

RICETTA PER PREPARARE LA "CARTAPASTA"© LISCIA

Figura 1 : alcuni personaggi realizzati con la CartaPasta

Introduzione

Fin da piccolo ho sempre avuto il desiderio di creare piccole sculture da esporre o regalare agli amici e ai parenti. Ho iniziato con la pasta al Sale, dopo qualche mese però ho smesso di usarla perché purtroppo i manufatti assorbivano l'umidità e si rompevano. Dopo quella delusione smisi per un lungo periodo di modellare, fatta eccezione per qualche occasionale lavoretto col DAS che però aveva lo svantaggio di essere fragile una volta essiccato e di emanare continuamente quel caratteristico odore. Qualche mese fa scoprii la pasta di mais con la quale ho riscoperto la soddisfazione di creare piccoli personaggi tuttavia non mi soddisfaceva appieno perché si formavano spesso crepe dopo l'essiccazione. Ero attratto dalla malleabilità della Creta che però necessita di cottura in forni ad alte temperature quindi non era alla mia portata.



Di recente ho fatto delle ricerche in Internet riguardo la Cartapesta, un antico ma robusto materiale. Tuttavia anche i manufatti in cartapesta non mi soddisfacevano perché non si riusciva ad ottenere una superficie liscia, inoltre non potevo lavorare i piccoli dettagli. Allora decisi di tentare di creare una mia pasta modellabile, che riunisse tutte le caratteristiche dei materiali precedenti e dopo diversi tentativi sono riuscito ad ottenere la CartaPasta.

La mia nuova pasta modellabile ha delle caratteristiche che l'hanno resa il mio materiale di modellazione preferito per i seguenti molteplici vantaggi:

- Si prepara velocemente in casa con pochi, semplici ingredienti;
- Essicca all'aria quindi non necessita di forni;
- È molto economica quindi si può lavorare in grosse quantità;
- È liscia e consente di ottenere dettagli molto fini;
- Si sostiene da sola durante la lavorazione;
- Una volta essiccata è resistentissima ed impermeabile;
- Si può verniciare una volta asciutta oppure mescolare i colori alla pasta prima di modellarla;
- Si può lisciare e lavorare come la creta;
- Si può usare con tecniche miste incorporando altri materiali;
- Non teme l'umidità;
- Non si crepa;

Nelle pagine seguenti condividerò con voi la nuova ricetta che ho sviluppato e i consigli per l'uso della CartaPasta così potrete apprezzarne le caratteristiche di malleabilità ed economicità, che permettono a tutti ma proprio tutti di entrare nel meraviglioso mondo della modellazione senza spendere capitali in paste sintetiche quali Cernit o Fimo.

Buon lavoro!

Differenze tra la CartaPasta "liscia" e quella "ruvida"

La CartaPasta liscia è la più recente formulazione, noterete dagli ingredienti che ho aumentato la quantità di colla e diminuito quella di carta; inoltre utilizzo un particolare procedimento per preparare la carta in modo da avere un impasto senza grumi e a grana molto fine; in ogni caso io consiglio di non abbandonare l'impasto della CartaPasta "ruvida" o vecchio impasto perché è più adatto manufatti di medie/grandi dimensioni poiché è più economico visto il minor impiego di colla (200 gr) e il maggior impiego di carta (fino massimo un rotolo intero).

La CartaPasta ruvida una volta essiccata ha un aspetto più grezzo, simile alla cartapesta.

La CartaPasta liscia, quando essicca si tende in superficie e in tal modo si ottiene un effetto molto pulito e levigato, quasi un "lifting". Io consiglio di utilizzarla per manufatti fino a 15 cm, quella ruvida dai 15 cm in su ma è solamente una mia preferenza, voi potreste decidere di usare solo quella liscia e lasciar perdere definitivamente quella ruvida.

Inoltre la CartaPasta liscia è adatta per fare i personaggi "antropomorfi", in particolare la pasta precolorata una volta essiccata simula benissimo l'aspetto liscio e traslucido della pelle umana.

Cosa non potete fare con la CartaPasta

La CartaPasta è un materiale dai molteplici pregi tuttavia ci sono alcune limitazioni da conoscere:

- Non potete immergerla in acqua; resiste benissimo all'umidità, negli scantinati etc.. ma non può stare dentro l'acqua o esposta alle intemperie, si rovinerebbe;
- Non potete usarla per fare dei contenitori di liquidi o alimenti, tuttavia potete decorare esternamente dei contenitori di vetro/metallo o altri materiali, vasi, bottiglie etc., rivestendoli completamente di pasta o solo con piccole decorazioni; in ogni caso non usatela a contatto con gli alimenti;
- Non potete esporla alle alte temperature (sopra i 50 gradi);
- Non potete lavarla in acqua, usate un panno asciutto;
- Non è tossica a contatto con la pelle ma non deve essere ingerita (gli ingredienti li conoscete) pertanto meglio non darla a bambini piccoli che potrebbero ingoiarla.

