

Autocostruirsi un forno in terra cruda

È semplice, è economico, è divertente...
E si ottiene uno strumento utile, conviviale,
ed ecologico. Provateci anche voi!

DI ANDREA MAGNOLINI

Impastando terra, sabbia e paglia si può creare un forno. Mi sembra incredibile. Eppure il mio amico Maurizio, che era stato in Argentina, garantiva che «tutti, di fianco al barbecue, hanno *el horno de barro*», ovvero il forno di terra. Dopo essermi documentato, ho scoperto che i forni di terra sono diffusi ovunque, dalle Americhe all'Africa, dalla Cina all'Europa.

Anche in Italia molte popolazioni, dal neolitico in poi, inclusi celti ed etruschi, adoperavano forni con la cupola di terra cruda. Ancora oggi se ne incontrano in Sicilia e Sardegna. Così ho iniziato a costruirli anch'io, organizzando dei corsi. A Cesena, durante uno di questi in-

contri, un panettiere settantenne mi osservava con grande scetticismo. Una volta finita l'opera e dopo aver cotto la prima pizza, si avvicinò e mi disse: «Beh, sai che sessant'anni fa il primo forno della mia famiglia l'abbiamo fatto in questo modo?».

Purtroppo questa invenzione così economica ed efficiente viene bistrattata dalle vecchie generazioni, perché l'utilizzo diretto di materiali semplici richiama alla mente la povertà vissuta in passato. I forni in terra cruda dovrebbero invece avere maggiore diffusione: di terra ce n'è in abbondanza e imparando ad utilizzarla, potremmo avere questa ricchezza ovunque vogliamo.

La storia del mio primo forno è abbastanza buffa. Dopo alcuni consi-

gli di un amico, Giobbe delle Cascine Preoccupate, tornai alla cooperativa Dulcamara dove mi attendeva un campo estivo con 12 bambini. Ci mettemmo al lavoro impastando con i piedi la terra del calanco, e in tre giorni avevamo finito il forno. Nonostante fosse pieno di imperfezioni tecniche, dal 2006 è ancora lì e cuoce che è una meraviglia.

Successivamente ho incontrato Alberto Rabitti, un ingegnere che ha studiato l'uso della terra cruda e lavora nelle scuole di Reggio Emilia come atelierista. Durante un progetto all'Ecoistituto di Cesena da lui promosso, abbiamo conosciuto quello che è stato un po' il nostro mentore, Martin Stoppel, un fumista bavarese che nel suo lavoro utilizza la terra.

Un'impresa per tutti

Fare un forno di terra è una grandissima soddisfazione... a patto che poi venga utilizzato veramente. Bi-

sogna creare un bel gruppo di amici o persone interessate: costruire un forno in terra da soli è abbastanza faticoso, ma in gruppo può diventare una festa. Come ho accennato, possono partecipare anche i bambini perché non si usano materiali tossici o pericolosi. Basta avere un minimo di manualità (o coinvolgere degli amici che ne hanno) ed essere disposti a sporcarsi un po'. Non è necessario alcun tipo di macchinario. Se vi sembra comunque troppo lungo e faticoso, considerate il tempo e l'impegno che servirebbero per guadagnare il denaro necessario per acquistare un forno prefabbricato!

Dove posizionare il forno

Se si pensa di utilizzare il forno anche in inverno, è bene costruirlo sotto una tettoia preesistente o direttamente in casa, tenendo conto che, per vari motivi, uno sbuffo di fumo ogni tanto può uscire. Altrimenti lo si può collocare in giardino.

La terra, se non ci sono gelate, può essere lavorata tutto l'anno, ma sicuramente è più piacevole maneggiarla quando fa caldo.

Come cominciare

La dimensione del forno va adattata alle proprie esigenze: forni grandi cuociono più pizze contemporaneamente, ma richiedono più legna e più tempo per scaldarsi.

Innanzitutto bisogna costruire la base e pensare alla copertura, come per qualsiasi tipo di forno. La base si può ottenere sfruttando un pendio o un poggio, o costruire in muratura, utilizzando mattoni, sassi a secco o altri materiali.

I materiali per il forno vero e proprio sono: una cinquantina di mattoni refrattari e altri laterizi per il piano di cottura; un ballino di paglia e circa mezzo metro cubo di sabbia fine da fiume. Meglio evitare la «sabbia di frantoio», ottenuta tritando calcinacci, quindi anche colle, vernici e cemento.

La terra si può reperire direttamente in natura, scavando sul posto, in giardino o in un campo vicino: poche persone vi negheranno le 7 o 8 carriole necessarie. Servono poi

una trentina di rami di nocciolo o salice potati di fresco.

Invece dei mattoni refrattari, per il piano di cottura si possono usare mattoni vecchi (quelli moderni estrusi si sfogliano con il calore intenso). Questo richiederà più attenzione per creare un piano omogeneo. Per tutti questi materiali si spendono dai 60 ai 100 euro in tutto.

Come scegliere la terra

L'uso della terra cruda per le costruzioni esige una terra priva di sostanza organica, quindi va escluso il primo strato di trenta centimetri. La terra inoltre deve avere una buona percentuale d'argilla, che la renda appiccicosa da bagnata e dura quando diventa asciutta. Si possono fare vari tipi di test: quello che utilizzo io consiste nel formare alcune «pagnotte» miscelate con differenti proporzioni di sabbia, che serve per smagrire l'impasto. Si lasciano poi asciugare all'ombra e una volta seche si può notare quanto «ritira» la terra per poi scegliere l'impasto dove non compaiono crepe. Questo poi va cotto per vedere se la terra è adatta alle alte temperature: in alcune terre, la presenza di certi minerali fa crepare l'impasto.

