



SCOUT



Anno XXXIV - n. 9
24 aprile 2008
Settimanale
Poste italiane s.p.a. Spedi-
zione periodico in abbona-
mento postale
L. 46/04 art. 1 comma 2,
DCB BOLOGNA

S O M M A R I O

aprile

Direttore Responsabile: Sergio Gatti

Redattore Capo: Giorgio Cusma

In redazione: Mauro Bonomini, Lucio Costantini, Dario Fontanesca, Chiara Fontanot, Stefano Garzaro, Giorgio Infante, Don Damiano Marino, Stefania Martiniello, Don Luca Meacci, Sara Meloni, Andrea Provini, Enrico Rocchetti, Isabella Samà, Simona Spadaro, Alessandro Testa, Salvo Tomarchio, Paolo Vanzini, Jean Claudio Vinci

AvventuraLAB: Giada Martin, Elisabetta Percivati, Sara Palombo, Erika Polimeni

Grazie a: AGECS — Associazione Guide Esploratori Cattolici Sammarinesi, Eros Allone, Silvia Barlocco, Gabriele Bernabini, Filippo Canova, Luca Cardelli, Michele Colombini, Corrispondenti di Avventura, Corrado Dapretto, Paolo Gnarini, Nicola Mastrodicasa, don Romano Niccolini, S. Marino 2, Stefania Simionato, Francesco Vendramin

Progetto grafico: Technograph

Grafica: Technograph

Disegni di: Martina Acazi, Chiara Beucci, B.-P., Elisabetta Damini, Anna Demurtas, Sara Palombo, Laura Pontin, Isacco Saccoman, Simona Spadaro, Pierre Joubert, Paolo Vanzini

Foto di: Eros Allone, Silvia Barlocco, Luca Cardelli, Michele Colombini, Corrado Dapretto, Paolo Gnarini, don Romano Niccolini, Isacco Saccoman, S. Marino 2

Copertina: foto d'archivio del Melfi 2

Per scrivere, inviare materiale, corrispondere con **Avventura** ecco il recapito da riportare esattamente sulla busta:

Redazione di Avventura c/o Giorgio Cusma — Santa Croce 438 — 34010 Trieste TS

E-mail: scout.avventura@agesci.it

Avventura on line:
www.agesci.org/eg/

Webmaster: Emanuele Cesena

Manoscritti, disegni, fotografie, ecc. inviati alla redazione non vengono restituiti.

- ✓ Parliamo di... 3
- ✓ Per una B.A... di qualità 4
- ✓ "Ortologia" del sentiero 6
- ✓ Scouting a San Marino 8
- ✓ L'ultimo dei... Campi Dipartimentali 10
- ✓ Cucina Trappeur 12
- ✓ Che succede nelle cucine degli altri 14
- ✓ Perché non fare le lasagne 16
- ✓ Fuoco... che meraviglia! 18
- ✓ Posti d'Azione in cucina 20
- ✓ Mani abili anche in cucina 21
- ✓ Una signora cucina 22
- ✓ Scalda acqua solare di Squadriglia 23

Inserto: Decima chiacchierata

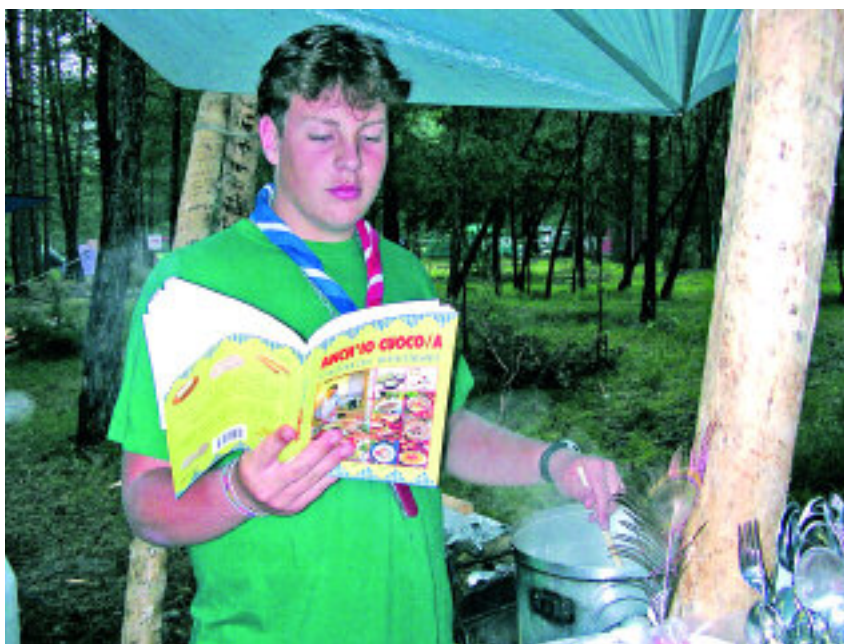


Foto di Corrado Dapretto

A CURA DELLA REDAZIONE DI AVVENTURA
ILLUSTRAZIONE DA REGIONE MARCHE

... **S.GIORGIO** – La regione Marche, il 26 e 27 aprile, ha realizzato un grande evento: il **San Giorgio regionale**! Vi hanno partecipato circa 3000 E/G. Si trattava di un momento molto atteso da Capi e ragazzi visto che il precedente risaliva al lontano 1996, ben 12 anni fa! In questo incontro gli E/G hanno concluso un cammino iniziato a gennaio, che aveva come tema “Migliorare la città del domani”. Gli Esploratori e Guide, attraverso gemellaggi e scambi di Reparti, erano partiti mossi da uno spirito comune, alla scoperta di nuove città marchigiane con le loro tradizioni e peculiarità, portando poi, i risultati dei loro lavori all'incontro di San Giorgio.



... **ABRUZZO VERDE AVVENTURA** - È ormai alle porte l'attesissimo campo regionale abruzzese che si svolgerà **dal 1 al 10 agosto a Passo S. Leonardo (AQ)**. Gli E/G vivranno questi giorni cercando di conquistare il mitico “**passaggio a nord-ovest**”: dovranno infatti trovare la rotta che dall'Oceano Atlantico porta all'Oceano Pacifico attraversando l'arcipelago canadese!!! La grande avventura è iniziata l'1 e 2 dicembre a Chieti, dove tutti i consigli Capi abruzzesi hanno incontrato Sua Maestà la Regina Elisabetta d'Inghilterra che, dopo severissime selezioni, ha affidato la spedizione al Luogotenente Greely. Egli è al comando di una sua truppa specializzata, ma sembra che abbia bisogno dell'aiuto delle **Grandi Famiglie dei Popoli del Nord** per portare a termine questa emozionante missione per conto della Regina! È qui che i nostri E/G sono entrati in gioco: infatti tutti i Reparti partecipanti sono stati gemellati con altri Reparti formando le Grandi Famiglie; in questo modo ogni Squadriglia progetta, insieme ad una Squadriglia del Reparto gemellato, il proprio percorso di avvicinamento al Campo. Questa la sfida lanciata dall'AGESCI Abruzzo, a 20 anni dalla precedente esperienza, ai propri E/G. Chiunque fosse interessato a seguire tutto il nostro percorso avventuroso, può collegarsi al sito internet www.agesciabruzzo.org/campo-regionale-eg-2008/.

...**NEMMENO UNA GOCCIA** - dopo quanto proposto dallo WAGGS, che vi abbiamo già segnalato, la FIS (Federazione Italiana Scouting) ha aderito all'iniziativa per la promozione della sostenibilità ambientale, un progetto coordinato da WOSM. Per l'Italia, la FIS lancia “**Nemmeno Una Goccia**”: un progetto di educazione ambientale finalizzato a sensibilizzare e promuovere la partecipazione attiva in materia di conservazione delle risorse idriche. Il progetto, che parte ora e si concluderà il 22 Marzo 2009 (giornata mondiale dell'acqua), propone vari tipi di coinvolgimenti che prevedono anche una gara a premi. Tutti i dettagli relativi alle attività del progetto sono disponibili sul sito FIS www.scoutguide.it o, per informazioni, alla e-mail nemmenounagoccia@scoutguide.it

... **CONSEGNE DI AVVENTURA** – proseguiamo con l'indagine sui tempi di consegna della nostra rivista, per capire come, dove e quando, viene consegnata Avventura nelle vostre case. Questo per cercare di migliorare il servizio a vostro favore. Nel ringraziare quanti hanno già collaborato con noi, vi chiediamo il favore di continuare a segnalarci, via mail, la data in cui ricevete Avventura. Ricordate di specificare il n° di Avventura ed il vostro Gruppo scout.

PER UNA B.A... DI QUALITÀ

TESTO DI DON LUCA MEACCI - NOVIZIO FOULARD BLANC
FOTO DI EROS ALLONE, PAOLO GNARINI, SILVIA BARLOCCO

Questa volta sono felicissimo di condividere l'articolo con Silvia, una Guida che mi ha inviato l'articolo che trovate pubblicato di seguito al mio. Non so quanti di voi siano stati a

Lourdes o ne hanno sentito parlare, ma in questo piccolissimo paese, ai piedi dei Pirenei, 150 anni fa è accaduta una cosa stupenda.



La statua della Madonna, nella grotta

Una giovane ragazza, di nome Bernadette, mentre era in cerca di un po' di legna da portare a casa, riceve la visita di una "bella Signora", come la chiamerà lei; poi queste visite continueranno per un bel po' di tempo. Certo non fu facile per questa ragazza spiegare agli adulti quello che aveva visto e sentito. Purtroppo questo accade anche oggi perché tante volte, noi più grandi, non siamo molto disponibili a dare ascolto a voi ragazzi.

Comunque quella "Bella Signora" nei vari incontri che ebbe con Bernadette, la rese forte e coraggiosa nell'affrontare, senza paura, tutte le difficoltà cui andò incontro.

Nel luogo delle apparizioni sorse ben presto un luogo di culto che, con gli anni, è divenuto sempre più grande e, quel paesino sperduto della Francia, è diventato meta di numerosi pellegrinaggi da tutto il mondo.

Tanti sono i malati che vi si recano per affidare il peso della loro malattia o della loro infermità nelle mani della Madonna.

Insieme ai malati ci sono tantissime persone che, come dame, barrellieri o medici, si mettono al loro servizio

per aiutarli a vivere tutte le celebrazioni che vengono fatte durante il pellegrinaggio. Tra questi volontari ci sono tantissimi Scout che prestano il loro servizio presso gli ospedali e il santuario di Lourdes. Questi Scout si riconoscono perché fanno parte di un Settore dell'Agesci che va sotto il nome di "Foulard blanc", infatti il loro segno di riconoscimento è il fazzolettone di colore bianco.

Tante volte non riusciamo a comprendere il significato di alcune frasi della Bibbia ma, in certi luoghi, queste parole diventano facili da capire e immediate da vivere. Nel libro degli Atti degli Apostoli (At 20,35), San Paolo riporta una frase di Gesù che dice: "Vi è più gioia nel dare che nel ricevere!". Questo diventa chiaro quando sei a Lourdes e passi le tue giornate con persone alle quali basta il tuo sorriso, il tuo saluto per sentirsi amate e sostenute, nonostante siano malate o in-



Pronti a servire col sorriso, Duino 1°

ferme in un letto o su di una carrozzina. Vi siete mai domandati perché il nostro fazzolettone è fermato al collo con un nodo? Perché ci deve ricordare che ogni giorno uno Scout è chiamato a compiere un gesto di Momento di servizio cortesia, una Buona Azione che B.-P. chiamava "un bel colpo"!

Non dobbiamo dimenticare quello che recita la Legge sulla quale abbiamo fatto la Promessa: "**La Guida e lo Scout, sono cortesi**". Forza E/G: intorno a noi ci sono molte occasioni per mettere a segno tantissimi "bei colpi" e far fiorire un sorriso sul volto di tanti amici e persone che incontriamo ogni giorno, in questo modo, come Silvia, sperimenteremo quanto siano vere le parole di Gesù. Attorno a noi ci sono tante occasioni in cui possiamo fare del bene, anche in Squadriglia o in Reparto: basta mettere un po' di attenzione e scopriremo che è sufficiente un piccolo gesto per aiutare una persona.

Perché, con la Squadriglia, non vi buttate nell'impresa BA? Organizzate un piccolo spettacolo da rappresentare agli anziani della parrocchia, oppure alla festa dei bambini... sentirete risuonare dentro di voi: "Dio ama chi dona con gioia" (2Cor 9,7).

