



CORSO DI INTAGLIO FRUTTA E VERDURA a Selargius

Decorazione e Carving Frutta e Verdura

Durata 20 ore

L'intagliatore di frutta è una figura sempre più ricercata e sempre più richiesta. Nel corso saranno messe in pratica, per singolo allievo, le tecniche di base dell'intaglio su piccoli e medi vegetali. Alla fine del corso gli allievi avranno raggiunto un livello di formazione che, coadiuvato dalla soggettiva passione, li renderà capaci di realizzare composizioni artistiche di buon livello.

Nello specifico, nel corso, si vedranno:

- Le tecniche e le modalità di utilizzo degli utensili;
- Le nozioni sulla storia e l'origine dell'arte dell'intaglio;
- Le tecniche di scultura della buccia di frutta e ortaggi (zucchina, pomodoro, limone, carota, melone, finocchio, ecc...);
- La realizzazione di incisioni con esercizio pratico di manualità e di assemblaggio;
- La creazione di piccole composizioni decorative o di guarnizione;
- Le nozioni sulle tecniche di conservazione delle sculture intagliate e scolpite;

Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione completa di tutto il materiale necessario, in modo da sfruttare al meglio ogni minuto di pratica programmata del corso di intaglio di frutta e verdura.

I lavori realizzati potranno essere portati via.

DATE e ORARI

Primo lezione 19 /11/2024 dalle ore 16 alle 20

seconda lezione il 21/11/2024 dalle ore 16 alle 20

terza lezione il 26/11/2024 dalle ore 16 alle 20

quarta lezione 28/11/2024 dalle ore 16 alle 20

quinta lezione 03/12/2024 dalle ore 16 alle 20

PREZZO

€250 e €200 per i soci

Include:

- Corso di 20 ore
- Dispense teoriche sugli argomenti trattati
- Grembiule
- Attestato di partecipazione
- Set di coltelli

Per informazioni e iscrizioni: 349 383 5119 - 3206557992

E-Mail : info@assocuochicagliari.it