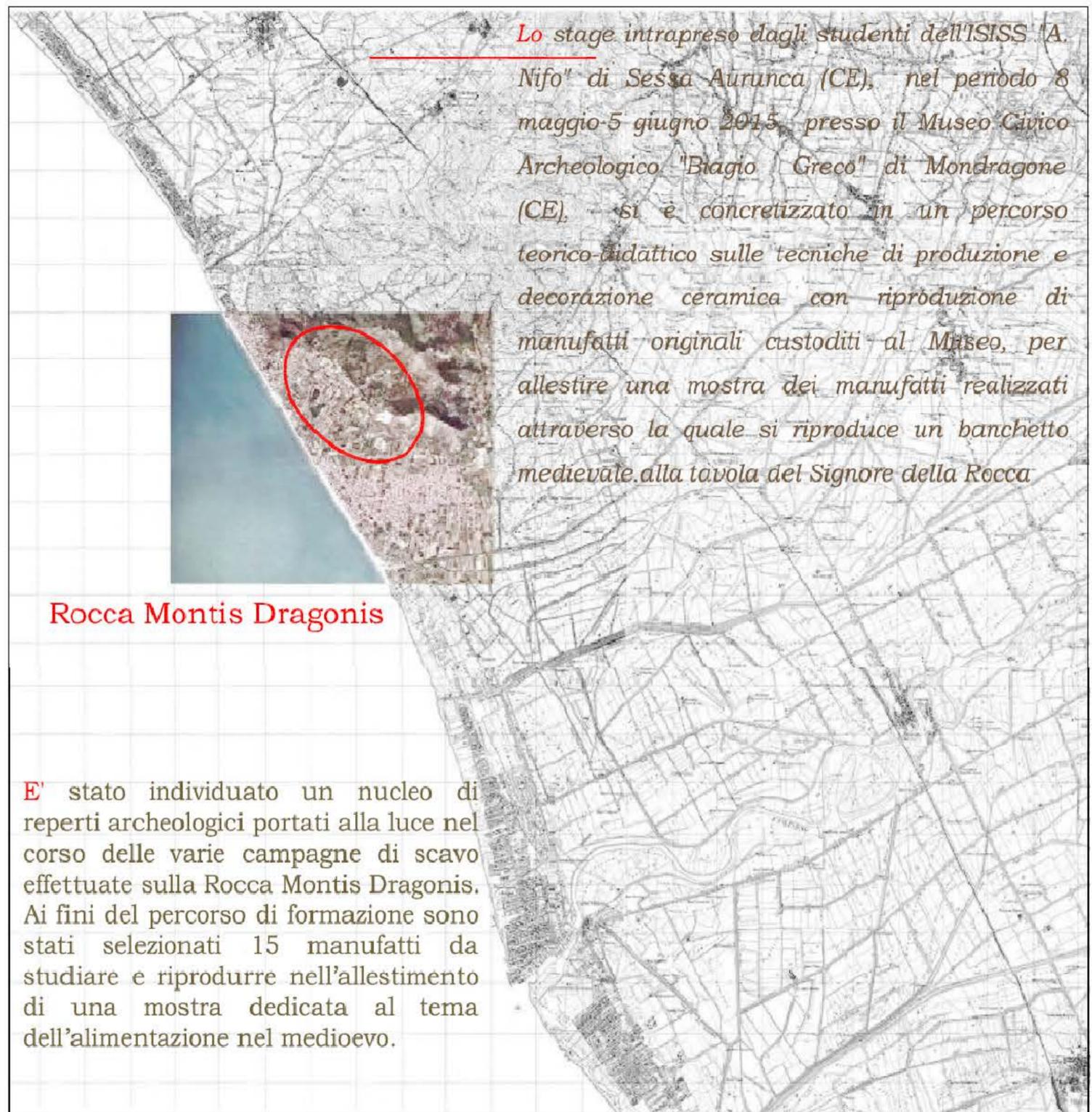


STAGE "OPUS. Quando la tradizione ceramica diventa artigianato artistico"



Lo stage intrapreso dagli studenti dell'ISSIS "A. Nifo" di Sessa Aurunca (CE), nel periodo 8 maggio-5 giugno 2015, presso il Museo Civico Archeologico "Biagio Greco" di Mondragone (CE), si è concretizzato in un percorso teorico-didattico sulle tecniche di produzione e decorazione ceramica con riproduzione di manufatti originali custoditi al Museo, per allestire una mostra dei manufatti realizzati attraverso la quale si riproduce un banchetto medievale alla tavola del Signore della Rocca

Rocca Montis Dragonis

E' stato individuato un nucleo di reperti archeologici portati alla luce nel corso delle varie campagne di scavo effettuate sulla Rocca Montis Dragonis. Ai fini del percorso di formazione sono stati selezionati 15 manufatti da studiare e riprodurre nell'allestimento di una mostra dedicata al tema dell'alimentazione nel medioevo.



Manufatti originali



Manufatti riprodotti prima della smaltatura



Dimostrazione pratica di disegno archeologico dei manufatti originali e realizzazione di sagome cartonate.



Rifinitura dei manufatti successiva la prima cottura.

Il ciclo produttivo - Foggiatura

Questo tipo di modellazione, chiamata anche a lucignolo, prevede l'uso e l'assemblaggio dei colombini di argilla. Si dividono blocchi di argilla delle dimensioni di un sigaro e si stendono con i palmi delle mani, ottenendo dei lunghi cilindri simili a lunghi grissini. Si arrotolano questi colombini gli uni sopra gli altri, si uniscono fra di loro e si lisciano per ottenere una superficie compatta. Con questa lavorazione, ugualmente antica, si modellano soprattutto vasi e ciotole.



Attraverso l'utilizzo dei tomelli, si foggiano i colombini costruendo mano a mano il modello ceramico.



Realizzazione della foggatura dell'argilla con la tecnica a colombino



Prove di miscelatura dello smalto e di smaltatura su piastrella ceramica. Decorazione utilizzando in particolare i colori bruno e verde presenti nei reperti originali



Cottura

Terminata la fase dell'essiccazione, si procede alla cottura in forni appositi, che raggiungono temperature fino a 1500 °C. Il processo può durare molte ore. È infatti necessario che la temperatura segua curve di crescita e decrescita graduali e prestabilite, e che tutte le varie fasi abbiano una durata ottimale. In seguito alla cottura il prodotto subisce un'ulteriore riduzione di volume.

Bicchieri con piede a calice e bicchieri con fondo piatto

Ciotoline per salse

Piatto per formaggio

