LABORATORIO
ANTICHI UTENSILI

MESTOLI IN RAME E UTENSILI PER LA LAVORAZIONE DELLA PASTA FRESCA

20-21 NOVEMBRE 2021

dalle 10:00 alle 17:00
12 ore di laboratorio

PROGRAMMA

Sabato 20 novembre

Antichi utensili per la lavorazione delle pasta fresca

Realizzazione de "Sa serretta", antico utensile utile per eseguire la tracciatura della sfoglia dei ravioli e dei dolci tipici tradizionali sardi o per la decorazione del pane cerimoniale fatto in casa.
E' composta da una rotella, ricavata da una comune moneta lavorata manualmente con una lima ad ago, e un manico in ferro forgiato a caldo con brunitura finale.

Domenica 21 novembre

Antichi mestoli in rame

Realizzazione di un mestolo in rame con la tecnica della forgiatura a freddo e della battitura.

ARTIGIANO FORMATORE

Adriano Concas

Artigiano di Villaputzu, lavora da molti anni nella sua bottega artigiana nata con l'intento di recuperare, valorizzare e rappresentare la tradizionale lavorazione del rame e la costruzione di antichi utensili ad uso domestico. Il rame è stato il primo metallo utilizzato dall'uomo per la sua particolare malleabilità. Con questo materiale si creano soprattutto utensili da cucina grazie al suo potere di assorbire il calore e ritrasmetterlo in modo uniforme alle pietanze. Ogni fase di realizzazione è rigorosamente effettuata a mano senza l'ausilio di attrezzature industriali e ogni oggetto è unico e fa parte di una produzione limitata.

www.adrianoconcas.com

PER MAGGIORI INFO
ED ISCRIZIONI

www.officinecondivise.com
info@officinecondivise.com
+ 39 32 79 24 85 86

SEGUICI SU

Fondazione di Sardegna

OFFICINE CONDIVISE

Concas
ADRIANO CONCAS
LAVORAZIONE ARTISTICA DEL RAME