



## ～左官 / Sakan～ Stuccatore Giapponese

Adoperando la tecnica tradizionale giapponese che prevede l'utilizzo di terra cruda e calce, crea ambientazioni adatte alla vita quotidiana.



## Intonaci e Stucchi in Terra Cruda e Calce

Finiture in terra cruda che rendono l'ambiente unico ed espressivo

### “Argilla” Proprietà peculiari della Terra Cruda

- Ecocompatibilità
- Regolazione dei livelli di umidità
- Assorbimento di sostanze chimiche
- Ampia varietà di colori  
: naturali e con numerose sfumature
- Texture: lisce e ruvide per interni ed esterni
- Possibilità di creare superfici continue, senza angoli



Il Maestro : Kenji Matsuki  
Rappresentante della “Sou-cicu-scia”  
Maestro della tecnica tradizionale che  
utilizza Terra Cruda (argilla) e Calce

蒼築舎

Sou-cicu-scia

<http://cohettui.jp/>

E-mail : [info\\_souchikusha@cohettui.jp](mailto:info_souchikusha@cohettui.jp)

### Riconoscimenti e premi

- 1996 -Vincitore del Concorso Nazionale per “Intonacatore”
- Riceve la medaglia di “Premio Ministro di Costruzione”
- 2012 - Nominato “Maestro d’Eccellenza” in qualità di Grande Artigiano Contemporaneo

Indirizzo : 1430-6 Kitagomizuca  
Kusu-ciou Yokkaici-shi Mie -  
Giappone  
Tel: +81 (59) 397 744

土 Terra

"Terra" - uno dei materiali più antichi per la costruzione

火 Fuoco

"Fuoco" - elemento primario per cucinare

‘Ogni oggetto, ogni realizzazione è espressione dell’animo del “Maestro Intonacatore Giapponese”

技 | “Arte” - Utilizzo di intonaci e stucchi; prodotti realizzati a mano in Terra Cruda

探 | “Tutela” - Restauro di patrimoni culturali

守 | “Ricerca” - Studi sulla tecnica antica e nuova per l’innovazione

伝 | “Laboratorio/Officina” - Organizzazione di corsi di formazione, seminari, workshop



~Fornellino piccolo da posizionare al centro della tavola.~

Cucinare col fuoco: riproporre l’antica tecnica utilizzata per cucinare, al fine di arricchire la tavola di oggi. Vedere e sentire il fuoco, circondati dai propri cari...

竈

Kamado



Cohettui 1

altezza: 435mm larghezza: 400mm peso: 30kg



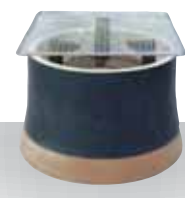
Cohettui 2

altezza: 420mm larghezza: 530mm peso: 64.4kg



Cohettui 3

altezza: 300mm larghezza: 300mm peso: 5.4kg



Cohettui 4 takibi

altezza: 130mm larghezza: 210mm peso: 3kg

“Kamado” —Fornello—

La mano del maestro

Varietà di Forme e Colori

Materiali

Argilla, Pigmenti minerali, Sabbia di granito, Fibra di carta giapponese

Produzione

Manufatti realizzati con metodi tradizionali

Perfezione e morbidezza delle linee

Tavolo da pranzo giapponese

日本の食卓。