La ricetta passo passo

Ingredienti per l'impasto:

- *Colla vinilica* (per l'impasto 500 g); rende impermeabile e tiene il tutto unito;
- *Amido di mais* (per l'impasto 250g); amalgama il tutto;
- *Carta igienica* (1 rotolo ma nell'impasto ne verrà usato solo 1/4); le fibre della carta donano leggerezza e resistenza; la carta deve essere a 2 veli e rigorosamente bianca; quella che uso io pesa 82 grammi al rotolo (compreso il cilindro di cartone);
- *Crema fluida* per la pelle (per l'impasto 4 cucchiaini); ammorbidisce l'impasto e lo rende elastico;
- *Olio di mais* (per l'impasto 2 cucchiaini); ammorbidisce l'impasto;
- *Succo di limone* (per l'impasto 2 cucchiaini); velocizza il processo di essiccazione e sbianca; impedisce la formazione di funghi;



Nota:

Il mio consiglio per iniziare è quello di partire con lavori di piccole dimensioni che hanno anche il vantaggio di essiccare più in fretta. Tutti gli ingredienti si possono reperire nei centri commerciali. Optate per la versione più economica dei prodotti, ad eccezione della colla vinilica, consiglio di acquistare i barattoli di Vinavil Stella Bianca da 500 g che costano sui 4,60 euro.

L'amido di mais S.Martino dovrete trovarlo a partire da 60 centesimi, se non trovate quello potete optare per altre marche (es.Maizena) che però costano di più (io la compro a 80 cent all'Auchan) e sono equivalenti. Lo stesso dicasi per la crema, prendete quella meno cara, io l'ho trovata all'IN's, non importa quale marca.

note

Utensili e materiale necessario:

- 1 padella antiaderente (meglio se usata);
- 1 mestolo;
- 1 rotolo di pellicola trasparente;
- superficie di appoggio (io uso il retro di un tagliere in plastica);
- colino da tè;
- bilancia, meglio se precisa;



Procedimento

Prima di iniziare: preparazione della carta

1. Innanzitutto, a differenza della ricetta della CartaPasta "ruvida" (vecchia ricetta) bisogna preparare bene la carta prima di unirla agli altri ingredienti:
 - a. Mettere il rotolo di carta nel pentolino pieno di acqua abbondante;



- b. Togliere subito il cilindro di cartone che si sfilerà senza problemi dopo aver bagnato la carta;



- c. Prima di accendere il fuoco spappolare un poco la pasta con le mani, poi portare a ebollizione e far bollire per 20-30 minuti, mescolando e pestando la carta con il mestolo in modo da spappolarla bene;



- d. Spegner il fuoco e, con un frullatore a immersione frullare la carta per 3-5 minuti. Lasciare raffreddare;



- e. Con un colino da the scolare l'acqua dalla carta;



- f. La carta ben scolata e strizzata formerà una palla di circa 500 grammi di peso, se pesa di più strizzatela meglio, se pesa di meno aggiungete un po' d'acqua;



- g. Dividete la palla i 4 palline di uguale dimensione (circa 125 gr.), una di queste servirà per l'impasto che segue, le altre tre conservatele per i prossimi impasti in un contenitore o sacchetto da alimenti ben chiuso;



Ora facciamo l'impasto vero e proprio

1. mettere una delle palline precedentemente preparate (il famoso quarto di rotolo) nel pentolino e sparpagliarlo bene sul fondo in modo che poi si amalgami facilmente con il resto degli ingredienti;



2. Aggiungere gli altri ingredienti avendo cura di amalgamarli bene con il mestolo, nell'ordine:
 - a. l'amido di mais;
 - b. la colla vinilica;
 - c. l'olio di mais;
 - d. la crema per le mani;
 - e. il succo di limone;

3. mettere il pentolino su un fuoco lentissimo mescolando continuamente stando bene attenti che l'impasto non si attacchi al fondo; continuare la cottura per 10-12 minuti fino a quando si formerà una massa densissima difficile da mescolare; l'importante non è il tempo di cottura ma la densità raggiunta; non preoccupatevi per i grumi, quella è la colla che si addensa; spariranno dopo, impastando con le mani;



