

LA MERIDIANA

SCUOLA INTERNAZIONALE DI CERAMICA IN TOSCANA



COTTURA A LEGNA

Ultimamente c'è stato un consistente aumento di ceramisti, particolarmente dell'ultima generazione, che usano forni a legna per la cottura della ceramica. In questi forni, progettati specificamente allo scopo, la legna è usata come carburante. In un'era dove la tecnologia ha prodotto forni capaci di andare ad alte temperature in poche ore, è forse sorprendente che molti ceramisti scelgano di costruire e cuocere in forni che richiedono molto lavoro e un'attenzione costante durante tutto il processo di cottura, che può durare anche alcuni giorni.

Per questi ceramisti contemporanei il processo rappresenta un'estetica totale, che coinvolge preferenze personali sia nei materiali che nelle tecniche. Alcuni scelgono un tocco leggero della fiamma per arricchire una superficie smaltata o per dare un sottile effetto cenere a una superficie non smaltata. Altri combinano la cottura a legna con la smaltatura a sale o alla soda per ottenere gli effetti desiderati. Altri ancora vogliono semplicemente che il loro lavoro sia testimone della cottura a legna, a evidenza dell'intensità del fuoco. Ma tutti questi ceramisti hanno in comune l'attrazione al processo intrinsecamente creativo qual è la cottura a legna.

La natura della cottura a legna può essere compulsiva e sottoporre il proprio lavoro ai capricci delle fiamme e della cenere richiede un contrappeso. Un certo controllo può essere acquisito attraverso l'osservazione e l'apprendimento costante. In quel senso, ogni cottura è un tentativo di estendere la conoscenza di questo processo sfuggente. Ci sarà sempre da temere un incidente, da augurarsi impronte lasciate dal calore, da paventare fusioni casuali da diventare affascinanti. La cottura a legna può essere portata al confine del caos dove il fuoco che lambisce i pezzi può regalare bellezza unica.

Anche il posizionamento dei vasi dentro al forno è di estrema importanza per il risultato finale. Pezzi vicini al fuoco potranno venire coperti dalle braci e ceneri, mentre quelli lontani dalle fiamme possono essere solo leggermente influenzati.

Uno degli aspetti più entusiasmanti della cottura a legna è la sua capacità di favorire un senso di condivisione e di creare un'atmosfera di collettività. Infatti richiede ai partecipanti di lavorare insieme, di fidarsi e di fare affidamento uno sull'altro, per completare con successo uno sforzo comune. Durante le lunghe ore passate insieme si rafforzano legami, si raccontano storie ed esperienze, si condividono idee e tecniche. Nasce così un sentire di valori comuni che può durare negli anni a seguire.

