

IL BUCCHERO ETRUSCO

Tale tecnica ha origini antichissime: si è stabilito infatti che l'inizio della produzione del bucchero etrusco risalga ai primi decenni del VII secolo a.Cristo.

La lavorazione del bucchero inizia con la foggatura del pezzo sull'antico tornio a volano, con un impasto di argilla ricca di ossido di ferro.

Raggiunta la cosiddetta "durezza cuoio" si procede alla levigatura del pezzo con una stecca di legno, in modo da chiudere tutti i pori della terra e rendere la superficie da porosa a compatta e liscia.

Dopo la completa essiccazione l'oggetto è pronto per la cottura che avviene in un contenitore metallico sigillato con atmosfera riducente, posto all'interno del forno, alla temperatura di 750-800 gradi circa.

Sul fondo del contenitore metallico si dispongono dei pezzetti di legna prima di poggiare un piano di materiale refrattario sul quale verranno disposti gli oggetti da cuocere in modo che non si tocchino tra di loro, per permettere il passaggio del fumo che si svilupperà all'interno. Un altro piano con pezzetti di legna verrà creato sopra gli oggetti prima di chiudere bene con il coperchio il contenitore metallico e porlo all'interno del forno.

La combustione lenta della legna crea ossido di carbonio che in combinazione con l'ossido ferrico rosso presente nell'argilla lo trasforma in ossido ferrico nero.

A seconda del tipo e quantità della legna si possono ottenere risultati diversi di colorazione che vanno da un nero uniforme opaco al bucchero argentato.