LETTERA DA LOURDES

TESTO DI SILVIA BARLOCCO - TOVO SAN GIACOMO 1

UNA GUIDA
RACCONTA LA SUA
ESPERIENZA DI SERVIZIO

Ciao, sono Silvia, una guida di 15 anni. Nell'ottobre del 2007 sono andata in pellegrinaggio a Lourdes e ho fatto il mio piccolo servizio, insieme ad altri Scout della mia Zona. In queste righe cercherò di trasmettervi quello che ho provato, con la speranza di convincere anche voi a partire.



Momentoi di servizio

È iniziato tutto per caso, un avviso passato a scuola e quasi ignorato: "...Pellegrinaggio Diocesano a Lourdes con l'O.F.T.A.L. (Opera Federativa Trasporto Ammalati Lourdes)". Dopo un primo momento d'incertezza, ho deciso di partire: il 7 ottobre, alle 19.00. Durante la notte mi sono passati per la testa un sacco di cose: "Chissà cosa succede a casa? Come sarà laggiù? Riuscirò a fare i miei compiti senza intralciare quelli degli altri?" ma anche: "Cosa mi porterò dietro da quest'esperienza? Come potrò fare partecipe della mia avventura il mio Reparto? Il mio cammino di fede come cambierà?". Pensando a queste cose, nonostante il treno andasse a folle velocità, mi sono addormentata. Al risveglio, 06.30: Lourdes! Scaricati bagagli e viveri, abbiamo accompagnato gli ammalati all'ospedale. Sistemate le nostre cose in albergo e dopo una breve riunione con i più "vecchi" è cominciato il **Servizio**. Noi ragazze eravamo addette alle coperte e all'acqua della Grotta. La prima volta che abbiamo accompagnato gli ammalati alla Messa è stato un momento strano.. Vedere tutti che facevano qualcosa, tutti sempre al lavoro; ciascuno si impegnava per aiutare il prossimo, senza fiatare. Accompagnando gli ammalati alle varie funzioni, chiacchieravamo con loro, lasciandoci a vicenda un piccolo pezzetto del grande puzzle che è la

nostra vita. Con queste persone si crea un rapporto di fiducia incredibile e, quando preghi con loro, questo rapporto si rinsalda ancor di più.

I momenti che più mi hanno emozionato e che porterò con me per sempre sono stati:

- **la Messa Internazionale**, migliaia di persone che pregavano tutte insieme, nelle diverse lingue, con un unico scopo: ringraziare il Signore per questa magnifica esperienza

- **la processione con le fiaccole, chiamata flambò**, un unico serpentine di luci e preghiere che illuminavano l'Esplanade, vissuta con una persona che ora non c'è più

- **la Via Crucis**, alle sei del mattino insieme agli altri membri del personale

- **capire che alzarsi ogni mattina alle 5 ed andare a dormire dopo la mezzanotte non era un sacrificio, perché quando guardavi i malati negli occhi vedevi la loro gratitudine per la tua fatica**

- **il passaggio alla Grotta**, insieme a migliaia di persone mettevo la mia esperienza nelle mani della Madonna, percepire la fiducia delle persone nella Madonna è stato un momento magnifico e pieno di preghiera

Arrivata alla fine del pellegrinaggio mi sono accorta di non aver più ripensato nemmeno una

volta a quelle cose che avevo per la testa all'inizio della mia avventura, di aver conosciuto nuovi amici e persone veramente stupende e di aver aggiunto un importante passo sul mio cammino di fede e sul mio Servizio Scout.



Silvia

Quest'anno ricorrono 150 anni dalla prima apparizione avvenuta il 11 febbraio 1858. La Vergine apparve alla pastorella Bernadette per 18 volte, nel 1858.

Ma il vero miracolo di Lourdes avviene lì ogni giorno, quando migliaia di giovani che arrivano da ogni parte del mondo, si mettono al servizio degli ammalati, se ne prendono cura e fanno loro compagnia senza chiedere nulla in cambio.

“ORTOLOGIA” DEL SENTIERO

...IL SENTIERO
TRA TALPE E CIPOLLE...

TESTO DI NICOLA MASTRODICASA - PATT. NAZ. E/G
DISEGNI DI JEAN CLAUDIO VINCI

Ho letto d'un fiato, sullo scorso numero di Avventura, i commenti che i supermitici inviati EG hanno fantasticamente rifilato al nuovo Sentiero. Insomma, è piaciuto, no? È andato bene, vero? No, perché dovete sapere che è stato pensato e ripensato osservando esploratori e guide di tutta Italia, ma poi... siete voi che vivete le cose e che sapete se il Sentiero nuovo, insomma... funziona o no. E da quanto dicono gli stramegamitici inviati sembrerebbe di sì, no?



FIG. 1

Be', a me le parole dei galattici superinviati facevano brillare gli occhi. Il nuovo Sentiero non è più il "nuovo", ormai: è diventato *il* Sentiero e basta. Sapete come funziona con le cose nuove? Finché non si usano non sono neanche nuove, sono solo... come dire? Promesse, potenziali. E a me veniva in mente come avrebbe potuto essere il nuovo Sentiero. Ora, in parte, ho sentito come è e mi sta piacendo. Siccome sono strano, mentre pensavo a come è (e non più a come sarà), ho visto il Sentiero e me lo sono immaginato. Sì, me lo sono immaginato come... un orto. Un orto, sì, che volete, che c'è di strano? Un orto, un orto, ora ve lo spiego.

n. 1: il nuovo Sentiero è una **cipolla** (fig. 1).

La cipolla? Eh sì, oh! Avete presente come è fatta una cipolla? Avete mai cucinato un risotto? La cipolla è fatta di "bucce", anzi si potrebbe dire che la cipolla è tutta una buccia. La scarti e dentro trovi una buccia, man mano che ti avvicini al cuo-

re ti accorgi che la buccia è forse meno secca, più bianca, forse più saporita e gustosa, ma la sua forma, la sua struttura rimane la stessa. Il Sentiero è un po' così: sempre uguale ma sempre diverso, sempre più vicino "al cuore". Cominciano i novizi appena entrati a scoprire le prime cose del Reparto e della vita di Squadriglia (e via la prima buccia, quella giallina/rossiccia, siamo già dentro alla cipolla anche se non ne sappiamo ancora molto, è lei stessa, ancora, a non saper molto di cipolla); poi cominciamo a sbucciare un altro po', cominciamo a prenderci i primi impegni importanti di fronte agli altri, a saper fare qualcosa e saperla mettere a servizio delle comunità del Reparto (e qui via verso la parte saporita, questa è vera e propria cipolla, signori miei); fino a che si arriva al punto di sentire il bisogno di prendersi delle responsabilità, gestire le situazioni, cominciare a proporre e soprattutto ad ascoltare le proposte, le esigenze degli altri (e qui siamo al cuore della cipolla, nelle varietà più buone è quasi dolce...). Che insegnamento ci dà? Che tutto il percorso scout è sempre uguale e sempre diversissimo ed il Sentiero ne è forse l'esempio più importante: Scoperta, Competenza, Responsabilità. Ripetetelo, ragazzi, come un mantra, una preghiera buddista. Scoperta, Competenza, Responsabilità, su. Tutti insieme. Perché quella gran cipollona che è la vita (eh, sì, anche la vita, oltre al Sentiero, può essere un bel cipollone di Tropea) vi sorriderà (e non vi farà piangere come le cipolle vere) se imparerete ad avvicinarvi così.

n.2: il nuovo sentiero è un **con-**



FIG. 2

tadino. (fig.2). Il contadino pensa. Ha il cervello fino, dicono. Ma ha anche le scarpe grosse. E i calli sulle dita. E quindi fa. Nel suo campo (che sia di patate?), non lo batte nessuno: vede un cavolfiore un po' giù? Una melanzana un po' gracilina? Ci pensa un attimo, ragiona, si applica un po' e poi dai che tra mani, vanga e quant'altro mette in pratica alla perfezione l'intervento straordinario del caso. Non si dà per vinto mai: molto conosce e molto impara facendo. E più impara e più fa; e più fa e più impara. Be', che cos'è questa se non la competenza nel Sentiero? Ci piace che i sempre-sullacresta inviati EG di Avventura l'abbiano detto: Specialità e Brevetti sono raggiungibili!! E si raggiungono lavorando alle nostre Imprese, approfondendo contenuti e poi riversandoli all'interno della vita di Reparto. Bravi, bravi. Proprio così: si impara a fare facendo. Più faccio più imparo e più imparo più faccio. Dai, ragazzi, che ci siamo.

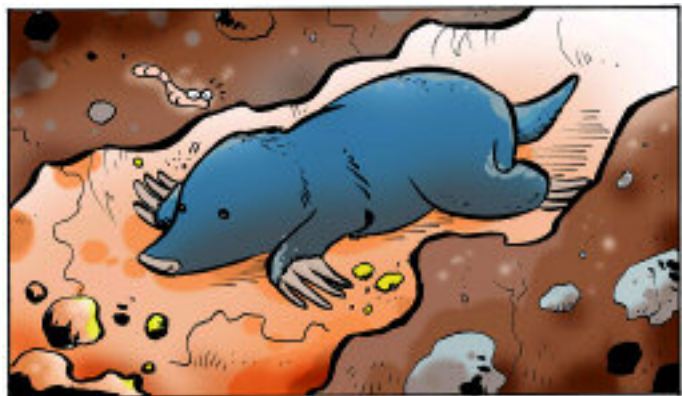


FIG. 3

n.3 Il nuovo Sentiero è una **talpa** (fig.3): non perché non ci vede, no. Ma perché scava a fondo. E poi? Scava ancora. Non che il vecchio Sentiero non lo facesse, ma alcune delle parole dei fuoriclasse inviati EG ci hanno proprio stupito (in positivo, eh!?). Qualcuno ha detto di sentirsi più responsabilizzato, qualcuno dice che per questo le imprese ora cominciano a girare di più. Che dire? Più il nostro Sentiero è personale e adatto a noi, ci scegliamo le strade (o gallerie?) da percorrere, più si riesce ad andare a fondo, a fare centro, a realizzare grandi cose.

n. 4 Il Sentiero è un **campo di girasoli**: (fig.4). non perché se ne stanno tutto il giorno fermi ad abbronzarsi, ma perché il sole lo cercano tutti insieme. È il mio gruppo, la mia Squadriglia, che mi indica da che parte guardare. Caposquadriglia, tu sei... facciamo il girasole più grande, o quello più alto o quello più a est che vede per primo il sole. Non montarti la testa: sei molto in avanti, ma non

sei il sole, eh? Il bello dei campi di girasole è che il contadino non c'è (almeno, non c'è sempre), a parte assicurarsi ogni tanto che i fiori non appassiscano. Al limite dà loro l'acqua, ma non li gira lui



FIG. 4

verso il sole. Loro si girano da soli. È così che funziona nei veri Reparti: non c'è il capo a mettere nessun tutore o filo spinato. È quello che si fa insieme (le Imprese, le uscite di squadriglia, i campi, ricordarsi a vicenda legge e promessa, toh!) a darmi la direzione. E io il mio Sentiero lo trovo e me lo cammino in mezzo agli altri ed alla nostra attività quotidiana. Sarà in mezzo a tutti quanti che io mi prendo un impegno, lo realizzo e poi lo verifico.

n. 100.000: il nuovo Sentiero è come... un **sentiero!** (fig.5). Come quello vecchio, come quello nuovo, come qualsiasi sentiero di campagna, con il tracciato che si vede di lontano e con le curve vicine nascoste dagli alberi. Che insegnamento ne traiamo? Mh... Forse, camminiamo, il mondo è tanto bello per restare fermi a guardare!



FIG. 5

SCAUTISMO A SAN MARINO

TESTO A CURA DI GIORGIO CUSMA CON LA COLLABORAZIONE DELL'AGECS
FOTO DI MICHELE COLOMBINI E DEL S.MARINO 2 (DALLA RETE)



Il giglio dell'AGECS

Li ho incontrati al Jamboree, attirato dalle loro uniformi uguali alle nostre, se non fosse stato per il giglio e qualche altro distintivo diversi da quelli di casa Age-sci. Parlano italiano, abitano nella nostra penisola ma non sono nostri concittadini: appartengono all'antica Repubblica di

San Marino! Si trattava degli E/G del contingente sammarinese, ormai l'avrete capito, accanto a loro un Reparto proveniente dalla Mongolia. Mi son messo immediatamente a chiacchierare con loro e mi sembrava di avere di fronte degli interlocutori romagnoli: il loro piccolo Stato giace infatti tra terre di Romagna, vicino a Rimini, per capirci meglio. Già, bisogna spiegarlo perché una loro Guida mi disse che pochissimi conoscevano il loro Stato: pazienza per gli stranieri, ma molto dei nostri ignoravano del tutto l'esistenza dell'antica Repubblica (61,5 km², 30.002 abitanti, capitale Città di San Marino)... ehm, ehm.. forse una ripassata di geografia sarebbe molto utile a qualcuno di voi!



