

FORNO IN TERRA CRUDA

UN PO' DI STORIA

Durante il corso della storia, questi manufatti si incontrano frequentemente; dall'età neolitica in poi molte popolazioni, dai Celti agli Etruschi, hanno adottato forni con la volta in terra cruda.

Ancora oggi, in Africa, Asia, America Latina ma anche in Sardegna, vengono utilizzate queste tipologie di forni caratterizzati da un'elevata efficienza.

Una dimostrazione questa, che le invenzioni geniali non appartengono solo alla nostra era tecnologica.

MATERIALE NECESSARIO

- ARGILLA

Di argille in natura ve ne sono di diverse tipologie; non tutte sono però adatte ad essere "cotte" e dunque idonee al nostro scopo.

Un metodo semplice e veloce per capire se la terra che abbiamo fra le mani è "argillosa" è quello di bagnare la stessa con un po' di acqua: se la consistenza è "simil pongo" e se la stessa argilla gettata in un secchio d'acqua la sporca, siamo sulla buona strada.

- SABBIA FINE DEL TICINO (O SIMILARE)
- PAGLIA
- VERGHE DI NOCCIOLO Ø 1.5 – 2 cm
- MATTONI FORATI E MATTONCINI REFRATTARI

FASI DI COSTRUZIONE

- COSTRUZIONE BASAMENTO

Struttura portante in ferro con sottofondo per refrattari in sabbia e zeolite

- REALIZZAZIONE PIANO DEL FORNO CON MATTONI REFRATTARI



- REALIZZAZIONE STRUTTURA PORTANTE CON VERGHE DI NOCCIOLO

Forse la parte più difficile e allo stesso tempo importante dell'opera in quanto parte strutturale del forno.

Un buon intreccio delle verghe determina la stabilità e la portata dell'intera volta e ne faciliterà la copertura con l'impasto refrattario.



- 1° IMPASTO REFRATTARIO

Per questo primo impasto sono necessari argilla e sabbia in pari quantità più una parte di paglia. Lavorare a lungo l'argilla sminuzzandola in modo da ripulirla da qualunque impurità, soprattutto sassi, che potrebbero causare seri danni quando il nostro forno lo porteremo in temperatura.

Una volta terminata la precedente operazione, procedere alla miscelazione dell'argilla con la sabbia unendola poco alla volta.



Raggiunto un impasto omogeneo, inglobare anche la paglia bagnando poco alla volta (senza mai esagerare) finché, dopo qualche ora, l'impasto sarà omogeneo e idoneo ad essere plasmato sulla struttura portante di verghe.



- 2° IMPASTO COIBENTANTE

Il giorno successivo (in modo da lasciare assestare ed "asciugare" la volta refrattaria) procedere con un nuovo impasto seguendo le indicazioni sopra riportate ma variando la quantità delle materie prime diminuendo la quantità dell'argilla in favore della sabbia e paglia.



Procedere poi con la costruzione della bocca come da indicazioni per la volta utilizzando come impasto quello refrattario.

L'ingresso della bocca del forno viene poi completato con la posa di tavelle refrattarie e chiave di volta.



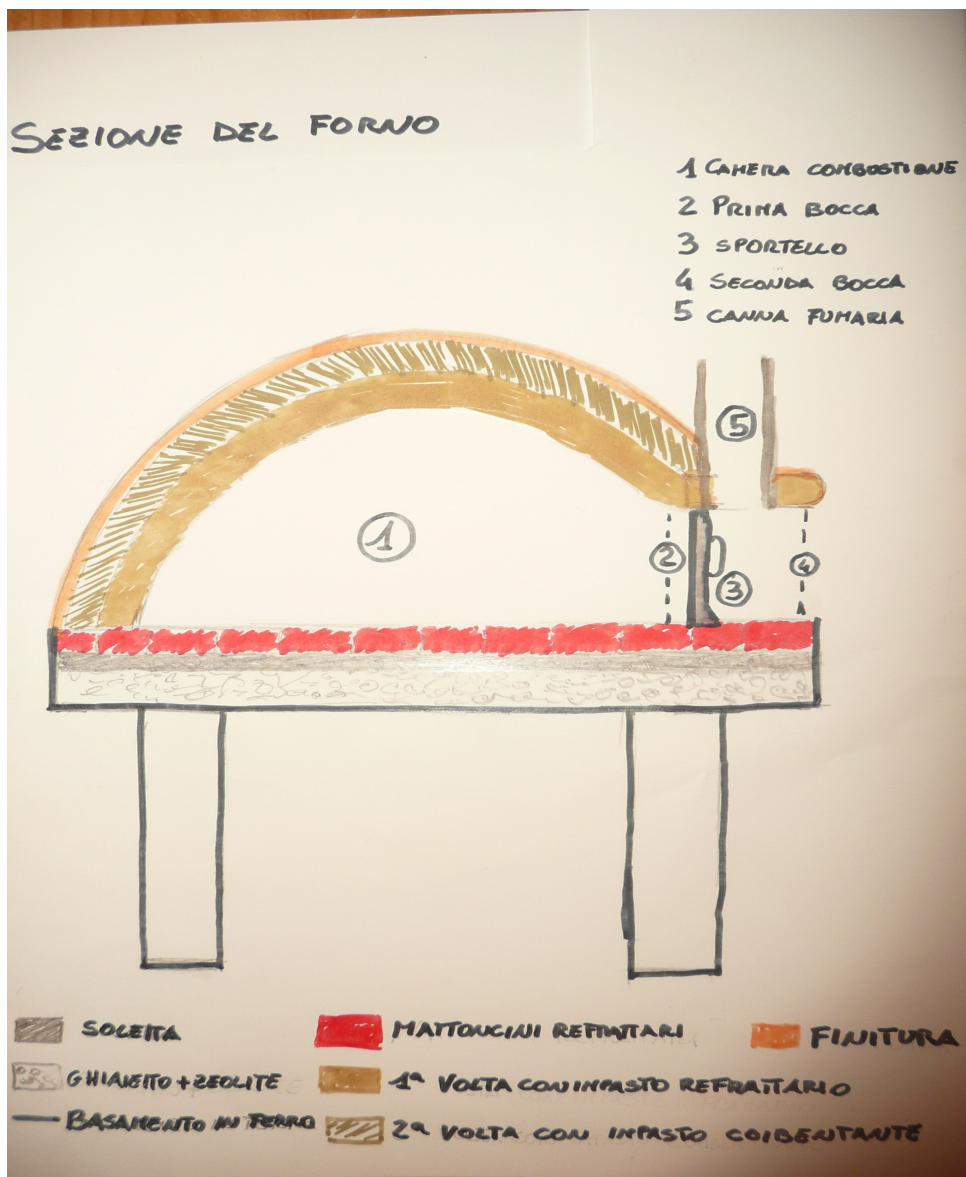
FINITURE

“LISCIATURA” DELLA VOLTA INTERNA DEL FORNO (da eseguire prima della costruzione del camino)

INTONACO FINALE CON TELO DI IUTA

Rivestire la volta esterna con un telo di iuta e, utilizzando l'impasto del "collante", farlo aderire alla volta stessa.

Questa operazione serve solo ed esclusivamente per nascondere le sfilacce di paglia e rendere più "estetico" il nostro forno.



FASI DI

ACCENSIONE

Giunti a questo punto, lasciamo riposare per qualche giorno l'intera struttura (il tempo dipende dalle condizioni climatiche) prima di dare avvio all'accensione.

RISULTATO FINALE

Ora non c'è che da sbizzarrirsi: pane, pizze, focacce e verdure e ... chi più ne ha più ne metta.

