

I primi documenti che attestano la produzione di terracotta nella zona del Chianti risalgono all'XI secolo; orci, giare e vasi di ogni tipo venivano prodotti ad uso e consumo dei cittadini e dei commercianti, così come anche laterizi, mattoni e materiali da costruzione.

Nel 1419 un certo **Filippo Brunelleschi** scelse proprio la terracotta dell'Impruneta per costruire la cupola della Cattedrale di Santa Maria del Fiore a Firenze, viste le caratteristiche uniche di leggerezza e solidità di questo materiale; la volta infatti non è provvista di alcuna armatura di sostegno.

A tutt'oggi il profilo e l'inconfondibile colore fanno della Cupola del Brunelleschi l'indubbio simbolo della città di Firenze.

Due sono gli elementi fondamentali della terracotta dell'Impruneta: il galestro, un particolare tipo di argilla che rende il prodotto incredibilmente resistente al freddo, e l'ossido di ferro, la componente chimica che gli conferisce quella fantastica sfumatura di rosso, non a caso nota come "rosso terracotta".

Il galestro è anche chiamato in gergo "terracotta antigelo", garantita per temperature fino ai -30°.

L'artigiano dell'Impruneta è, per antonomasia, un artigiano creativo.

Vi sono diversi tipi di lavorazione, tra cui a modello, a lavoro tondo e a lavoro di fondo.

I primi due prevedono l'utilizzo di stampi di vario genere, mentre l'ultimo solo ed esclusivamente a mano libera.

Ovviamente il lavoro di fondo si rivela il più affascinante in assoluto: osservare un mastro vasaio che lavora senza l'ausilio di forme è come seguire lo sviluppo di una vita all'interno del ventre materno: lento, preciso, in cerca della perfezione assoluta.

La vitalità della terracotta dell'Impruneta è ancora evidente nel lavoro delle fornaci: sono diciassette quelle tuttora attive, sparse su tutto il territorio comunale.

Quattro di loro formano quella che è l'Associazione Fornaci Storiche ed Artistiche di Impruneta, che riunisce le più antiche fornaci di tutto l'interland, famose in Italia e all'estero, dove figurano i nomi di Carbone Massimo, M.I.T.A.L., F.lli Masini e Poggi Ugo. Un lavoro difficile, ma di soddisfazione quello in fornace.