Il contingente AGECS al Jam 2007

L'INTERVISTA:

Aventura: Quali sono le differenze più avvertite tra le attività di casa e quelle del Jam?

R. - Qui ti trovi a contatto con migliaia di persone, si fanno attività impossibili da fare a casa, anche il modo di interagire con gli altri è diverso. A casa è tutto più scontato e tranquillo perché alla fine ci conosciamo tutti. Qui invece devi fare prima amicizia, con lo straniero, e poi fare l'attività, che può essere piacevole, se riesci ad interagire, ma poco utile se fai circolo chiuso con i ragazzi del tuo gruppo.

Aventura: Era scontato, che venendo qui avresti dovuto cercare il confronto con gli altri ma a casa ti succede lo stesso?

R. - La diversità di lingua e di formazione di persone che sono arrivate qui da tutto il mondo, stimolano la curiosità, che abbiamo dentro di noi, per conoscere nuove persone e fare amicizie... a casa trovi persone della tua stessa cultura, non provi la curiosità di scoprirli

Aventura: La vostra Associazione è già stata ad altri Jamboree?

R. - Sì, abbiamo partecipato come contingente nazionale a quelli in Olanda, Thailandia, Cile e qui ora.

Prima invece partecipavamo all'interno del contingente Age-sci.

Aventura: Come ti senti nel far parte del contingente del tuo Paese?

R. - Mi sento responsabile nel portare l'immagine del mio Paese nel mondo, S..Marino è piccolissimo. La maggior parte delle persone non ci conoscono.

Aventura: E gli altri italiani vi conoscono?

R. - No, non tutti: qualcuno sì, ma la maggior parte no. Quando spieghiamo da dove veniamo ci chiedono se parliamo italiano! Non sanno dov'è... spieghiamo e rimangono meravigliati che esistiamo. Oltretutto, alcuni di noi sono sanmarinesi ma anche cittadini italiani, per parte di uno dei genitori.

Aventura: - Cosa pensate di riportare a casa da questo Jam?

R. - Portare la voglia di fare buon scautismo a casa, raccontare il Jamboree e far capire a tutti le belle esperienze che si vivono con lo scautismo.



Festa al Jam



Attività al Jam

SCAUTISMO A SAN MARINO

Lo scautismo sammarinese vede la luce negli anni 1920/30 ma viene soppresso, al pari di quello italiano, per risorgere attorno agli anni '50. Il vero sviluppo però si ebbe appena nel 1973: il primo Gruppo, il **San Marino 1**, iniziò l'attività inserito nell'AGESCI.

Solo alla fine degli anni '80, lo scautismo sammarinese, ha voluto rendersi indipendente ed ha dato vita all'Associazione Guide Esploratori Cattolici Sammarinesi. Nel 1987, infatti, ci fu un accordo tra AGESCI e **AGECS** in cui quest'ultimi furono autorizzati ad indossare l'uniforme AGESCI e a partecipare alle attività della Zona di Rimini AGESCI. Nel 1993 fu fondato il gruppo **San Marino 2** e qualche anno dopo fu fondato il **San Marino 3**.

Attualmente usa l'uniforme (ma con alcuni distintivi propri), il metodo e le **riviste** dell'AGESCI (*Quindi si legge anche **Avventura!!! Wowwww!!! NDR***).

Anche la Formazioni Capi è curata dall'AGESCI ma supervisionata dai responsabili dell'Associazione che venne riconosciuta nel 1990 a Parigi, durante la conferenza mondiale del WOSM (Associazione dello scautismo mondiale maschile) e nel 1992, a Copenaghen da quella del WAGGGS (Associazione dello scautismo mondiale femminile).

Attualmente l'Associazione conta circa 300 associati, tra Capi e ragazzi, suddivisi in tre Gruppi presenti nei Castelli di Città, Borgo Maggiore e Serravalle.



Istantanea del San Marino 2

UN PO' DI GRANDE STORIA...

Ma diamo un'occhiata anche alla storia del piccolo stato: la Serenissima Repubblica di S.Marino, che si compiace di definirsi "antica Terra della Libertà", confina solo con la nostra Repubblica che la circonda su tutto il perimetro dei confini! In parte con le Marche ed in parte con l'Emilia-Romagna. La Repubblica fu fondata già nel 301 da Marino (che poi diventerà Santo!) sulle balze del monte Titano, in posizione dominante sul circostante territorio: ebbe la prima, ed attuale, Costituzione già nel 1600! Ricevuto in dono il territorio del nuovo stato, Marino lo dichiarò indipendente da qualsiasi potere e ciò venne piano piano riconosciuto dalla Chiesa e da varie autorità feudali. Si può considerare del tutto indipendente dalla metà del se-



La bandiera della Repubblica di San Marino



colo XIV. Per qualche secolo il potere fu monopolio di famiglie patrizie ma dal 1900 riaffermò quei valori democratici che persistono anche ai giorni nostri. Quale riconoscimento per l'aiuto e rifugio forniti ai tanti patrioti che lottavano per l'indipendenza del nostro Paese, la sua indipendenza venne immediatamente riconosciuta anche dal neonato Regno d'Italia. Dal 1926 al 1943, la Repubblica fu governata da un regime fascista, simile al nostro, che però rimase neutrale non prese parte alla seconda guerra mondiale ed accolse almeno 100.000 rifugiati, in fuga dall'invasore nazista. Dalla fine della guerra in poi, lo Stato continuò il suo sicuro cammino dentro alla democrazia e nell'inserimento nella comunità internazionale.

L'ULTIMO DEI... CAMPI DIPARTIMENTALI

TESTO DI GABRIELE BERNABINI - CASTORO PENSATORE - VCSQ SQUALI - RIMINI 5
FOTO DI LUCA CARDELLI E DON ROMANO NICCOLINI



Ciao a tutti. Sono Gabriele, un Esploratore del Reparto Cristoforo Colombo, del Gruppo Rimini 5. Quest'anno ho vissuto un'esperienza davvero entusiasmante: dovete sapere che faccio parte di un **Reparto Nautico** e, fino a quest'anno, tali Reparti erano organizzati in Dipartimenti. Il mio, ad esempio, faceva parte del **Dipartimento Alto Adriatico**, che va da Ancona e Trieste. Dal prossimo anno non sarà più così, i Dipartimenti si scioglieranno per organizzarsi in maniera differente. In occasione di quest'ultimo anno, abbiamo partecipato con tutti i Reparti del Dipartimento, a cui apparteniamo, al secondo Campo Dipartimentale dell'Alto Adriatico, per dar vita ad un evento davvero memorabile, proprio nel periodo della ricorrenza del Centenario dello Scouting. In 50 solo della staff, per circa 220 Esploratori e Guide. Il Campo si è tenuto sul lago di Barrea (AQ). Ambientato sul tema del libro "Capitani Coraggiosi", in cui si narra la storia di un ragazzo che, su una nave di semplici pescatori che a volte possono insegnare molto, impara l'umiltà e cambia modo di vivere. Seguendo questa pi-

sta, sono state estratte quattro parole chiave: **lealtà, fratellanza, autonomia e competenza**. Il Campo è cominciato con il cosiddetto Grande Gioco, lanciato in un'uscita con tutte le Alte Squadriglie dei Reparti partecipanti. Ogni Squadriglia si è gemellata con un'altra, di una città diversa, formando un team, e, via internet, la direzione centrale del gioco comunicava una serie di prove che si dovevano realizzare con la Squadriglia gemellata e poi rispedire ai Capi. Tutto convergeva in una classifica a punti, che sarebbe servita a stabilire quanti **colpi** ogni team gemellato aveva a disposizione per colpire la rotta immaginaria di una goletta, custodita dalla Direzione, con un sistema simile a quello della battaglia navale. Questa era solo la prima parte della gara Campo. Nella settimana del centenario è iniziato il vero Campo a Barrea. Le attività si svolgevano prevalentemente in acqua, ed è stato veramente emozionante fare gli enormi quadrati con tutti i Reparti. Nella prima parte del Campo, c'erano dei **centri di interesse**, ai quali ognuno poteva partecipare liberamente, come ca-





noa e kayak, barca a vela, voga in lancia a remi e giochi in acqua, ma anche topografia, natura (gita nel Parco Nazionale degli Abruzzi), cucina, pioneristica e giornalismo. Era un'ottima occasione per acquisire nuove conoscenze e competenze sui temi più disparati dello scautismo, ma soprattutto fare conoscenza con tanti altri Esploratori e Guide, secondo me, è stata proprio questa la componente fondamentale del successo del Campo: il confronto con tutti gli adolescenti, e non, che erano lì, sia sugli argomenti scout che di qualsiasi altro tipo. Sicuramente è stato un grandissimo arricchimento, anche per gli spunti che ci hanno permesso di approfondire il coinvolgente confronto con tutti. Ad esempio il **giornali-**



no del Campo, oppure i provini, per formare un **casting di attori**, in cui si rappresentava una scenetta ad un fuoco realizzato con tutti gli altri Reparti. Ciò avveniva su un palcoscenico allestito per i cosiddetti **fuochi di dipartimento**, durante i quali tutto il Campo si riuniva per trascorrere la serata insieme,

tra intrattenimenti vari. Nella stessa occasione si veniva aggiornati sulla classifica delle prove per il Grande Gioco. Per quanto riguarda quest'ultimo: è continuato con la grande prova dello Scouting Voga, che consisteva in una serie di giochi a sfondo nautico durante tutto il giorno, in cui si partecipava di Squadriglia per vincere la **Pagaia d'oro**. Tutti questi momenti contribuivano alla raccolta di punti per la vittoria finale della gara Campo che, in finale avrebbe visto la vittoria di un solo Reparto.

È stato veramente bellissimo gareggiare con tutte le altre Squadriglie, cosa che si è ripetuta in un'altra prova del Grande Gioco, in cui si partecipava con le Squadriglie gemellate, e consisteva in una grande battaglia, prima sulla terraferma e poi in acqua. È stato un momento molto coinvolgente e divertente, poiché ormai tutti gli avversari si conoscevano. Dimenticavo che c'era un'altra gara nell'ambito del Campo: un concorso per chi avesse composto il miglior inno del Campo. Ed ancora, per divertirci, i quiz che venivano pubblicati sul giornalino, insieme ai risultati dei sondaggi su vari temi e le satire della staff del Campo, alle quali nessuno è scampato.

Come ad ogni Campo che si rispetti le giornate erano dall'alza e l'ammaina bandiera Il rito per la giornata del centenario è stato un momento memorabile e molto solenne, durante il quale tutti gli Scout del mondo hanno rinnovato la loro Promessa.

Ma quale può essere stato il segreto di un evento così memorabile come questo Campo?

Un grazie speciale a tutta la staff che è riuscita a seguirci in tutto ed a farci vivere momenti davvero indimenticabili, che ci ha sopportato e si è sacrificata con uno stress incredibile, sotto "l'illuminata e decana" guida di Pietro Ughi, che ci ha fatto da Capo Campo. E grazie anche a tutti quelli che con me hanno partecipato a questo Campo.

Un'ultima considerazione: alla fine il Campo è di chi vi partecipa, e, quindi di ogni singolo Esploratore o Guida, perché vi ha messo voglia ed entusiasmo nel mettersi in gioco.

