

Alle Origini dell'Arte

Resoconto africano di Dioniso Cimarelli

ALLE ORIGINI DELL'ARTE

Dioniso Cimarelli è diplomato in scultura all'Accademia di Belle Arti di Carrara e da oltre dieci anni lavora anche con diverse tecniche di ceramica. Nel suo peregrinare in lontani Paesi, racconta interessanti storie di viaggio.

Leggiamo i suoi appunti più recenti.

* * *

Nel Mali, abbiamo visto gli abitanti di un villaggio africano presso Segou, produrre utensili a vasellame in argilla necessari per le loro attività quotidiane in modo antico e suggestivo. "Forgerona" è il nome che viene dato alla classe sociale (un tempo categoria della terza casta), che lavora il ferro e la terracotta; mentre gli uomini sono fabbri, occuparsi del vasellame è compito esclusivo delle donne. La lavorazione si articola così: stendono in terra una pelle di vacca su cui viene cosparso uno strato di "chamotte", (terracotta sbriciolata) su cui viene posata argilla umida, poi sopra ancora "chamotte". A questo punto è tutto pronto per l'operazione di impasto: la manipolazione delle terre viene effettuata utilizzando i piedi: uomini e donne, in piedi, si appoggiano a un bastone per mantenere l'equilibrio e per una quindicina di minuti con grande abilità di piedi impastano argilla e chamotte.

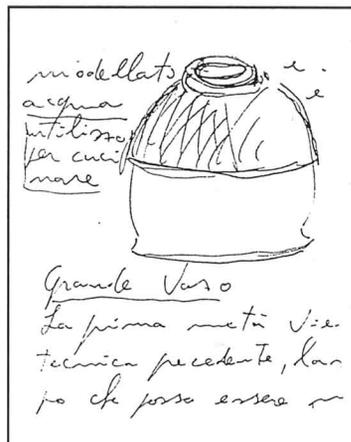
Dopo di ché dividono l'impasto in tante piccole parti, che vengono schiacciate e lavorate sempre coi piedi, fino a renderle sottili e di forma circolare. Aiutandosi con un sasso quasi piatto fanno aderire la pasta argillosa a un contenitore ovale capovolto, liscio e senza forma, che dà la forma al nuovo oggetto; il tutto poi è cosparso con polvere di argilla.

Per la decorazione, utilizzano una semplice rete di corda e un pezzo di terracotta. Infatti realizzano i motivi ornamentali premendo, sul manufatto non ancora asciutto, la rete con all'interno un ciotolo di terracotta. Bagnano poi la base del vaso, in modo da potervi applicare un cilindro di impasto che, opportunamente lavorato e levigato con un pezzo di carta bagnata, costituirà il piedistallo del manufatto; una volta rifinita la base, il pezzo è pronto per essere esposto al sole.

Dopo una prima essiccazione, bagnano ancora una volta il manufatto, per poter rifinire il bordo e per tornire con la tecnica "colombino" il manufatto. Eseguono poi delle incisioni all'interno e applicano dei conici; il pezzo viene infine levigato nuovamente utilizzando acqua, mani e carta. Con la stessa tecnica abbiamo visto realizzare la metà di un vaso di grandi dimensioni. Dopo che la forma si era un po' indurita al sole, ma era ancora malleabile, il vaso è stato appoggiato su un piedistallo e lavorato a "colombino". L'altra metà del vaso non è stata modellata su un contenitore liscio e ovale, ma su un pezzo



di zucca secca. La forma è stata poi perfezionata e il bordo è stato modellato togliendo e aggiungendo argilla. Nel punto di congiunzione della metà del manufatto, aiutandosi con uno straccio, hanno realizzato una striscia decorativa. Alla fine il tutto è stato tornito con il solito