4. la palla formata deve essere molto densa, quasi un monoblocco (nell'immagine vedete il mestolo che, se conficcato nell'impasto, rimane in posizione. Ora è il momento di togliere l'impasto dal fuoco e lasciarlo raffreddare per 10 minuti;



5. Depositare l'impasto sul tagliere, cospargetevi le mani di crema e iniziate a lavorare energicamente la massa. Inizialmente appiccicherà moltissimo e *vi sembrerà impossibile ottenere un buon risultato ma vi assicuro che dopo 10-15 minuti di lavorazione si otterrà una palla liscia che non appiccica, di consistenza molto densa;*



6. Per mostrarvi di quale consistenza deve essere l'impasto ho collocato a destra della palla un pezzo di pasta fatto a "L" rovesciata alto circa 5 cm. Si può notare come la pasta si sostenga da sola senza afflosciarsi; questa caratteristica permette di modellare forme di discrete dimensioni senza ausilio di una armatura sottostante;



7. Ora avvolgete la pasta con della pellicola da cucina e mettetela a riposare in luogo fresco ed asciutto per almeno 2 ore prima di utilizzarla. L'ideale sarebbe attendere 24 ore.



8. Per conservare la pasta utilizzo dei vecchi barattoli in plastica di yogurt da 500g (come quello riportato nella figura successiva); hanno una chiusura quasi ermetica e questo permette all'impasto di conservarsi per diversi mesi. Potete usare benissimo anche barattoli in vetro oppure in sacchetti da alimenti ben chiusi con l'apposito ferretto.



Lavorazione della pasta: consigli utili

Ora che avete ottenuto una pasta facile da modellare dovete sapere alcune cose per ottenere il massimo risultato. *A tal fine sono in preparazione nel mio sito delle guide passo passo che insegnano a creare specifici soggetti/personaggi introducendo strumenti, tecniche e scorciatoie per ottenere risultati nel modo più semplice e veloce.* Ad ogni modo se volete provare da soli, seguite questi consigli :

- **Utilizzate degli strumenti** tipo quelli per lavorare la creta oppure, in alternativa, arnesi da cucina (coltelli);
- Se durante la lavorazione la pasta vi sembra che si stia **seccando** troppo velocemente, cospargetevi le mani di crema;
- **Lasciate essicare** i vostri manufatti all'aria, appoggiati su una superficie piana antiaderente rigida (basta mettere della carta forno sopra un tagliere o un pannello di legno); quando le sculture sono asciutte e si sono irrigidite da un lato, giratele dall'altro per consentire l'essiccazione anche sotto;
- **Colorate** i vostri manufatti una volta completamente essiccati con pennelli e colori acrilici oppure impastate il colore nella pasta prima di iniziare a modellare tenendo conto che, dopo l'essiccazione, i colori risulteranno molto più intensi quindi dovrete usare dei toni più leggeri, diciamo la versione pastello di quelli che vorreste ottenere. Vi consiglio di fare delle prove su pezzetti di pasta per vedere la variazione del colore.

Considerazioni Finali

Spero di essere stato abbastanza esaustivo nella spiegazione di questa ricetta. Avrei potuto scrivere soltanto mezza paginetta tuttavia sono dell'idea che non bisogna dare nulla per scontato e che più dettagli si forniscono meglio è. Le immagini che ho inserito dovrebbero chiarire ogni dubbio.

Se vi fossero problemi o dubbi vi prego di contattarmi all'indirizzo fabio@bettiolo.net;
Anche se siete riusciti a fare l'impasto senza problemi, per cortesia scrivetemi lo stesso per dirmi che ci siete riusciti, è una grande soddisfazione per me.

Infine, per concludere, in questa dispensa ho approfondito la ricetta nei dettagli, nelle prossime dispense descriverò le tecniche di base, quelle avanzate e i progetti semplici, intermedi e complessi coprendo tutti i temi possibili: realizzazione di animali, personaggi, fiori, piante, oggetti, decorazioni e chi più ne ha più ne metta.

Intanto date pure sfogo alla vostra creatività e se realizzate qualcosa di cui siete soddisfatti mi farebbe molto piacere se mi rendeste partecipe, mandandomi una mail con la foto del lavoro allegata.

Grazie per aver acquistato la ricetta, sono sicuro che questa Pasta vi regalerà dei piacevoli momenti di svago, di soddisfazione personale e vi farà risparmiare molti soldi.

Arrivederci alla prossima guida,
Fabio B.