QUALCHE NUMERO DELL'EVENTO:

I partecipanti arrivavano dalle seguenti regioni: **Emilia - Romagna, Friuli - Venezia Giulia, Marche e Veneto.**

Gli undici Reparti presenti erano: **Cerreto d'Esi 1, Cesena 3, Falconara 2, Falconara 3, Motta di Livenza 1, Porto Tolle 1, Riccione 2, Rimini 2, Rimini 5, Rovereto sul Secchia 1, Udine 4**

Al Campo c'erano:

39 Squadriglie

220. circa, Esploratori e Guide

50. circa, Capi, Aiuti Capi, Rover, Scolte, istruttori

2 Assistenti Ecclesiastici

3 Tir e Camion (di cui uno con rimorchio)

3 Pulmini di servizio

5 Lance a remi da 6 vogatori

5 Barche a vela classe Fly Junior

3 Barche a vela classe Tridente

4 Canoe canadesi da 4 posti

45 posti su Kajak mono/biposto



CUCINA TRAPPEUR

DI FRANCESCA TRIANI - VOLPE SORRIDENTE
DISEGNI DI CHIARA BEUCCI

La **cucina trappeur** mi è sempre piaciuta.

Sarà perché c'è il fuoco che la fa da padrone... sarà perché ci si lascia alle spalle mestoli e padelle... sarà perché si finisce per condire tutto con dell'ottima cenere (ma questo inconveniente col tempo si può debellare)... sarà perché quel fare tutto con poco, quell'ottenere bocconi gustosi dal nulla, o quasi, mi ha sempre dato una sensazione di grande libertà.

Ma perché tante storie? Sarà un modo di cucinare come un altro, giusto? No. Insomma non essere ingenuo, se ne parliamo qui non può trattarsi di un metodo da applicare in qualsiasi cucina. Perché la **cucina trappeur** in effetti è molto semplice, ma di certo non potrai sperimentarla nella cucina di casa. Con la **cucina trappeur** vale una sola regola: non usare nulla che il bosco non possa fornirti. (Resta inteso che la **carta alluminio** fa eccezione, è vero non cresce sugli alberi, ma la si può utilizzare per moltissime cose e la si può portare con sé anche nella più lunga delle camminate o nel più "alpinstico" degli hike... e, inoltre, se ne può fare a meno!). (Fig. 1)



FIG. 1

Se sei in Reparto da qualche anno, ricordi bene le serate passate a rosolare spiedini e ad estrarre patate semi-crude da sotto la brace. Se ancora non hai avuto il tempo di provare questa esperienza è il momento di farlo, imparando qualche trucco molto utile.

Tanto per iniziare la **cucina trappeur** non ce la siamo inventata noi Scout, ma l'abbiamo "copiata" a della gente che, di essenzialità, avventura ed esplorazione, se ne intendeva parecchio: sto par-

lando dei **pionieri del lontano West**. Io me li immagino: seduti in un'aperta prateria, la sera, rosolarsi una salsiccia alla brace.

Dunque cominciamo: **cosa serve per cucinare alla trappeur? Il fuoco? Non proprio... I cibi trappeur** infatti non saranno **mai cotti sul fuoco**, ma piuttosto **alla brace** in modo **da evitare di lasciarli bruciacchiati fuori e crudi dentro**. Per produrre **tanta brace**, la prima cosa che ci servirà sarà un **bel fuoco**, circondato da **grosse pietre** per evitare che il fuoco si propaghi, e alimentato da legna grossa che, una volta



consumata, **produce la brace** che ci servirà. (fig.2)

Il fatto che non useremo pentole e pentoloni, non vuol dire che non avremo i nostri comodi "strumenti da cucina": possiamo prepararci, con della **legna verde** ed un **coltellino**, il necessario. Prima di tutto ci serviranno dei **bastoncini su cui infilzare** salsicce, carne, pane: per fabbricarli occorre scortecciare un rametto verde, facendo attenzione a non **sceglierlo troppo sottile**, altrimenti, una volta scortecciato, si rivelerà inutile, e **neppure troppo corto**, altrimenti, se vogliamo reggerlo vicino al fuoco, cuoceremo anche la nostra mano. Più che il rametto unico,



8. NON LASCIARE NULLA AL CASO.

Ricette, ingredienti, attrezzi e programmi di lavoro devono essere ben presenti nella testa del cuoco.

9. OSARE.

Non lasciarsi ingannare dalle apparenze: gli abbinamenti strani spesso nascondono incredibili sapori. Mai provati i finocchi con le arance?!

10. INVITARE I CAPI È IMPORTANTE.

Chiedere ai Capi di assaggiare il menù del giorno non è cosa da poco: l'ambientazione del Campo dà parecchi spunti per un invito "a tema"!

5. NIENTE INGREDIENTI IMPOSSIBILI.

Chiedere ingredienti esotici è un modo furbo per fare colpo ma mette in difficoltà i Capi ed è alquanto disonesto verso le altre Sq.

sempre le migliori e quelle che riescono meglio.

7. CURA DEI DETTAGLI.

L'occhio vuole la sua parte ma c'è da ricordare che esistono anche le spezie, piccole ma fanno la differenza!

6. SEMPLICITÀ MA CON EFFETTO.

Le cose semplici sono



E se non si riesce ad osservare nemmeno uno dei dieci punti precedenti:
11. **CERCARE DI CORROMPERE I CAPI!!**

Decima chiacchierata

La cucina al campo



"ED HO PER LA CUCINA UN GUSTO ASSAI SPECIAL"

DI GIORGIO INFANTE
DISEGNI DI B.-P.

La cucina non è un optional!

Coordinamento editoriale:

Giorgio Cusma

Progetto grafico e Impaginazione:

Technograph - TS

Testi di:

Francesco Iandolo

Giorgio Infante

Damiano Marino

Stefania Martiniello

Francesco Scoppola

Stefania Simionato

Mariantonietta Tudisco

Disegni di:

Martina Acazi

B.-P.

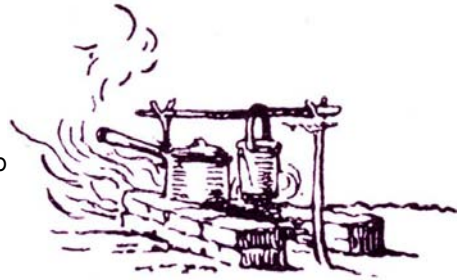
Elisabetta Damini

Laura Pontin

Isacco Saccoman

Simona Spadaro

Cucina e tavolo sono, insieme alla tenda, il centro di qualsiasi angolo di Squadriglia al Campo Estivo: non rappresentano soltanto gli oggetti fisici dove cucinare, e sedersi, ma il luogo dove la Squadriglia si ritrova e convi-



vialmente cresce nell'autonomia.

E' importante quindi saper dare il giusto valore a questo spazio, imparando ad armeggiare con pentole e fornelli (ehm...fuoco).

Quando ancora non esistevano la "Prova del cuoco" e quando "Arturo e Kiwi" non erano ancora un cartone animato culinario, il no-

stro B.-P. pensò di dedicare, la decima chiacchierata di *Scoutismo per Ragazzi*, proprio alla bellissima arte della cucina al Campo. Cucinare in Squadriglia non è solo il tentativo disperato di non morire avvelenati bensì è il

momento in cui si vive ancora di più la dimensione dello stare insieme che rende la Squadriglia si-

mile ad una piccola famiglia: davanti alle pietanze ben cucinate, preparate ed eseguite con quel pizzico di amore, che non guasta mai, sarà tutto più bello!

Quindi, cari Esploratori e Guide: è ora di indossare un grembiule e cominciare a pensare al Menu! Come alternare i cibi com-

ponendo una dieta completa e variegata, stando attenti a coordinare cibo e attività per ogni giornata? Come decidere quantità e porzioni?

L'attrezzatura da cucina: cosa serve alla Squadriglia per evitare di usare il cappellone come scolapasta e il maglione come presina? Cosa non può mancare?

Quali sono le piccole astuzie per garantirsi una comodità come si fosse a casa propria?

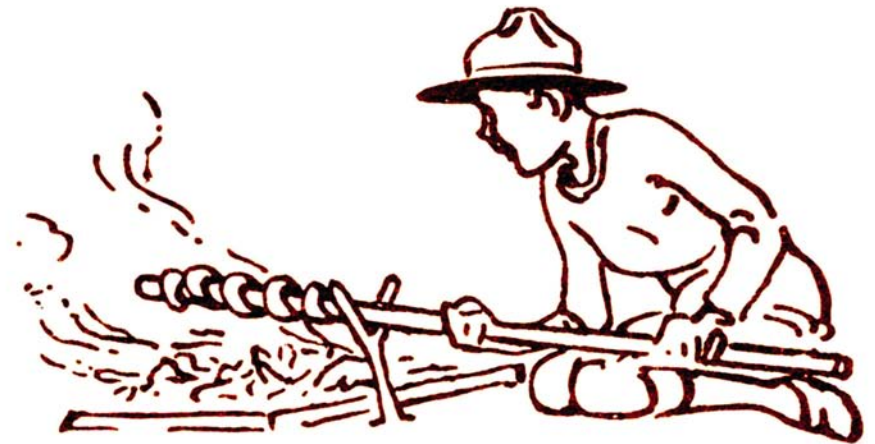
Il focolare, brace, fiamma viva, forno, fornellini... Conoscerli ci permetterà di scegliere per cucinare

meglio, perchè ciascuno rende in maniera diversa sulle diverse pietanze.

I cibi: è essenziale conoscere come cucinare i vari cibi, come preparare una zuppa, una grigliata, una pasta al sugo o i tortellini. Non vi sono limiti alla creatività, basta volerlo (stando attenti anche ai prezzi e all'economia).

Così sfatterete il mito della cucina scout sempre immangiabile e nel contempo continuerete a far pensare, a preoccupate generazioni di mamme, che con gli Scout si impara a cucinare!

Pulizia e gestione delle attrezzature: è indispensabile tenere tutto ben pulito e in ordine in cucina: ne va della nostra salute. Quali norme usare? A cosa prestare attenzione? Ovviamente, sarete in grado di realizzare e concretizzare al meglio tutto questo, soltanto quando sarete al Campo e solo se vi "allenerete" per tutto l'anno! Proprio alla fine della chiacchierata B.-P. suggerisce un po' di esercitazioni di Squadriglia: perchè non provare?



LA CONSERVAZIONE DEI CIBI AL CAMPO

Evitare mal di pancia e simili...

TESTO DI FRANCESCO SCOPPOLA
DISEGNI DI MARTINA ACAZI

Quante volte vi sarà capitato, durante il Campo, di lasciare aperto il pacco del sale o dei biscotti e di ritrovarli la mattina successiva ammorbidenti dall'umidità? Ed ancora, avete mai assaggiato l'olio e l'aceto dopo averli tenuti

Una buona conservazione passa attraverso il rispetto di alcune regole semplici, ma fondamentali. Innanzitutto è importante ricordare che tutti i cibi di natura deperibile devono rimanere assolutamente in un luogo asciutto,

entrare!), sia ben protetta da ogni sorta di spiffero o di infiltrazione d'aria.

Altro accorgimento di non difficile realizzazione è quello di ricordarsi di chiudere ogni volta i sacchetti del sale e dei biscotti con del nastro isolante o con dello scotch per evitare la traspirazione.

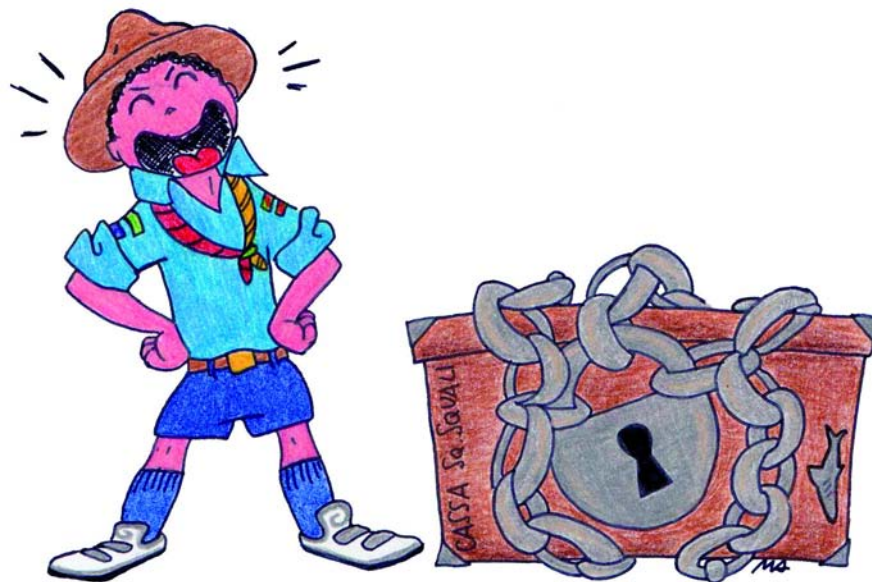
Per quanto riguarda il sale questo può essere riversato, insieme a dei chicchi di riso che

assorbono l'umidità, in una bottiglietta di plastica per poi puntellare sfioracchiare il tappo in maniera da creare una modesta saliera. Per quanto concerne l'olio e l'aceto è opportuno non lasciarli mai aperti per un lungo periodo, non riversarli in bottigliette di plastica che,



un'intera giornata al sole? La conservazione degli alimenti è un aspetto importantissimo per fare in modo che nessun tipo di cibo venga sprecato e per garantire una sicurezza nei pasti, evitando di ingerire qualcosa di avariato.

curandosi di tenerli lontani dalla polvere e dagli insetti. Un buon modo è sicuramente quello di dotarsi di una cassa di Squadriglia che abbia dei fori di ventilazione protetti da retine metalliche (la circolazione d'aria è salva e gli insetti non possono



se lasciate per diverso tempo al sole, ne altererebbero il prodotto ma conservarli all'ombra possibilmente in boccette di vetro.