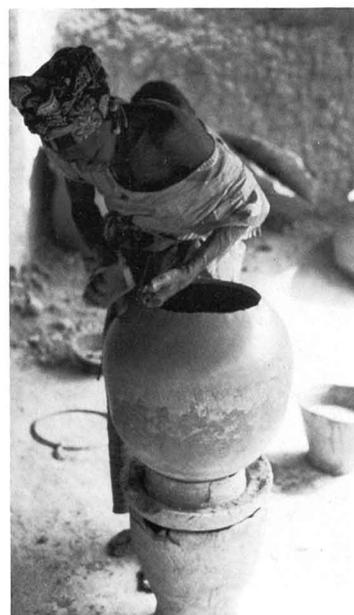
pezzo di carta bagnata, finché l'oggetto non è stato completamente levigato. In questo caso la decorazione è stata incisa con un pezzettino di legno.

Dalle donne del villaggio abbiamo appreso come preparano l'argilla: dopo averla estratta dalla cava, la sminuzzano e la tengono a bagno per 24 ore. Dopo aver setacciato la terracotta, posano la più grossa su una pelle di vacca distesa a terra; sopra vi posano l'argilla umida. Se l'argilla è troppo bagnata, ne aggiungono un po' di quella secca unitamente a una percentuale di pula di riso. In questo modo rendono la materia non solo più asciutta, ma anche più elastica e leggera. Impastano la materia per una mezz'ora circa, poi fanno delle "pizze" di circa 8-10 chilogrammi l'una. Le "pizze" vengono poi posate sul terreno cosparso di una mistura composta di polvere di terracotta e cenere. La lavorazione, poi, procede come abbiamo già raccontato: la pizza viene fatta aderire ad un orcio rovesciato e lavorata con un sasso finché non ha



preso la forma del contenitore; di tanto in tanto la forma viene spolverata con la mistura di cenere e biscotto. Una volta fatto il piede e finito il bordo, il manufatto viene lasciato sulla forma finché non è pronto per essere rimosso. Per lucidare il vasellame le donne utilizzano un utensile, "sira", una collana di semi di baobab. Strisciano la collana sul manufatto, finché tutti i pori dell'argilla non sono ben chiusi, infine danno un'ultima lucidata con uno straccio.

Ma prima della cottura, gli oggetti prodotti vengono dipinti. Sfregando pietre ricche di ossido di ferro con un sasso e con acqua, le donne ottengono un liquido rosso, il "kuolo", con cui dipingono i loro prodotti. Il pennello è costituito da uno straccetto imbevuto di colore, che strofinano sulla superficie del vaso in maniera uniforme. Si procede poi alla lucidatura del colore, sempre con la "sira"; poi un colpo di panno dà al colore il lustro finale. Il momento più emozionante è indubbia-



mente quello della cottura. Il piano di cottura viene predisposto nella "piazza" del villaggio ed ha un diametro di una decina di metri. Fascine di legna vengono disposte a forma di raggi di bicicletta; sopra esse appoggiano il vasellame disposto con le bocche, riempite di rami secchi, rivolte all'esterno. I manufatti sono poi coperti con fascine sempre disposte

a raggera, a loro volta coperte da uno strato di paglia di riso. In questo modo coprono poi tutto il piano di cottura, disponendo attentamente tutti i grandi manufatti, poi i cocci di medie dimensioni e infine, sui bordi, gli oggetti più piccoli. Mettono poi dei recipienti di lamiera senza fondo sui pezzi di minori dimensioni in modo da consentire una migliore

areazione. Come già detto, ricoprono infine il tutto con paglia di riso a cui aggiungono uno strato di foglie secche. Il fuoco viene appiccato contemporaneamente da punti diversi in modo che la cottura sia uniforme; man mano che la paglia brucia, le donne ne aggiungono altra.

Dopo la cottura i manufatti ancora caldi

vengono immersi in recipienti contenenti succo di frutti "sunzun" e pezzi di corteccia "undonghe", che, mescolati con acqua, agiscono da fissante per il colore. Sui pezzi troppo grandi per essere immersi la miscela collante viene spruzzata e pennellata con ciuffi di paglia.

Dioniso Cimarelli

