanuele Cavallo (peregrino migratore senza fissa dimora) e Roberto Costa (anch'esso ospite dei mille luoghi ove riesce a metter mano alla terra) ci hanno accolto tutti in modo semplice, franco e cordiale non hanno avuto nulla da recriminare a che la maggior parte di noi si è presentata sul posto con mezza giornata di anticipo che ci ha permesso di dialogare e divagare sulle nostre esperienze nel campo della terra e delle energie rinnovabili, dei problemi della ricostruzione nelle zone del terremoto, nonché di aspetti pratici (quali ad esempio, la pasta madre per poter realizzare il pane) che generosamente è stata messa a disposizione da Piera che ne ha suddiviso l'impasto dandone una porzione a ciascuno.. Risolvendo provvidenzialmente così il problema che era sorto in Granara "la pasta madre era morta e non si sapeva come fare per farne dell'altra" .

Tanto che Andrea (abitante di Granara) non appena se ne è sprigionata la voce è venuto di corsa a trovarci dotandosi immediatamente di una giusta porzione

*Cari amici eccomi qui a voi per passare dalle parole ai fatti...
Quante volte in tutti questi anni mi son ripromesso di fare qualcosa di tangibile che poteva essere utile a tutti . ??
E' vero, ho scritto poesie, ho creato volantini, ho stampato magliette, ho inventato pieghevoli, ho creato dei pass, ho persino creato un video "IL MELONE della MIRANDOLA" con l'aiuto di altri matti come me in occasione del soccorso ai terremotati Emiliani in quel di Mirandola per essere utile alla causa che funge da legante nei nostri rapporti...
Ebbene .. Proprio oggi ho deciso di mutare strada e di testimoniare il nostro percorso con una mini pubblicazione nella quale di volta in volta raccogliere testimonianze e fatti avvenuti nel corso delle nostre esperienze nel campo della ricerca del buon costruire e nel recupero dell'esperienza del passato.
Ringrazio ora tutti i compagni che in questi anni ho incrociato sul mio percorso. Siete stati tutti e quanti semplicemente MERAVIGLIOSI, per la semplice ragione che è meravigliosa la passione che ci accomuna tutti.
L'esperienza maturata con ANAB ed in ANAB, con tutti i suoi corsi, seminari, incontri, attività pratiche, e varie altre mille , con INATER ed anche nell'ECOVILLAGGIO di GRANARA mi hanno reso e mi rendono sempre più forte, poichè ad ogni occasione incontro sempre sognatrici anime gemelle felici di apprendere , scoprire come andare avanti nella logica del rispetto dell'ambiente e dei rapporti umani.
Vi prego pertanto di voler accettare questo mio piccolo contributo che voglio dedicare alla recentissima esperienza avvenuta in quel di GRANARA. Un caloroso abbraccio
Riccardo Chisari (il matita)*

CRESCERE SOSTENIBILE N. 1-2013

by

chisari riccardo

Realizzato, impaginato e stampato in proprio dall'autore

Sabato mattina, nonostante il tempo fosse piovigginoso dopo la visita del Villaggio abbiamo dato inizio ai lavori di pestaggio della terra, e di costruzione del basamento del forno proprio nel luogo che fungerà da piazza nel villaggio.

Dopo il pestaggio della terra è stato necessario provvedere ad aggiungere il giusto quantitativo di paglia onde rendere l'impasto idoneo a costruire il forno, che messo sulle carriole è stato trasportato nei pressi del forno.

Marco Bertazza conosciuto nell'ambiente con lo pseudonimo di Frattazzo ha fatto da training alle new entry Laura e Barbara che hanno appreso in breve la tecnica della corretta posa della sabbia e della successiva liscatura.

Massimo Breviglieri, passato alla storia come "La Salama", Piera Basile ed il sottoscritto abbiamo impastato insieme la terra che successivamente riposta sulla volta di sabbia, con l'aiuto di Dario, Emanuele e Roberto., ha visto la conclusione dei lavori della prima fase della realizzazione dell'opera.

Rispetto alle regole della tradizione, operativamente il gruppo ha deciso di sperimentare un nuovo metodo onde favorire l'asciugatura della sabbia immerdendo un tubo in acciaio fino alla metà dello zuccotto di sabbia ed appiccandovi un piccolo fuoco ha avuto modo di favorire immediatamente il processo di indurimento e di collaudo.

Giunti al termine della seconda giornata di lavoro siamo stati costretti ad abbandonare cantiere e villaggio e dopo gli interminabili saluti ed abbracci (più volte ripetuti in più occasioni anche in autostrada) siamo rientrati ciascuno alle proprie sedi carichi di speranza di un incontro... chissà forse magari per la prossima data per il completamento del forno.

Io confido ancora nella provvidenza e voi?

Riccardo



tracciamento dima



Formazione cumulo di sabbia



Verifica forma geometrica



Creazione del rivestimento



spostamenti



Preparazione terra

cronoreportage

costruzione forno



Impasto con paglia



Carico in carriola



Posa porta

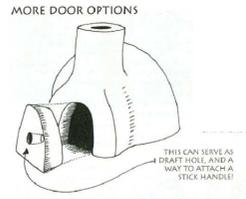
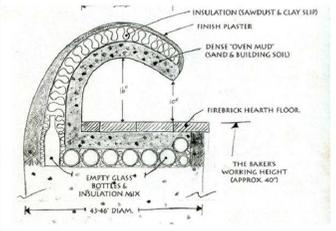
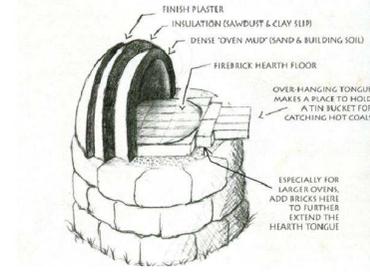


finitura bocca



Fpausa tecnica

Al rientro abbiamo ricevuto una mail con cui veniva trasmesso la dispensa **IL CICLO DEL PANE** di KIKO DENZER che descrive le modalità principali con cui si sono succedute le costruzioni dei forni, individuando, il ciclo della vita, i modi di trasmissione del calore (irraggiamento, conduzione, convezione), il metodo di costruzione, le prove di cantiere, la terra, ed infine le indicazioni per la costruzione del forno di Granara



Aspetto il vostro contributo ed il vostro aiuto!
 Riccardo Chisari 335.8049040 cell
 Email = riccardo.chisari@gmail.com

architetture sostenibili EA
 riccardo chisari bioarchitetto
 335.8049040 mobile 0332.531529 tel fax
 via vittoria veneto 5-21016- Luino (va)
 riccardo.chisari@gmail.com - riccardo.chisari@libero.it
 CHSRCH53A06Z326M - p.iva 02889610123
 albo degli architetti p.p.c. varese n. 510
 consulente ANAB lombardia
 certificatore energetico CENED