Un utilizzo interessante possono rivestire sia l'olio e l'aceto, difatti sono entrambi

impiegati per conservare gli ortaggi in primo caso, la formazione di batteri ed organismi dannosi per il nostro corpo.

L'espedito migliore per conservare il pane è infine quello di av-

volgerlo in dei canovacci di stoffa in maniera da mantenerne quasi intatte la morbidezza e la freschezza per il giorno successivo ed evitare l'uso di inquinanti sacchetti di plastica.



L'ARTE DEL FUOCHISTA

TESTO DI DON DAMIANO MARINO -
ORSO LABORIOSO
DISEGNI DI SIMONA SPADARO

Saper accendere un fuoco, così come dormire in tenda, sono le qualità specifiche che ognuno vede in uno Scout o una Guida in gamba! In effetti caratterizzano appieno la vita all'aperto e non sono poi così semplici come può sembrare.



Per accendere un fuoco ecco alcune cose, schematiche, da dover seguire:

preparare il posto: non tutti i posti sono adatti, va evitato infatti di farlo sotto la chioma di un albero, va individuata la direzione del vento per evitare che si propaghi nelle vicinanze mandando a fuoco tutto il campo, va eliminata ogni sterpaglia, erba secca, ecc.

fare legna: mi servirà come combustibile. Si diversificherà a seconda dell'uso: per l'accensione mi servirà legna piccola asciutta e secca; per alimentarlo legna sempre più grande. Mai legna verde (non brucia e fa molto fumo) e mai

rovi e cespugli (si consuma subito, senza fare calore né brace).

accensione: preparare il fuoco è un'arte. Mettere a terra un'esca fatta



con materiale di facile accensione (carta, pigne, vecchi nidi, trucioli, corda disfatta, ...), quindi sopra, a mo' di capanna, bastoncini piccoli e secchi. Quando questa prima "capanna" avrà preso fuoco, aggiungere, piano piano, legna sempre più grossa, evitando di soffocare il fuoco.

L'abitudine di soffiare sul fuoco sarà utile solo quando ci sarà la brace, altrimenti il fuoco si spegnerà (farlo alla base del fuoco, in maniera prolungata, soffiando di diaframma).

alimentazione: serve sapere a cosa servirà il fuoco. Se devo cucinare alla brace, servirà che metto tutta assieme la legna, facendo un gran falò, evitando legna piccola. Se invece devo fare il fuoco serale, alimenterò costantemente il fuoco, mettendo a parte legna per illuminare la scena in momenti particolari (utili le cassette della frutta, cespugli di rovi, paglia). Ricordarsi che se la legna è bagnata o verde, prima servirà il tempo di asciugarsi e seccarsi, poi brucerà facendo molto fumo.

VARI TIPI DI FUOCHI

Fuoco a piramide

È il classico fuoco. Fornisce calore e luce, anche se disperde calore e consuma molta legna. Va alimentato costantemente (buona riserva di legna). È adatto per il fuoco da campo.



Fuoco del boscaiolo

È una variante del primo. Brucia bene e con ogni tempo. È ottimo per il fuoco da campo e per riscaldare. Richiede però una preparazione accurata e ha bisogno di molta legna poiché deve essere alimentato costantemente

Fuoco del pastore

È quello da utilizzare per cucinare con le pentole. Facile da costruire, permette di cuocere rapidamente perché mantiene abbastanza bene il calore. Non tutte le pietre sono adatte perché, con il calore, possono spaccarsi e lanciare schegge.



Fuoco alla "trapper"

Ottimale per la cucina trapper, personale. Ha un buon tiraggio, se il vento rimane costante. Si scava una trincea larga circa 30 centimetri e lunga 50, orientata nella direzione del vento.

COSA FARE IN CASO DI...



NEVE

Se non ce n'è tanta, scavare per raggiungere il terreno sottostante e lì accendere il fuoco. Se è alta, fare una base tipo tappeto, con legni verdi, e sopra accendere il fuoco (ricordarsi che il fuoco scioglierà la neve, con il rischio di spegnerlo).

PIOGGIA

Precauzioni principalmente nell'accensione: con un poncho coprire la fase iniziale, e favorire il primo momento. Per procurare legna secca, staccarla direttamente dagli alberi e scortecciare la parte esterna, se bagnata.

VENTO

Un vento leggero sarà utile, perché attizzerà continuamente il fuoco. Un vento forte va contrastato, mettendo dei ripari, come un telo fissato con dei bastoni, altrimenti il calore si disperderà e ci sarà il rischio che il fuoco sfugga dal controllo.

IL PANE SCOUT: IL TWIST

DI FRANCESCO IANDOLO - ELEFANTE LABORIOSO
DISEGNI DI ISACCO SACCOMAN



Un perno della cucina trappeur è sicuramente il pane detto "twist".

Gli ingredienti sono soltanto **farina, acqua e sale.**

Disporre la farina al centro del vostro piano di lavoro e contacte circa **80/100 gr per ogni persona.** Con le mani, **allargate la farina al centro e iniziate a mescolarla con acqua tiepida,** e aggrungete il sale.

Lavorate l'impasto per una decina di minuti che alla fine dovrà risultare molto elastico e simile a quello del pane.

Nel frattempo il resto della vostra Squadriglia si sarà diviso. Una parte sarà andata a **preparare un'adeguata brace,** fatta con legna grossa che non si riduce subito in cenere.

L'altra parte sarà andata a **cercare, e pulire, i bastoncini** su cui

sistemerete la pasta già preparata.

Sistematelo in modo che risulti **attorcigliato, a spirale, attorno al bastoncino.**

Per quanto riguarda la cottura: appoggiate i bastoncini su due forcole poste all'estremità della brace oppure ancora infilare i bastoncini nel terreno così da mantenerli obliqui verso la brace. **Non dimenticate di girare ogni**

tanto il vostro twist per una corretta cottura.

Già dopo i primi minuti di cottura il pane diventa dorato all'esterno, e sta alla **bravura dello Scout Trappeur non farlo bruciare**. Il vostro twist sarà cotto soltanto quando anche all'interno, il pane risulterà omogeneo ma non gommoso.

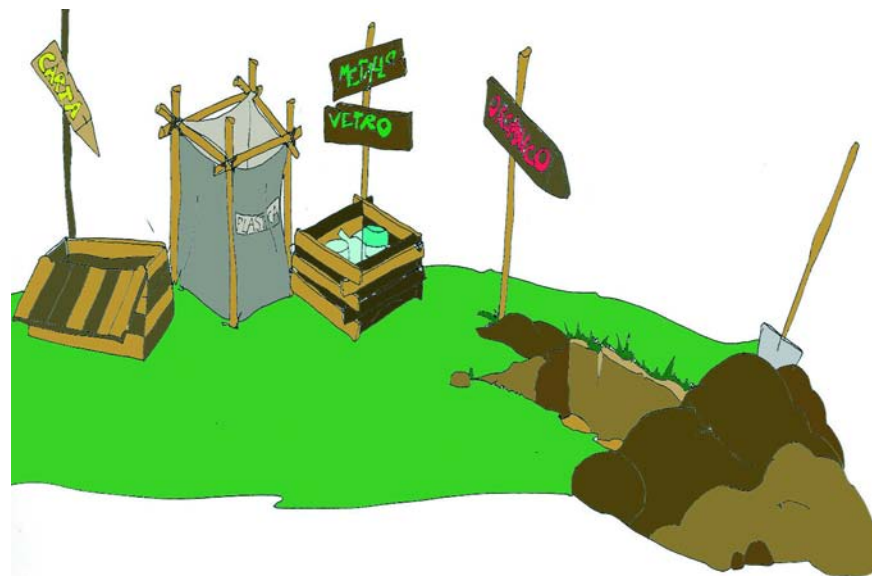


Un piccolo segreto. Se avete a vostra disposizione anche dei wurstel, fate che i vostri bastoncini siano del loro **stesso diametro** e una volta che il vostro pane Twist sarà cotto, **tolto il bastoncino, lo potrete imbottire con il wurstel**.



LA GESTIONE DEI RIFIUTI

DI MARIANTONIETTA TUDISCO
DISEGNI DI LAURA PONTIN

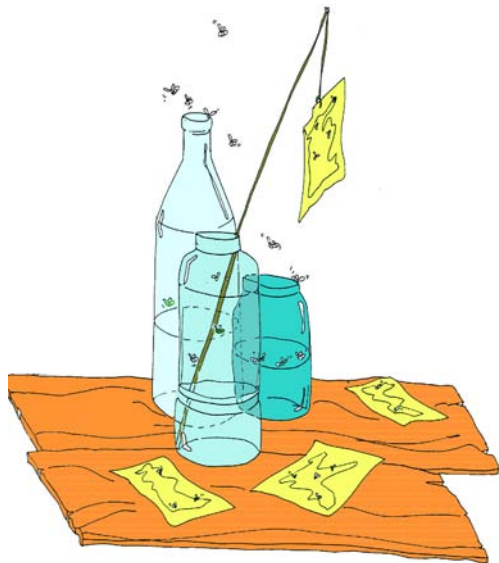


I rifiuti al campo sono una bel problema! Cerchiamo di **differenziare**, almeno con 4 contenitori: **organico, plastica, carta, vetro/metallo**. Partiamo dal concetto che anche il rifiuto può essere riutilizzato! Non è difficile e neanche impossibile. Per l'**organico** potrete costruire un composte: in una buca opportunamente scavata inserite **uno strato di rifiuti organici, uno strato di terra, uno strato di rifiuti**

organici, e così via, in modo che quando andrete via dal Campo, ciò che pian piano si sta decomponendo ristabilizzerà il terreno. Con gli altri materiali, invece, potrete creare divertenti oggetti per animare un fuoco di bivacco (strumenti musicali, marionette, maschere, burattini) o rea-

lizzare un parco divertimenti per la festa finale. Fate un giro *internet-tiano* e troverete tantissime proposte carine!





Allontaniamo gli insetti più grossi (vespe, api, calabroni, mosche) con delle bottiglie di vetro/plastica, in cui inseriremo dell'acqua e dello zucchero, per

dal colore ci rimarranno stecchiti sopra! Convien però cambiare ogni giorno questa trappola infernale altrimenti vedrete il cimitero degli insetti, e non è molto piacevole. **RICORDATE queste "trappole" vanno appese agli alberi intorno alla cucina.**

Per i topini (carini ma troppo spesso portatori di malattie!), invece, scoprirete da dove vengono disseminando della farina, vedrete il giorno dopo le loro tracce e poi userete delle trappole per catturarli vivi ed allontanarli poi. Certo dovreste essere anche dei bravi investigatori perché loro escono solo di notte e non amano farsi scoprire. Evitate di nutrirli troppo, lasciandoli vagabondare tra

della capacità (attirati dalla melata così preparata rimarranno rinchiusi nel fondo della bottiglia); per gli insetti più piccoli (moscerini, afidi) basta, invece, preparare dei cartoncini gialli con della colla (da fare con acqua e farina): attirati

Con la carta ed il cartone accenderete i fuochi di Squadriglia e/o quelli di bivacco o realizzerete cesti da usare per la gara di cucina: "mani abili" mi raccomando! I rifiuti organici sono un problema perché attirano animali.



le vostre provviste, altrimenti ve li farete amici e si moltiplicheranno a dismisura. Se poi è questo ciò che cercate: **BUON DIVERTIMENTO!** Ma poi non **URLATEEEEEEEEEEEEE!**

CONSTRUZIONE DI UN FORNO DA CAMPO

Per una maggior fantasia in cucina

DI STEFANIA MARTINIELLO
DISEGNI DI MARTINA ACAZI

Per preparare al campo ottimi manicaretti, con ingredienti molto semplici, oltre ad un bravo cuoco è necessario avere una buona attrezzatura. Costruendo un forno, con materiali facilmente reperibili, avremo la possibilità non solo di fare il pane e le pizze, ma anche delle ottime crostate e, paste ripiene. ecc. Individuato il posto dove costruirlo, tenendo conto della comodità, della sicurezza, e della direzione in cui soffia normalmente il vento, possiamo procedere alla realizzazione.

