



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.

11-12 NOVEMBRE 2023

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



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.

Giovanni Cimatti ha aggiunto una ulteriore variante al suo Raku Dolce che vede associati gli ingobbi del genere "terra sigillata" ai lustrati in vernice.

Tutto questo ottenuto in una unica cottura in forno a gas.



PROGRAMMA

GIORNO 01

11/11 | 7 ore | 9.00-17.00

Realizzazione di forme secondo le indicazioni del conduttore;
Essiccazione rapida;
Applicazione di ingobbi del genere Terra Sigillata;
Applicazione di cristalline al rame;

GIORNO 02

12/11 | 7 ore | 9.00-16.00

Cottura e riduzione di ossigeno durante la discesa;
Estrazione dal forno delle forme;
Annerimento a zone e del cavillo in segatura di pino;
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..