

CORSI DI CERAMICA « LE TERRE DELLA TORRE »

CORSO BASE DI MODELLAZIONE DELL'ARGILLA

Il corso è rivolto a tutti, dilettanti, appassionati, artisti che vogliono avvicinarsi al mondo dell'Arte ceramica.

Costruzione di una o più forme utilizzando diverse tecniche quali colombino, lastra, pizzicato.

Si farà uso di semplici attrezzi come mirette, spatole, bucaroli, girelle, mattarello e punte metalliche iniziando a prendere confidenza con tecniche e materiali per capire come si comporta l'argilla.

Si potrà sperimentare l'uso dei colori a crudo (engobbi*) o la creazione di disegni sulla terra con la tecnica del graffito e dell'impressione.

Vi sveleremo i segreti delle varie cotture che si possono fare, in particolare Bucchero** e Raku*** (per la cottura Raku è prevista una giornata in più a parte nel nostro laboratorio a Torre Gandini, Nibbiano)

Durata 1 o 2 gg (dalle 9:30 alle 17:30 con pausa pranzo)

Tessera associativa 15 €

Costo (comprensivo di materiali e cotture):

1 giorno 80€

2 giorni 150€

*L'engobbio è argilla liquida, naturale o colorata con ossidi, che viene stesa sul pezzo desiderato prima della biscottatura per modificarne il colore. Spesso si usa l'ingobbio rosso sulla terra bianca e l'ingobbio bianco sulla terra rossa, ma si possono ottenere anche altri effetti usando appunto gli ossidi colorati.

**Il Bucchero è un tipo di ceramica nera di origine etrusca, utilizzata specialmente dal 7° al 5° sec. a.C. La monocromia nera è la caratteristica più evidente di questa tipologia di ceramica e la colorazione veniva ottenuta mediante un procedimento e una cottura particolari

***Il Raku è un'antica tecnica di origine giapponese che nasce in sintonia con lo spirito zen esaltando l'armonia presente nelle piccole cose e la bellezza nella semplicità e nella naturalezza delle forme.

Materia APS Via Campo Sportivo,10 – 29010 Pianello Valtidone (PC)

GIORNATA DI COTTURA RAKU (presso il laboratorio di Torre Gandini - Nibbiano)

PROVA CON NOI LA MAGIA DELLA COTTURA RAKU!

- Giornata dedicata all'affascinante cottura Raku che letteralmente significa "gioia di vivere"!

Potrai scegliere oggetti già biscottati (pronti per la cottura Raku) tra quelli messi a disposizione e sperimentare varie tecniche e vari colori:

- smaltatura a pennello, a immersione e a spruzzo
- cottura Raku in ossidazione o riduzione (con segatura, foglie secche...)
- lavaggio oggetti dopo ogni cottura

- Inizio ore 10 con pranzo al sacco in compagnia, per uno scambio di opinioni sulla tecnica. Potrai provare l'emozione di creare un prodotto unico e personale, come ognuno di noi.

- Si consiglia un abbigliamento adeguato: scarpe robuste e abbigliamento da lavoro essendo la cottura realizzata all'esterno dove si usano acqua e segatura per la riduzione.

Minimo 4 persone

COSTO: a partire da 50€ a persona (comprensivo di 1 pezzo a scelta da portare a casa)
+ costo di ogni pezzo aggiuntivo.

Località Torre Gandini, 2 - 29031 Altavaltidone (PC)