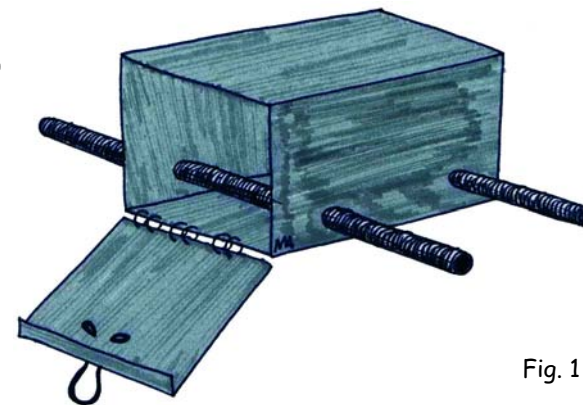


Fig. 1

Figura 1: Prendete una grossa scatola di metallo (tipo quelle per contenere l'olio) possibilmente di forma rettangolare. Fate attenzione a ciò che conteneva prima: evitate assolutamente prodotti chimici e vernici che bruciando possono generare vapori tossici. Attenzione anche ai bidoni da

all'improvviso con una vampata. Sul lato più lungo, farete 2 buchi per parte a 3 cm di distanza dallo spigolo. Infilare Infilate all'interno dei buchi due tondini di ferro. Con del filo di ferro realizzate le "cerniere" e la maniglia per il coperchio della scatola, che diverrà così lo sportello del forno.

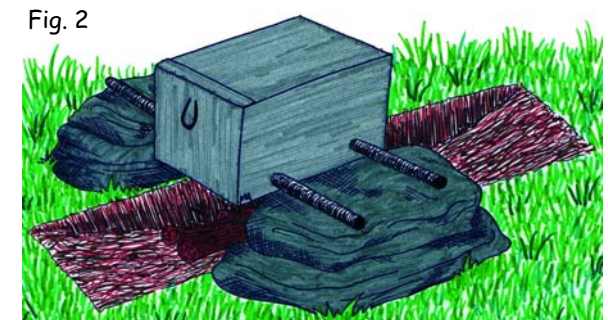


Fig. 2

Figura 2: Scavate una trincea nel terreno. Sistemate Sistemate ai lati della trincea delle **grosse pietre** il più possibile piatte, su cui appoggerete i tondini di metallo, in modo che la scatola si trovi a cavallo della trincea.



Fig. 3

Figura 3: Continuate a realizzare un muretto di pietre sui due lati più lunghi e profondi della trincea.



Fig. 4

Figura 4: Circondate a questo punto, la scatola di metallo con delle pietre sui tre lati, avendo cura di porre una grossa pietra a cavallo tra i due muretti laterali.



Fig. 5

Figura 5: Ricoprite la scatola ed i muretti con della **terra**, possibilmente di tipo argilloso.

A questo punto il forno è finito, ma se avete voglia di realizzare le cose in grande, potete anche costruire un comignolo, sul retro, utilizzando del fango o un tubo di metallo, per convogliare i fumi della combustione, isolando il tutto con fango.

"UN DECALOGO"

Come vincere la gara di cucina in... 11 mosse...

DI STEFANIA SIMIONATO
DISEGNI DI ELISABETTA DAMINI

1. PRATICA PRE-CAMPO. sario), il tempo (non Mai arrivare al Campo c'è n'è mai abbastanza senza aver fatto espe-

ma bisogna saperlo ma anche assieme alla frutta!

4. RIUTILIZZO.

Utilizzare in forme nuove (e non buttare) ciò che avanza in cucina è una cosa essenziale. Il pane raffermo diventa un simpatico antipasto se fatto "a bruschetta" o una particolarità se tagliato a tocchetti, salato, tostato e buttato in una zuppa.



rienza a casa: tempi e modi di cottura non sono gli stessi ma, quanto meno, ci si rende conto dell'ordine con cui mettere gli ingredienti in pentola!

2. ORGANIZZAZIONE.

L'organizzazione è alla base di tutto: il cuoco sa cosa fare ancor prima di iniziare e durante la gara di cucina organizza al meglio gli spazi (l'angolo di Sq., non sembra ma, ha tutto il neces-

sfruttare) e le "risorse umane" (gli squadriglieri sono fondamentali: dal fuochista all'aiuto cuoco, e bisogna approfittarne correttamente).

3. FANTASIA.

Perché non cercare di reinventare le ricette classiche della cucina italiana?! Per essere ancor più chiari: la



per infilzare i cibi sono comode le forcole: evitano che il cibo si sfilii e cada. (Fig 3 e 4).



FIG. 3

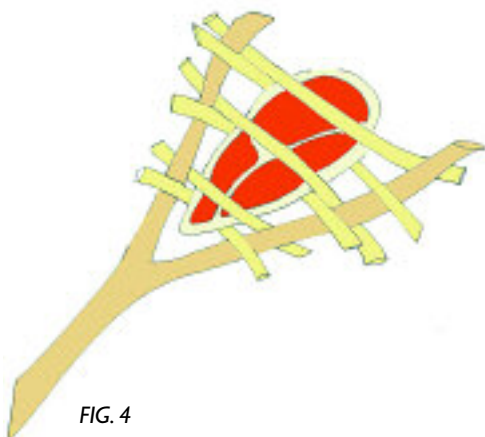


FIG. 4

Se non ne troviamo, possiamo crearle tagliando un rametto in due e mettendo un pezzo di legno alla base della biforcazione, per tenerla allargata. **Intrecciando le forcole con dei rametti**, possiamo anche ottenere delle specie di "griglie" su cui posare il cibo. Con **due rami biforcuti**, posti ai due lati della brace, ed **un ramo**, appoggiato nel mezzo, possiamo costruire infine **un comodo spiedo** su cui infilzare del cibo o al quale possiamo **agganciare i rametti** già preparati, tagliandoli lateralmente con il coltellino in modo da **creare un "gancio"**. (Fig.5)

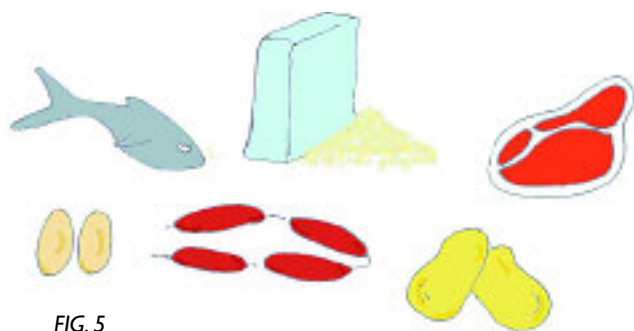
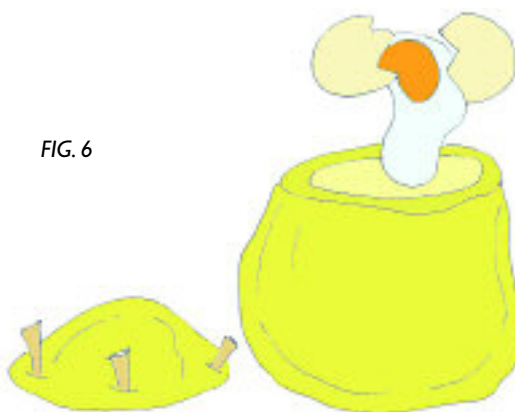


FIG. 5

Oltre a questi strumenti "legnosi" possiamo utilizzare la carta alluminio per avvolgere il cibo e metterlo a cuocere sotto la brace, oppure una pietra piatta da usare come comoda "piastra" (ottima per cuocere le uova!). Abbiamo parlato di strumenti, sarà ora il momento di parlare di ricette? (Fig.6)

FIG. 6



In realtà di ricette adatte per la cucina trappeur ce ne sono tantissime, l'unico confine in questo campo è la fantasia. Moltissimi cibi possono essere cotti avvolgendoli nella carta alluminio e ponendoli sotto la brace: patate, pesce, uova (bucate per evitare esplosioni!), frutta da caramellare perfino! E la stessa cosa vale per gli spiedini, che potete assortire come volete, o per le pietre da usare come piastra. (Fig.7)

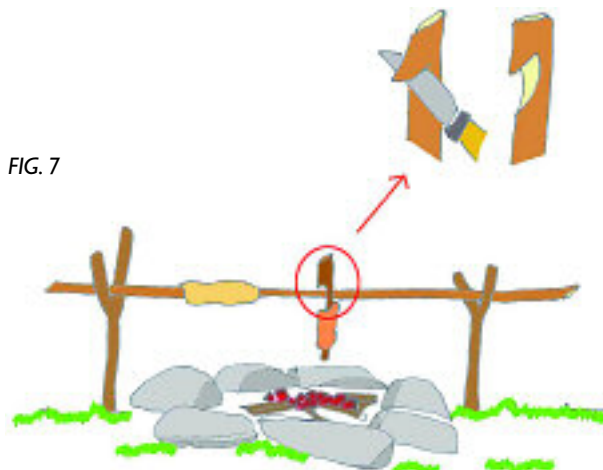


FIG. 7

Ricette davvero tipiche della cucina trappeur, quelle che proprio tutti gli Scout conoscono, quelle che se non le hai mai mangiate, probabilmente non sei stato in Reparto, sono comunque le patate "ripiene" ed il pane a twist. Tagliando un'estremità della patata e "scavandone" la polpa, la si può riempire di qualsiasi cosa: uova o salsiccia o mozzarella, basta poi chiuderla con l'estremità prima tagliata, avvolgerle nella carta alluminio e cuocerla sotto la brace. Il pane twist è un modo, molto veloce e divertente, per ottenere del pane arrotolando un impasto di acqua, sale e farina intorno ad uno dei nostri legnetti (vedi pagg.9 e 10 dell'inserto). Queste sono solo idee. Perché la cucina trappeur nasce tra le risate di una serata passata a cucinare in Sq., nasce dalla fantasia di Esploratori e Guide di tutto il mondo, dalla fame e dalla voglia di stare intorno al fuoco.

CHE SUCCEDDE NELLE CUCINE DEGLI ALTRI

CON LA COLLABORAZIONE DEI CORRISPONDENTI DI AVVENTURA - A CURA DI GIORGIO CUSMA
ILLUSTRAZIONI DI PIERRE JOUBERT

Per la seguente indagine hanno collaborato: Valeria Porceddu – Iglesias 6, Daniela Nardella - San Marco in Lamis 1, Gaia De Carolis – Napoli 5, Riccardo Gori – Follonica 2, Filardo Sara – Reggio Calabria 10, Marta Giovannini Pesaro 2, Oriana Staiti – Messina 3, Alessia Marcantonio e Stefania Paolilli - Sulmona 1, Grammatico Mirko – Empoli 3, Matteo Lelli – Livorno 10, Scoiattoli – Tropea 1. Fornendoci un quadro molto accurato delle loro realtà. Sono stati molto generosi nelle loro risposte che noi abbiamo ridotto ad una stringata sintesi per motivi di spazio.

1 - Come organizzate i ruoli in cucina?

La distribuzione di ruoli e compiti indica capacità organizzativa, per guadagnare sia in efficienza che in competenza (...**trapasso nozioni! NdR**).

C'è chi ha sempre lo stesso cuciniere, il più competente, che viene aiutato da chi magari ha intenzione di prendere la Specialità. Ma c'è anche chi ne ha due. C'è chi fa ruotare tutti in cucina e cambia i ruoli ad ogni pasto o chi si alterna a seconda del menù. Tutti comunque rivelano una giusta attenzione affinché anche i **novizi imparino** a cucinare.

Per la raccolta della legna: **c'è ancora chi la fa fare ai soli novizi!** Per il lavaggio delle stoviglie e per fare provvista d'acqua invece si usano sia i turni che l'improvvisazione. Per il ritiro dei viveri c'è sempre un cambusiere, spesso con un aiutante.

