

TUTTI GLI EVENTI SU:



**SQUOLA PRATICANTE**  
resilienza · ambiente · connessioni



Un corso teorico-pratico per apprendere le abilità necessarie per realizzare un forno naturale e robusto in massetto di terra cruda. Conosceremo la composizione della terra e alcuni trucchi per renderla adatta alla costruzione a contatto con il fuoco. Saremo ospiti di Selvatka, progetto agroecologico nato da poco nel grembo selvaggio dei colli umbri: un organismo che cresce tra boschi, campi, educazione e cultura.

## ELEMENTI DI PROGETTAZIONE ED AUTOCOSTRUZIONE



**CONOSCIAMO LA  
TERRA**



**AUTOCOSTRUIAMO IL  
FORNO IN TERRA**



**DIVERTIAMOCI**

**Info e  
prenotazioni**

Curzio- 353 4505677  
Saverio - 340 1145291

✉ curziopotenza@gmail.com  
✉ inti.chacha@gmail.com

Selvatka

**DAL 16 AL 18 MAGGIO 2025**

# CORSO DI COSTRUZIONE FORNO IN TERRA CRUDA

**NOCERA UMBRA (PG)** 📍

## LUOGO

Saremo ospiti di Selvatka, un giovane progetto agroecologico nato in cima a una collina umbra. Abbracciata da boschi e panorami mozzafiato, Selvatka lavora con piante spontanee, organizza eventi e pratica un'agricoltura su scala umana basata sui cicli naturali e stagionali. Il forno sarà un'ottima opportunità per apprendere tecniche di costruzione ecologiche con la possibilità di potersi autoprodurre pane, focacce e altre golosità.

## ATTIVITA'

Il corso inizierà il venerdì alle ore 14 e finirà la domenica alle ore 18 circa. I partecipanti sono benvenuti a Selvatka già dalla mattinata e per il pranzo condiviso di venerdì.

Gli argomenti che si svilupperanno nella didattica sono:

- La terra, scopriamo questa incredibile risorsa
- Progettazione di un forno in terra cruda
- Materiali necessari e tecniche di costruzione
- Realizzazione del forno
- Pizzata finale

## DOCENTE

Saverio Inti Carrara, artigiano, agricoltore esperto in costruzione di forni e si sta formando anche nella costruzione di edifici con materiali naturali, con particolare esperienza nell'uso della terra cruda, della calce e della paglia.

Negli ultimi 13 anni in Italia Saverio ha realizzato decine di forni con contaminazioni di diverse tecniche naturali, valorizzando materiali locali e la creatività e fantasia dei partecipanti.

Con la compagna Francesca sta sviluppando un progetto "La Furibonda farm-house" che vuole anche essere un posto di scambio e formazione nel mondo dell'artigianato, dell'agricoltura e della cucina.

## COSTI E MODALITA' DI ISCRIZIONE

La quota di partecipazione è di 130€, per chi viene in tenda, o di 150€ incluso il pernottamento nel tepee attrezzato di Selvatka.

E' richiesta una caparra di 50 € al momento della prenotazione.

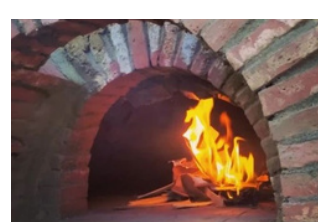
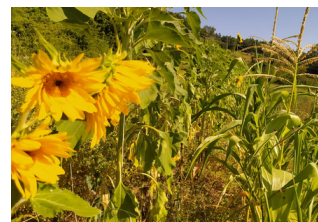
I pasti saranno gentilmente offerti da Selvatka.

## DOVE DORMIRE

Disponibile spazio tende gratuito, con uso bagni condiviso. C'è la possibilità di soggiornare in un tepee attrezzato con materassi e coperte.

## COSA PORTARE

Abiti, scarpe e guanti da lavoro, secchio con cazzuola, attrezzatura per la tenda, necessario per il bagno, supporti per prendere appunti. Chi vuole può portare dei cibi da condividere e pasta madre o impasto per fare la pizzata finale propiziatoria.



**Info e  
prenotazioni**

Curzio- 353 4505677  
Saverio - 340 1145291

✉ curziopotenza@gmail.com  
✉ inti.chacha@gmail.com

📷 Selvatka