

Arch. Francesca Gagliardi
via Alpicella 25 – 17044 Stella – (sv)
cell. 349 1686929 – francesca@bbargonauti.it



In collaborazione con
Associazione di Promozione Sociale Cascina Granbego www.granbego.com
Rifugio La Sciverna www.rifugiosciverna.com

Laboratorio per la costruzione di un forno in terra cruda

21/22/23 aprile 2017

La realizzazione di un forno in terra cruda ci permette di affrontare diversi temi utili a chi intende vivere nel rispetto dell'ambiente e delle risorse che il mondo naturale ci offre. Sperimentaremo un materiale da costruzione versatile e a km 0, come la terra che sta sotto i nostri piedi, osserveremo il sito per inserire correttamente il progetto del forno, esamineremo i cicli che si aprono con l'intervento umano e la necessità di chiuderli, e infine, se saremo stati bravi a completare il forno, condivideremo l'autoproduzione dei lievitati.

Il luogo: *Rifugio La Sciverna, Sassello (SV), Loc.tà Bandite 5 (www.rifugiosciverna.com)*
Docenti: Francesca Gagliardi

Argomenti trattati: introduzione ai principi della permacultura, impatto ambientale e tecnologie appropriate, progettazione e realizzazione di un forno

Quota di partecipazione al corso: 140,00€

La quota comprende: 2 pernottamenti con uso cucina presso Rifugio La Sciverna (stanze da 4 letti a castello e bagni in comune), materiali, quota del corso.

Portare sacco a pelo e asciugamani, chi volesse questo servizio dovrà aggiungere 10 euro alla quota di iscrizione.

La quota *non comprende* i pasti, che saranno condivisi e preparati a turno dai corsisti, siete invitati a portare qualcosa da condividere o vostre ricette tipiche.

Date, orari e appuntamento:

Venerdì 21 aprile

arrivo dei partecipanti nel pomeriggio, cena alle 19,30 e alle 21 breve introduzione alle tecnologie appropriate, introduzione al progetto del forno di terra cruda, organizzazione dei turni di cucina (preparazione cibo – lavaggio piatti)

Sabato 22 aprile

colazione dalle 7,30

inizio delle attività alle 8,30 con progetto del forno e organizzazione del lavoro

12,45 - 14,30 pausa pranzo

Fine delle attività 17,30
cena e alle 21 cenni di permacultura

Domenica 23 aprile

colazione dalle 7,30

inizio delle attività alle 8,30

12,45 - 14,30 pausa pranzo

Fine delle attività 17,30 accensione del forno (se terminato) e cena a base di pizze e focacce

partenza

Abbigliamento e attrezzatura: si consiglia un abbigliamento da lavoro, portare abiti comodi, che non importa se si sporcano, possibilmente scarpe antinfortunistiche se no scarpe chiuse, guanti da lavoro

Materiali necessari a cura di Cascina Granbego:

basamento pronto, mattoni refrattari, calce, sabbia fine, sabbione, paglia, tubo da stufa e cappello del comignolo, sabbia per la dima, giornali e cartoni, materiale per una copertura

.

Attrezzi a cura di Cascina Granbego:

setacci da 4 e da 1, vanghe, un piccone, carriole, telo di plastica molto robusto, secchi e cuffe, cazzuole, tagliaerba.