2. Qual'è il lato positivo più bello della vostra cucina? E quello più negativo? Logicamente non parliamo di costruzione della cucina ma di effetti culinari veri e propri.

Le idee sui lati positivi non sono uniformi, ma in linea di massima è molto considerata la creatività e la capacità di saper manipolare, **di propria iniziativa**, i menù con maggior soddisfazione dei com-



mensali (...a.e. **utilizzare gli avanzi** per arricchire il pasto successivo). Altri apprezzano la dimostrazione delle capacità tecniche della Squadriglia in cucina e l'atmosfera di collaborazione che si vive mentre si cucina, si pulisce, si prepara, **si ride, si scherza**, ecc.

Tra i lati negativi invece c'è il **nervosismo** che accompagna gli inconvenienti: il fuoco non si accende, la pentola cade proprio mentre l'acqua inizia a bollire e cose del genere!

Altri invece temono la **cucina trappeur** perché i cibi risultavano o troppo cotti o troppo crudi!

Il **brodino serale** rappresenta un incubo per altri. **Pulire le pentole** è scocciante. Infine ci sono i "rassegnati" che devono **mangiare anche quando i cibi non sono riusciti per niente bene**.

3. Nel vostro Reparto c'è l'uso di uno stesso menù quotidiano per tutti o ciascuna Squadriglia decide in modo autonomo cosa cucinare?

La maggioranza ci racconta che il **menù è unico** per tutti. Le Squadriglie però, quasi sempre, sono libere di usare i medesimi ingredienti per **realizzare piatti personalizzati**.

In certi Reparti, invece, ogni Squadriglia decide **giorno per giorno** cosa cucinare.



4. In caso di menù comune: chi lo decide?

Sembra che, in generale, siano i **Capi a decidere il menù**. Solo in pochi casi interviene anche il Consiglio Capi: **invece dovrebbe farlo sempre ed in tutti i Reparti!**

5. Quali sono stati i piatti più fenomenali presentati dalle Squadriglie per la gara di cucina?

Riporto pari pari quanto dichiarato dai corrispondenti:

... Primo: pennette alla Carbonara - Secondo: pollo alla Cacciatora - Contorno: insalata di pomodori. Dolce: la mitica Banana Split! Abbiamo stravinto quella volta!

... sicuramente i dolci ... il melone con limone, zucchero, panna... la banana flambè ...

... frutta (pesche, susine, uva, prugne, mele, pere) caramellata e ricoperta con del cioccolato fuso...

... le mele caramellate ...

... Cannelloni fatti con crepes e ricotta, straccetti di carne di maiale con cipolle e miele, fette di limone in pastella dolce...

... le tagliatelle con i funghi porcini ed i maltagliati al ragù.

6. Usate il forno?

Il forno, solitamente, **non viene usato**. Chi lo usa vi cucina **pane e pizza!** Qualcuno lo realizza solo in caso di qualche **Impresa di Sq.** (...dovreste usarlo un po' di più, non è complicato: provate! **NdR**)

7. Come conservate gli alimenti che avete in dotazione? Avete un posto fisso per conservarli?

Quasi tutti custodiscono gli alimenti in cambusa, vengono distribuiti alle Squadriglie prima dei pasti. Negli angoli di Sq (in casse, vaschette sigillate, dispense ventilate appese ai rami, ecc.) si conservano **solo generi "secchi"** (... zucchero, sale, olio, patate, cipolle ecc ecc..)

8. Cosa succede agli avanzi dei vostri pasti (non si parla delle bucce della frutta che vanno buttate, ma la pasta o le salsicce o altro del genere che rimane nei piatti?)

Tutti asseriscono che nel loro Reparto **non ci sono mai sprechi!** Se invece ci sono: le strategie anti-spreco prevedono prima di tutto il **dirotta-**



mento degli avanzi ad altre Squadriglie che hanno ancora fame e poi il riutilizzo ai pasti successivi. Se questo non basta c'è chi, se può, destina gli avanzi per **alimentare animali** (...i maialetti del vicino contadino) ed uccellini del bosco. Come ultima soluzione gli avanzi vanno a finire tra i **rifiuti o nella fossa biologica (... se c'è! NdR).**

9. Nella vostra cucina si usano i fornelli a gas o il fuoco a legna? Avete la buca per lo scolo dell'acqua?

Diciamo che ci sono regole

antincendio, in tutta Italia, per cui, anche volendolo, **non è sempre possibile usare il fuoco a legna.** A parte queste limitazioni, in quasi tutti i Reparti si fa il fuoco a legna. Sembra che i fornelli a gas vengano invece **usati regolarmente nei Reparti Nautici.**

Non viene molto usata la buca per lo scolo dell'acqua (...male!!! NdR).



10. Come trattate i rifiuti?

La maggior parte dei Reparti aiuta l'ambiente effettuando la **raccolta differenziata.** Se, nel luogo che li ospita, non c'è la raccolta differenziata: tutto in un unico sacco! Qualcuno usa mettere i **rifiuti organici in una buca.** Qualcuno raccoglie anche le immondizie lasciate da altri (**bravi! NdR).**

In un paio di casi **non si "differenzia"** ma ciascuna Squadriglia ha un solo sacco per i rifiuti che viene cambiato quotidianamente.

VISITATE IL NOSTRO SITO, DOVE TROVERETE LA VERSIONE INTEGRALE, CIOÈ COMPLETA, DELL'INDAGINE SOPRA RIPORTATA.

PERCHÈ NON FARE LE LASAGNE?

LA CUCINA AL CAMPO NON DEVE AVERE LIMITI!

TESTO DI STEFANIA SIMIONATO
DISEGNI DI SARA PALOMBO

La cucina, soprattutto da Campo, nasconde insidie in ogni dove ma... **estote parati!!** Partendo dal presupposto **che tutti possono cucinare**, è bene tenere in mente che **non tutto può essere cucinato da tutti e non tutto può essere preparato in ogni cucina.**

Vi sono certe ricette molto complesse, e possono risultare difficili per chi non ha molta confidenza con il settore, e ve ne sono delle altre che necessitano di strumenti che non possono essere facilmente reperiti o trasportati.

Parlando di noi, e della nostra vita di Campo, ci accorgiamo che ci sono molte cose che **potrebbero scoraggiare anche i più volenterosi** ma considerando i problemi per tempo e con lucidità, potremo farci trovare meno impreparati.

Prima di partire, il **cuciniere di Squadriglia**, facendosi aiutare dai suoi squadriglieri, dovrebbe fare mente locale sugli **strumenti in dotazione della propria cassa-cucina** in relazione al **tipo di menù** che viene proposto durante il Campo Estivo, ma anche in vista **delle ricette che vorrà realizzare.** (Fig.1)

Dopo aver verificato **gli utensili presenti e le loro condizioni**, dovrebbe cercare di immaginare ciò che potrebbe servire: e procurarselo! Ma non è detto che possiamo portare al Campo tutto ciò di cui potremmo avere bisogno ...e allora come fare?! Il rischio più grave potrebbe essere quello di rimanere digiuni ma, in questo caso è meglio pensare a risolvere il problema utilizzando anche l'ingegno!



FIG. 1

Qualche esempio
Fare la maionese:

in angolo di Sq **manca la presa per far funzionare lo sbattitore elettrico!** Esistono in commercio dei frullini manuali, ma una volta si usavano le forchette, anche per montare a neve gli albumi. I tempi sono mooolto più **lunghi** ed è anche più **faticoso**, ma volete mettere la **soddisfazione!?** (Fig.2)

Fare le lasagne:

il problema del forno è impegnativo da risolvere, ma se



FIG. 2

proprio proprio **vogliamo fare la pasta all'uovo** possiamo dirottare il risultato verso dei **maltagliati** o dei **ravioloni ripieni**. E comunque **non dobbiamo per nulla escludere la possibilità che la Squadriglia si impegni a realizzare un forno da campo!** (Fig.3)

Per **fare i maltagliati** la sfoglia di pasta viene tagliata in pezzi irregolari e lessata in abbondante acqua salata, poi si possono condire con semplice salsa di pomodoro, ragù di carne o verdure.



FIG. 3

Fare la pasta all'uovo: preparare l'impasto è abbastanza semplice ma **come lo stendo?! Con il matterello, ovvio!** Ma se al campo non ce lo abbiamo o lo abbiamo dimenticato, per evitare di improvvisarci scultori del legno, **potremmo utilizzare una bottiglia piena e rotonda.** (Fig.4)

Fare gli gnocchi: per schiacciare le patate serve lo **schiacciapatate** ma in alternativa può andar benissimo sempre **la solita forchetta.**



FIG. 4

la **cottura**, ma se l'angolo di Sq è dotato di **forno** possiamo anche far scattare il **giro-pizza:** bisogna ricordarsi di mettere il lievito nell'impasto, però!

Fare i dolci. Talvolta, il nostro corpo sente il bisogno di mangiare qualcosa di dolce: come possiamo saziare la nostra voglia di "qualcosa di più"?! Senza forno, la nostra **classica torta sarebbe impensabile**, ma i dolci possono anche essere qualcosa di **diverso dall'intramontabile**

budino: prima di partire si possono trovare ricette di simpatici **dolcetti da fare fritti.**

Fare le frittate. A rompere le uova siamo bravi tutti, ma a farle diventare una vera frittata ci vuole maestria: si deve preparare la giusta miscela di ingredienti, bisogna lasciarla cuocere al punto giusto prima da un lato e poi dall'altro: il momento del **"rovesciamento"** è impegnativo e, se abbiamo dimenticato la padella doppia, **possiamo aiutarci con un coperchio** (se è di metallo può surriscaldarsi, attenzione!) **o con un piatto.** (Fig.5)

In cucina possiamo imbatteci in **molto altri problemi** ma c'è, di sicuro, **sempre una soluzione:**

- **è finito il sale fino** e dobbiamo condire l'insalatina:

prendiamo il sale grosso, lo chiudiamo in un tovagliolino e con un martello, o qualcosa di simile e lo rompiamo. Il sale non è l'unico elemento per insaporire le pietanze: ci sono un sacco di spezie tra cui scegliere le più indicate al caso nostro.

- **il fuochista ha utilizzato il forchettone di legno per alimentare la fiamma?! E noi lo**



FIG. 6



FIG. 5

substituimo con una normale forchetta a cui legheremo una prolunga oppure, i più creativi lo potranno rimpiazzare con un pezzo di legno intagliato. (Fig.6).

Non per mettere paura, ma ricordiamoci: **se qualcosa può andar male, lo farà!** Per cui qualsiasi cosa ci possiamo trovare a fare, l'importante è non lasciarsi sopraffare dalla circostanza che si presenta ostile, **mantenere la calma** e cercare di **ragionare sulla soluzione da trovare.** Poi, ricordiamo che **non dobbiamo dubitare delle nostre capacità e della nostra bravura:** se siamo cuccinieri potrebbe dipendere dal fatto che nessun altro lo vuol fare, ma anche dal fatto che abbiamo una marcia in più tra i fornelli e che, in fondo, ci piace un sacco sbizzarrirci armati di grembiule e tagliere!

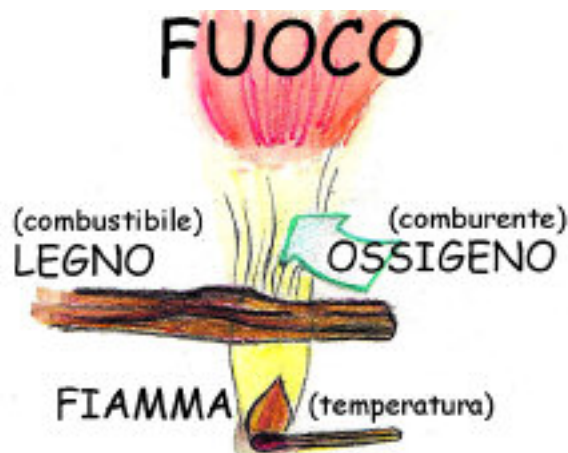
FUOCO... CHE MERAVIGLIA!

