



Programma e termini di partecipazione

Costruire con il Cob
18-26 Giugno 2016
a cura di Cristina Ibba

“Costruire con il Cob” è un percorso teorico pratico residenziale della durata di nove giorni nei quali si presenteranno le tecniche di costruzione in terra cruda, realizzando un manufatto in cob e terra-paglia dalla fondazione alle finiture.

Contenuti:

- L'architettura in terra cruda nel mondo.
- Il cantiere di lavorazione della terra cruda
- La fabbricazione di un edificio in terra cruda

Laboratori:

- Fondazioni con pietre e materiali di recupero
- Muri in COB e in Terra-Paglia
- Carpenteria per infissi
- Impiantistica in una costruzione di COB
- Intonaci in Terra Cruda

Eventi contestuali:

- Notte di San Giovanni: solstizio d'estate
- Passeggiata botanica di raccolta delle erbe del solstizio.
- Salto del fuoco e cena conviviale.
- Proiezione del documentario: “Su Tempus Torrau” - Un invito a riflettere per trovare risposte in noi stessi, nella nostra memoria storica e gestuale del saper fare.

Quota: 450€ (incluso pernottamento e pasti)

Alloggio e Ristoro:

Gli iscritti potranno alloggiare in un area camping appositamente allestita. Il servizio comprenderà tre pasti giornalieri, bagni, docce e spazio relax all'ombra di grandi alberi, oliveti e agrumeti nell'azienda agricola Sa Poderosa.

In alternativa sono disponibili strutture private i seguenti B&B:

<http://www.bbaltea.it/> or <http://www.hotelcrocus.it/>

Prenotazioni e iscrizioni: 31 Maggio 2016

attraverso form on-line: https://docs.google.com/forms/d/199ZEM_wt-ZmPTcpmTyWaOJD6E9Tjo55IorvFo6Le1VE/viewform?c=0&w=1&usp=mail_form_link

All'atto dell'iscrizione chiediamo gentilmente ai partecipanti il versamento di un acconto di 150€, da versare sul conto della nostra Associazione. Il resto della quota deve essere versato tassativamente entro il primo giorno del corso.

Dati per il pagamento:

Associazione Qedora
presso Banca Prossima spa
IBAN: IT 6510335967684510700179655

In caso di rinuncia, l'acconto non viene restituito. Per maggiori informazioni: info@qedora.it