

Studenti alla scoperta della cottura giapponese raku

Pubblicato: Lunedì 11 Giugno 2012

Gli alunni della classe prima del **Liceo Artistico “Don Milani”** hanno vissuto l’esperienza del Raku, antica tecnica giapponese di cottura della ceramica. Questo modo di cuocere manufatti in argilla è legata al rito del tè e alla filosofia orientale. Nella mattinata del 23 maggio, gli alunni, divisi in piccoli gruppi, hanno potuto godere e vivere in primis un’esperienza in cui i quattro elementi, acqua, aria, terra e fuoco, combinandosi attraverso i vari passaggi realizzativi, hanno dato vita a una tecnica tanto antica ma ancora oggi suggestiva nel suo evolversi e imprevedibile nel suo risultato finale. L’iniziativa è stata voluta e organizzata dalla **prof.ssa Maria Rosa Spreafico**, docente di Discipline Plastiche e Scultoree, in collaborazione con il Liceo Artistico “P.Candiani” di Busto Arsizio, che gentilmente ha prestato alla sezione del Liceo Artistico di Tradate, nata due anni fa, tutta l’attrezzatura necessaria alla realizzazione di questa esperienza didattica inusuale. Tutto è stato sostenuto dal Dirigente Scolastico del “Don Milani”, **dott. ssa Adriana Battaglia Pradi**.

Ha accompagnato gli studenti alla scoperta di questa tecnica il **prof. Salvatore Cannizzaro**, docente di discipline plastiche e scultoree e responsabile del laboratorio di Ceramica del Liceo Artistico “Candiani”. La presenza del collega di Busto, esperto a gestire tutti i passaggi, ha fatto sì che tutto sia avvenuto in piena sicurezza e con il massimo risultato. I lavori cotti con la tecnica Raku sono stati il risultato finale di un percorso didattico iniziato in aula dalla prof.ssa Spreafico, che ha accompagnato gli studenti ad affrontare e comprendere i primi procedimenti della tridimensione dentro l’esperienza della modellazione di un semplice manufatto che ha richiesto uno studio della forma, la sua realizzazione con l’argilla refrattaria, l’essiccazione, una prima cottura, chiamata biscotto, una decorazione con gli smalti per la ceramica ed infine la cottura Raku avvenuta nel cortile della sede di Venegono dell’Istituto.

Più volte il prof. Cannizzaro, ai vari gruppi che si sono susseguiti durante la mattinata, ha raccontato una curiosa leggenda: un ceramista, pressato dal suo imperatore che chiedeva in breve tempo tante tazze in ceramica per una cerimonia, fu minacciato di morte se non fosse riuscito a soddisfare tale richiesta. Il ceramista, per non rischiare di perdere la testa, incominciò a realizzare le tazze, essicarle e cuocerle e, per la fretta, incominciò a toglierle, ancora incandescenti, direttamente dal forno per velocizzare il lavoro e dimostrare così **al suo imperatore l’impossibilità di accontentarlo nel tempo richiesto**. Durante questa fase vide, però, che le tazze estratte dal forno, realizzate con un particolare tipo di impasto, non si spaccavano di fronte allo shock termico. Da qui la nascita della cottura Raku e la conferma di come spesso, al di là della leggenda, la casualità e il bisogno portino l’uomo ad adoperarsi e a superarsi.

Il termine **raku** deriva dal nome legato alla famiglia dei ceramisti che dal XVI secolo hanno portato avanti questa tecnica legata alla cultura Zen e, nella cultura orientale, sta anche a significare “gioire il giorno” ed è proprio questo che gli studenti hanno vissuto. Il momento della combustione della segatura utilizzata per la riduzione, al contatto con il pezzo tolto dal forno ancora incandescente e subito privato dell’ossigeno, è stato da tutti vissuto con curiosità ed è stato il momento che maggiormente ha

entusiastico. Una battuta che più volte è uscita durante la mattinata è stata questa: “se il pezzo è soddisfacente nella sua presentazione finale, il merito è del procedimento e del fuoco in particolare; se, invece, viene male, la colpa è solo di chi lo ha realizzato”.

Un grazie va al **Dirigente Scolastico** del liceo artistico di Busto Arsizio, **dott. Andrea Monteduro**, che, attraverso la sua disponibilità, ha permesso questa iniziativa presso una scuola nata da poco ma desiderosa di proporsi in iniziative stimolanti e creative.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it