

# FASI DELLA CARBONIZZAZIONE

## 1 ACCENSIONE

Dalla bocca si inseriscono all'interno della carbonaia prima piccoli pezzi di legno e poi braci ardenti in grado di accenderli. Alla base della carbonaia, con un bastone sottile, si creano 4 buchi di respiro che rimangono aperti per tutto il periodo di carbonizzazione.



## 2 ALIMENTAZIONE E AVVIO

Dopo qualche ora dall'accensione, quando il fumo esce copioso, si aggiunge nuova legna dalla bocca e la si pressa bene con l'aiuto di un grosso palo. A questo punto si chiude la bocca obbligando così il fumo a uscire dai fori in basso. Per 4-5 giorni la carbonaia viene alimentata in questo modo, finché una consistente fiammata alla sommità annuncia l'avvio definitivo del processo di carbonizzazione.



## 3 COTTURA

La cottura inizia nella parte più alta della pira, dove i carbonai praticano dei fori per regolare il calore. Questi fori vengono poi chiusi e riaperti via via più in basso per spostare la zona di cottura. Per evitare la creazione di vuoti d'aria che potrebbero risucchiare ossigeno all'interno provocando l'incenerimento della carbonaia, la si batte ad intervalli regolari con un bastone. In questa fase, il fuoco va alimentato ogni 5-6 ore

Dopo una decina di giorni il terriccio di copertura è diventato ormai nero e le dimensioni della pira si sono notevolmente ridotte.

# FASI DELLA CARBONIZZAZIONE

## 4 FINE COTTURA

Il carbonaio valuta l'andamento della combustione in base al colore del fumo che fuoriesce dai fori laterali: solo quando il fumo diventa turchino e trasparente il carbone è pronto.

## 5 SCARBONIZZAZIONE

A cottura ultimata inizia la scarbonizzazione, che richiede 1-2 giorni di lavoro. Il carbone viene raffreddato con numerose palate di terra, poi lo si comincia ad estrarre, spegnendo con l'acqua le eventuali braci rimaste accese.



## 6 STOCCAGGIO

Quando il carbone è freddo viene insaccato e trasportato in magazzini nelle vicinanze, in attesa di essere utilizzato oppure venduto.

