

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	10
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_0660668746441
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Tecnica di cottura dei mattoni in #fornace a pozzo#

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Umbria
LCP - Provincia	TR
LCC - Comune	Castel Viscardo

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Onnis, Elisabetta
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del modulo	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Artigianato

## DA - DATI ANALITICI

All'interno della fornace quattro uomini dispongono in modo ordinato i mattoni di argilla. Uno dei #fornaciai# dall'esterno della fornace passa i mattoni agli altri tre, disposti all'interno. Della loro sistemazione si occupa con grande perizia un #fornaciaio#, che organizza i mattoni secondo un criterio ben preciso: prima colloca quelli che foderano il perimetro interno della fornace, sistemandoli di taglio e obliquamente in modo da rivestirne la parete. Poi, partendo dal

**DES - Descrizione**

basso, riempie l'area interna. Qui i #fornaciai# dispongono i mattoni su più livelli in modo simile, ma con accortezze differenti: li sistemano sempre di taglio, addossandoli obliquamente gli uni agli altri, sistemando così le file di mattoni in modo speculare, creando un motivo a spina di pesce, talvolta diviso da una fila dritta di mattoni. Così facendo favoriscono una maggiore dispersione del calore all'interno della fornace e quindi una cottura più omogenea. Al di sotto della fornace è situato il forno, dove i #fornaciai# si alternano nell'alimentare ininterrottamente il fuoco con la legna.

**NSC - Notizie storico critiche**

Caratterizzandosi come un'area ricca di argille, Castel Viscardo presenta una lunga tradizione nella produzione del cotto fatto a mano, che sembra risalire alla metà del Cinquecento. Tale manifattura continua ad essere tra le principali attività artigianali, tanto che è stato fondato anche un Centro di documentazione delle terrecotte. Circa dodici sono le fornaci ancora attive in paese e costituiscono un'importante fonte non solo economica, ma soprattutto culturale. La produzione del cotto fatta a mano è legata ai cicli stagionali: in autunno si prepara l'argilla nella cava, frantumandola con la parte posteriore della zappa per renderla più permeabile all'acqua e toglierne le impurità; in inverno si raccoglie la legna da ardere; in primavera si prepara l'impasto con l'acqua: un tempo veniva preparato a mano, mentre ora si utilizza l'impastatrice. In estate invece vengono prodotti i mattoni mediante le medesime attività del passato: il #fornaciaio# pone uno strato di sabbia e cenere nello stampo, prima di inserirci a mano l'argilla, pressandola con le dita. Una volta che i mattoni sono stati preparati, vengono adagiati in uno spiazzo all'aperto, detto #piazza#, al di sopra di uno strato di sabbia, per la prima essiccazione. La fase dell'essiccazione non ha durata precisa: spetta all'artigiano decidere quando i mattoni sono pronti. Durante questa fase poi i bordi dei laterizi vengono rasati a mano, mediante una stecca. Una volta essiccati, i mattoni sono poi accatastati ordinatamente all'interno dei forni per permettere al calore di cuocerli in modo uniforme. Tali forni possono essere a metano o a legna; in tal caso il fuoco, che dura tra le 24/48 ore, è controllato e alimentato giorno e notte.

**RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI**

**RIM - Rilevamento/contesto** rilevamento nel contesto

**DRV - DATI DI RILEVAMENTO**

**DRVD - Data del rilevamento** 2011 ca

**CAO - OCCASIONE**

**CAOD - Denominazione** lavoro

**DO - DOCUMENTAZIONE****FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

**FTAN - Codice identificativo** PC\_Umbria\_EO\_F0002

**FTAX - Genere** documentazione allegata

**FTAK - Nome file digitale** PC\_Umbria\_EO\_F0002.jpg

**FTAT - Note** Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).

**VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA**

**VDCN - Codice identificativo** PC\_Umbria\_EO\_V0002

**VDCX - Genere** documentazione esistente

<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Tecnica di cottura dei mattoni in #fornace a pozzo#
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 4'14" (estratto da 9'38" a 13'52")
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2011/04/15
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/xsdBafS0hsU?start=578&amp;end=832">https://www.youtube.com/embed/xsdBafS0hsU?start=578&amp;end=832</a>
<b>VDCT - Note</b>	Il documento è tratto da: Le fornaci di Castelviscardo: l'arte del cotto fatto a mano; realizzato dall'Ecomuseo del Paesaggio Orvietano; progetto "Il Gusto del Mestiere". I dati presenti nei titoli di coda forniscono anche le seguenti informazioni: a cura di CEA - Laboratorio ambiente di Allerona, con il contributo della Regione Umbria, Provincia di Terni, GAL Trasimeno Orvietano e la collaborazione del comune di Castelviscardo, fornace Stefani, Associazione Il Ginepro. Durata totale del documento audiovisivo online: 14'29". Il documento è accompagnato dalla seguente nota. "Il cotto fatto a mano a Castelviscardo ha radici antichissime ed è tramandato di padre in figlio da generazioni, come nella Fornace Stefani, oggi condotta da Petronio e suo fratello. Qui si conservano ancora i metodi tradizionali di cottura dei mattoni: fornace a pozzo e forno a legna. Trento è uno dei fornai più anziani di Castelviscardo: di notevole impatto è la sua storia, fatta di tante fatiche e sforzi, senza limiti di orario, senza poter prestare cura alla propria integrità fisica".
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBR - Abbreviazione</b>	GIULIANI 2009
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di confronto
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Giuliani Luca, Nel mio piccolo loco... Il Castello di Viscardo e le sue fornaci, Castel Viscardo 2009.
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="http://www.prolococastelviscardo.it/libri-su-castel-viscardo/Nel_mio_piccolo_loco.pdf">http://www.prolococastelviscardo.it/libri-su-castel-viscardo/Nel_mio_piccolo_loco.pdf</a> (consultazione: 2015/11/10)