Piano di cottura, volta e isolamento

Una volta costruito un piano «a bolle» (meglio se come legante si utilizza solo la calce), si prepara una colla combinando della terra argillosa setacciata fine con la sabbia. Questo materiale verrà utilizzato per incollare i mattoni del piano di cottura.

Nel frattempo si inizia l'impasto per la volta: su un telo impermeabile si mischiano a secco terra e sabbia nelle proporzioni ricavate dal test, si aggiungono acqua e paglia e si inizia a impastare. Con i piedi è meno faticoso che con le mani.

Per realizzare la cupola ci sono diversi metodi: il classico cumulo di sabbia, la centina di legno, oppure una cupola di mattoni crudi secchi, tipo igloo. Quello più semplice, che utilizzo di solito anch'io, consiste nel creare un intreccio di rami freschi e

flessibili attorno al quale si modella la volta. Tutto questo si fa in una giornata. Il giorno seguente si creano le due bocche e lo sfiato per il fumo. Si può anche prevedere una canna fumaria in acciaio come potete vedere nella foto di apertura. È meglio fare anche uno strato di terra che verrà impastata aggiungendo ancora sabbia e molta più paglia, rendendo il composto leggero e quindi isolante. Questi strati sono spessi circa 7-8 cm. Il forno può essere anche acceso subito, è meglio però consentire un'asciugatura graduale.

Decorazione!

Si dice che «la terra perdona»: infatti se inumidita si plasma con facilità, e può essere modellata ad arte per rimediare eventuali imperfezioni. Con il solo uso delle mani e un bel disegno nella testa (che di solito propongono i bambini, perché gli adulti si vergognano) un forno può diventare un drago fiammeggiante, un gatto, un vulcano o un trichoco. Anche i colori possono provenire dalla natura. Guardando sotto i piedi ci si accorge subito che «non esiste la terra al singolare, ma ci sono le terre» come dice Alberto. In pochi chilometri, la terra cambia colore e consistenza: grigio, ocre, giallo, rosso, bianco e così via. Questi colori non sbiadiscono, perché non sono dati da pigmenti ma dall'argilla stessa e dagli inerti presenti nella terra.

L'antica cottura graduale

Quando fare la legna costava fatica, si usavano le fascine di ramaglia e si sfruttava tutto il calore prodotto. A fiamma viva si possono cucinare focacce, pizze, pane azzimo e simili. Quando la cupola è imbiancata si tolgono le braci, e quando si arriva intorno ai 200° C si possono infornare pane, grissini e torte. Quando la temperatura cala verso gli 80° è possibile seccare fichi, pomodori, prugne, mele e così via.

Il mio sogno è costruire un forno in terra cruda nella periferia di una grande città dove, invece che per la riunione condominiale, le persone si ritrovino con gli impasti in mano per «l'informata del venerdì»!

Perché costruirlo

Rispetto ai forni prefabbricati questo forno autoconstruito ha molti vantaggi: non contiene cementi e altri materiali edili industriali, che spesso contengono a loro volta scarti di fonderia, cenere di inceneritori e altre amenità.

Il cemento è un buon conduttore e un pessimo isolante termico: si raffredda molto in fretta. La terra è un materiale gratuito e la cupola può avere un buon spessore (dai 14 ai 20 cm), sufficiente per far sì che il calore venga trattenuto a lungo in modo

costante - una prerogativa per panificare. Con alcuni forni di terra molto ben coibentati si possono fare addirittura due infornate di pane con un solo fuoco. Oltre a tutte queste ragioni tecniche, c'è anche l'impagabile soddisfazione di «fare tutto con



niente», imparando che i nostri bisogni possono essere soddisfatti direttamente esplorando i materiali che la natura ci offre in abbondanza, scoprendone la varietà e i sottili equilibri, e imparando a usarli senza danneggiare l'ambiente. ●

per saperne di più

- Per imparare a fare un forno in terra cruda si possono seguire alcuni corsi, o meglio «cantieri aperti», nei weekend da aprile a ottobre in tutta Italia. Possono partecipare anche i bambini, che non pagano. L'elenco aggiornato si può trovare all'indirizzo www.passileggerisullaterra.it.
- Il Gruppo di ricerca tecnologie appropriate (Grta), oggi chiamato Ecoistituto di Cesena, studia e divulga pratiche che riguardano i materiali naturali, le tecniche artigianali tradizionali e l'educazione ambientale: www.tecnologieappropriate.it



- 1 Base in muratura, e copertura necessaria per proteggere la terra cruda dalla pioggia.
- 2 Mucchi di terra e sabbia che servono per l'impasto.
- 3 Si aggiunge paglia una volta miscelati terra e sabbia a secco.
- 4 Si pesta terra, sabbia e paglia in proporzioni corrette a seconda del tipo di terra.
- 5 Dopo aver fatto una base con mattoni refrattari o mattoni vecchi, si fa una cupola con rami flessibili e si comincia a coprirla con l'impasto di terra.
- 6, 7 Decorazione e scultura con un secondo strato di terra cruda.
- 8 Si possono fare varie finiture con terre di colore diverso, anche mentre si accende il forno per iniziare a seccarlo (9).
- 10 Il tetto è indispensabile.
- 11 Il forno può avere la canna fumaria; in alternativa (12) il fumo può uscire appena sopra la bocca del fuoco o, come in questo caso, dalle orecchie del gatto!