



# IL RAKU DOLCE

---

# TERRE E VETRI IN

---

# MONOCOTTURA

IL RAKU DOLCE È UNA IDEA CHE GIOVANNI CIMATTI HA AVUTO ALLA FINE DEGLI ANNI 90' E CHE SI DISTINGUE DAL RAKU COSIDDETTO PER LA RIDOTTA FUMIGAZIONE E L'IMPIEGO DI ARGILLE SENZA CHAMOTTE.

15-16 MAGGIO 2021

INCLUSO: 14 ORE DI DOCENZA | MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DEL CORSO | COTTURE | NR 2 COLAZIONI E NR 2 PRANZI BRUNCH | SCATOLA OMAGGIO

DOCENTE: GIOVANNI CIMATTI

 **FAENZA ART**  
CERAMIC CENTER

# INTRODUZIONE

Il Raku Dolce è una idea che Giovanni Cimatti ha avuto alla fine degli anni 90' e che si distingue dal Raku cosiddetto per la ridotta fumigazione e l'impiego di argille senza chamotte.

Queste diversità consentono un maggior ordine e pulizia del sistema Raku: Si estraggono le forme ad una temperatura più bassa, si riduce al minimo il fumo prodotto e le forme non devono essere quasi mai pulite. Anche le stesse forme possono avere un'ottima finitura delle superfici ed avere un'integrità molto elevata.

A tutto questo si associa la bella ricerca che può essere fatta di argille che trattate forniscono ingobbi e patine del genere Terre sigillate aretine. Infine il fondamentale aspetto molto contemporaneo, per il rispetto ambientale, che prevede la possibilità di eseguire le forme a Raku Dolce con ingobbi e smalti applicati su terra secca in una sola cottura (monocottura).

Giovanni Cimatti porterà in uso al corso il personale forno a gas e tratterà degli aspetti legati alle cotture Raku in generale.



# PROGRAMMA

## GIORNO 01

15/05 | 7 ore | 9.00-17.00

Ogni partecipante realizzerà 2 forme che saranno rivestite con ingobbi del genere terra sigillata e andranno in cottura nel forno elettrico sabato sera a 940°C;

Ogni partecipante realizzerà anche una forma sulla quale, oltre alle applicazioni di Ingobbi del genere terra sigillata, saranno applicati anche cristalline colorate in monocottura.

## GIORNO 02

16/05 | 7 ore | 9.00-16.00

Primo forno per il trattamento a Raku Dolce con cottura in forno a gas delle forme smaltate per la monocottura ed estrazione durante il raffreddamento con la fumigazione;

Secondo forno per il trattamento con cottura in forno a gas delle forme che saranno sfornate dal forno elettrico partito la sera del sabato e che saranno portate alla sola temperatura necessaria per la fumigazione esterna;

Visita all'azienda ospitante;

### INFORMAZIONI

Il termine delle lezioni può subire delle variazioni legate allo svolgimento del programma.

I corsi si tengono in via pana 34/1. 48018 Faenza RA

Al fine di facilitare la comprensione di quanto appreso durante il corso e il proseguimento dell'esperienza a tutti i partecipanti sarà fatto omaggio di una confezione contenente una campionatura dei fondamentali prodotti presentati e usati durante il corso..