TESTO DI ENRICO ROCCHETTI
DISEGNI DI ANNA DEMURTAS

Chi non si è mai soffermato ad ammirare le lingue di mille colori che un fuoco rilascia nell'aria? Poche persone immagino! Il fuoco da sempre ha rapito l'attenzione di chi vi era vicino. Pensate a quel povero uomo delle caverne che per primo si ritrovò di fronte a questo spettacolo, chissà che spavento. Ormai il fuoco fa parte, nel bene e nel male, della vita degli uomini, ancora oggi è frequente la notizia di incendi di boschi di case, e spesso in questi disastri si perdono vite umane. Splendido fuoco, ma così pericoloso. È per questo che noi Scouts dobbiamo prepararci al meglio per gestire questa risorsa della natura senza che provochi danni a noi e a ciò che ci sta intorno.



Inanzitutto conosciamo meglio il fuoco, esso è il frutto di diversi fattori combinati assieme, **la legna**, quello che noi usiamo prevalentemente per accenderlo, raramente brucia da sola, ha bisogno di **una fiamma** che venga ad essa avvicinata quanto basta per farla incendiare.



Quindi la legna brucia se viene attaccata da una fiamma, altra componente essenziale è che sia presente **dell'ossigeno**: senza ossigeno nessun fuoco può resistere per molto tempo, tenete bene presenti questi fattori, poi scoprirete che sono essenziali per la riuscita di un buon fuoco. I fuochi che noi accendiamo sostanzialmente sono di due tipi: per **cucinare** e per il **cerchio della sera**.

Essi hanno caratteristiche assolutamente differenti. È essenziale che per ogni fuoco si utilizzi la legna adatta che, in ogni caso, deve essere ben secca, non che la legna bagnata non bruci, ma fa più

fatica ed emette fumo, e vapore, piuttosto fastidiosi.

Ogni albero produce legna con caratteristiche diverse: esiste quella con maggiore potere calorico, che andrà bene per cucinare, e quella che invece illumina di più, da usare per il fuoco di bivacco in modo che i presenti vedano le scenette ed i giochi. Di solito i legni più duri quali quercia, frassino, olmo, faggio sono buoni per la cucina e per il riscaldamento, poiché hanno un alto potere calorico e bruciano lentamente.

I legni teneri come il pioppo hanno un potere calorico medio e combustione rapida. Vanno bene per il fuoco della sera e nella fase di accensione. A questi si aggiungono i legni resinosi che bruciano



più velocemente e che possono essere usati per le stesse ragioni.

Questi ultimi sono facilmente riconoscibili, per i primi due invece basta fare una piccola prova, battete il pezzo di legno con un corpo contundente, se sentite un "toc" secco il legno è duro, se il rumore è meno marcato si tratta di un legno più tenero.

Raccolta legna a sufficienza per il nostro fuoco, possiamo procedere con l'accensione. Questa è la fase più delicata e non tutti sanno lavorare in modo corretto. Vediamo di seguito tutte le fasi perché si riesca ad accendere un buon fuoco.



- rametti di piccolo diametro posti a piramide sopra all'esca
- sovrapporre rametti solo un po' più grossi
- accendere, attendere una bella fiamma
- aggiungere, con calma, rami di diametro maggiore

Innanzitutto non è necessario mettere chili di carta, un foglietto ben appallottolato può bastare. È importante invece disporre, su di esso, a formare una piccola capanna, della legna molto fine, mi riferisco a rametti grossi poco più di uno stuzzicadenti, abbondate pure, non fa male.

A questa aggiungete già dei rametti un po' più grossi, pensate alla misura degli spiedini. Anche questi vanno messi con ordine sopra i precedenti. Preparate dei legnetti un po' più grossi vicini e pronti per essere aggiunti all'opera.

Con un fiammifero, date fuoco alla carta e aspettate che le fiamme prendano bene sul primo strato, Quando stanno per attaccare i secondi rami, cominciate ad aggiungere la legna più grossetta che avete preparato, con calma, non abbiate fretta e non esagerate perché rischiate, caricando troppo il fuoco, di togliere l'ossigeno necessario alla combustione, ricordate?

Se c'è la fiamma, non soffiare sul fuoco perché rischiate di spegnere tutto, per soffiare aspettate che si sia accesa la legna più grossa, se questo non accade vi conviene rifare tutto daccapo: non è un problema!

Quando soffiare sul fuoco dovete farlo sempre da una posizione bassa, posate quasi la guancia al terreno e non vi mettete sopra. Il soffio sia delicato,

non violento: otterreste solo di spargere faville sui pile di quelli che vi stanno attorno.

Il fuoco non si accende così, dove capita, si deve preparare una sede adatta. Per i fuochi a terra si dovrà tenere conto di ciò che sta attorno, foglie secche, rametti, erba secca sono facilmente attac-



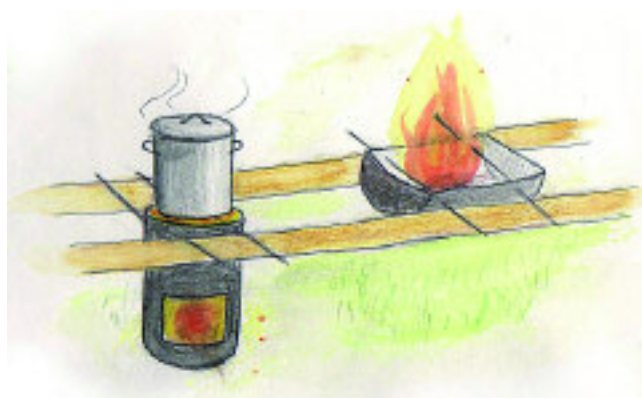
cabili dalle fiamme, se questo materiale prendesse fuoco rischieremmo di trasformare una bella giornata in un inferno. Quindi rimuoviamo ciò che è pericoloso o scegliamo un posto dove non esistano pericoli.

È bene che il fuoco sia limitato con delle pietre, sistemate a formare un cerchio, in modo da contenere le fiamme. In condizioni di pericolo tenete vicina della sabbia o una coperta: servono a "soffocare" le fiamme.

Per cucinare invece usate dei fuochi rialzati.

Se dovete usare delle pentole, per comodità vi conviene costruire una cucina, sia essa di pali che di sassi, per sollevare il fuoco dal terreno anche per evitare che il vostro cuoco stia chino sulle padelle per tutto il tempo.

Molti Reparti usano dei bidoni tagliati in un certo modo, comodi sì, ma scomodi da trasportare, due tondini di ferro su cui poggiare le pentole "alari" trovano facilmente posto nella sacca di Squadriglia.



Bene mi pare di aver detto tutto, ma sicuramente tanto altro c'è da sapere sul fuoco. Il modo migliore per scoprirlo sarà sperimentare, quindi...a legna e via.

POSTI D'AZIONE IN CUCINA

DI ISABELLA SAMÀ
DISEGNI DI PIERRE JOUBERT

Appena prima del Campo Estivo (ero Capo Squadriglia), mi domandai se mancasse qualcosa nella preparazione. Fu allora che mi venne in mente la tabella dei **Posti d'Azione**. Mai e poi mai avrei permesso delle ingiuste distribuzioni dei compiti: non ci sarebbe stata novizia che avrebbe avuto

piatti da **lavare tutti i giorni** o grandi della Squadriglia **che avrebbero fatto coppia fissa**. Per impedire le ingiustizie, favorire la **conoscenza reciproca** e il **trapasso nozioni**, ideai una tabella: misi in verticale i posti d'azione; in orizzontale, i giorni del campo e al loro interno la suddivisione tra pranzo e cena; nelle caselle, infine, le coppie opportunamente mischiate e suddivise.

Ma facciamo un passo indietro. Quali sono i posti d'azione in cucina? Vi descriverò quelli che annunciavi a quel Campo Estivo...



Acqua (in realtà, adetta al rifornimento): fa in modo che non manchi mai l'acqua né in cucina né nell'angolo. L'acqua infatti è preziosa per **lavarsi, bere, pulire e cuocere il cibo**; perciò deve essere sempre disponibile.

Per evitare sforzi inutili, la tanica si porta, in due, infilando l'alpenstock nel manico.

Legna (leggasi come sopra): dopo l'acqua, un altro elemento che non deve **mai mancare** in cucina è la legna. Non basta farla in prossimità dei pasti; occorre averne una provvista, per poter **cominciare la cottura dei cibi in tempo** ed inoltre **bisogna tenerla all'asciutto**, per quei casi di pioggia che capitano sempre al campo. Fare legna è un po' come avventurarsi in caccia ed è importante che tutte le squadrigliere si adoperino in questo servizio per imparare a scegliere la legna giusta per l'accensione e il mantenimento del fuoco.

Cuciniere: la cuciniera trasforma le fatiche altrui (acqua, legna) in gioia di tutti (pranzetti succulenti). Siccome bisogna imparare e anche ai migliori chef i piatti possono venire storti, è essenziale che in Squadriglia ci si incoraggi a vicenda e si sia pronti a buttar giù i peggior bocconi, pur di non mortificare chi si è impegnato tanto. La cuciniera comincia il suo **lavoro ritirando il cibo dalla cambusa, decide il menù, prosegue con la preparazione dei piatti e la loro cottura** (si

occupa quindi anche del fuoco). È importante che la cuciniera abbia il senso di chi si affaccerà dopo di lei, ossia la lavapiatti. Perciò si preoccuperà di insaponare esternamente le pentole che andranno sul fuoco, in maniera tale che il nero se ne andrà in pochi secondi con il lavaggio; si preoccuperà di gettare dell'acqua calda nelle pentole, per facilitare la rimozione delle incrostazioni; penserà ad usare un numero giusto e non eccessivo di pentole, per non sovraccaricare la povera lavapiatti.

Lavapiatti: il mestiere più ingrato, ma **fondamentale**, anche igienicamente. Senza stoviglie e posate, infatti, non c'è possibilità di cucinare né di mangiare; in più le stoviglie sporche sono un ricettacolo per i batteri. Se vi trovate con il **mal di pancia** o peggio, ciò può essere dovuto alla trascuratezza in questa fase. Purtroppo in giro c'è la cattiva abitudine di affidare costantemente questo posto d'azione ai più piccoli, perché non li si ritiene in grado di fare nient'altro e perché in questo modo si stabilisce una sorta di dominio e sudditanza. Non posso nascondervi che una cosa del genere è **profondamente vergognosa** e un/a Capo Squadriglia, che sia veramente tale non può assolutamente permetterla.



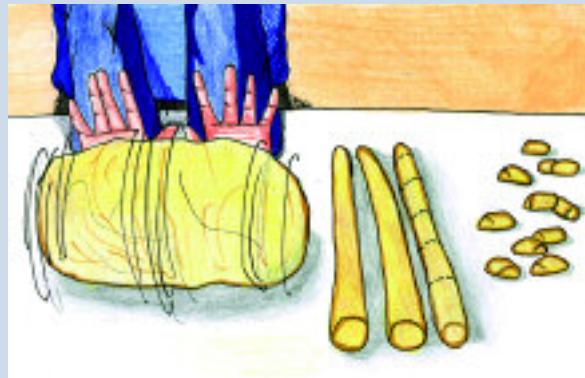
MANI ABILI ANCHE IN CUCINA

TESTO DI STEFANIA SIMIONATO
DISEGNI DI SARA PALOMBO

Provare, provare, provare ed ancora provare...il trucco per diventare davvero abili ai fornelli è **mettersi alla prova più volte**, senza lasciarsi intimorire dai risultati negativi: spesso anche **gli errori ci insegnano qualcosa** e, per esperienza personale, anche **le brutte figure insegnano molto**. Quindi, gradualmente e con pazienza, in cucina si può diventare grandi. E possiamo iniziare a provare con questa semplice ricetta. Gli **gnocchi di patate** hanno una ricetta semplice ma di grande effetto, soprattutto se giochiamo sul condimento.

Partiamo dagli **ingredienti**: in media, per 4/5 persone, servono 1 kg di patate (bianche, non gialle ma bianche, che sono più asciutte e farinose!), 200 gr di farina, 1 uovo ed un pizzico di sale.

Lessiamo le patate, le sbucciamo ed ancora calde le passiamo nello schiacciapatate o, con un po' di pazienza, le schiacciamo con una forchetta. In una terrina lavoriamo il preparato, che abbiamo ottenuto, assieme all'uovo, alla farina e al sale fino a renderlo omogeneo, elastico e morbido ma con un'attenzione: gli gnocchi, se ci sono troppe patate, durante la cottura si squaglieranno o, se c'è troppa farina, saranno durissimi. Comunque, quando l'impasto è pronto prepariamo dei rotoli dello spessore di un dito (magari non del mignolo!) facendo scorrere una palla di impasto sotto le mani e li tagliamo a pezzetti, di un paio di centimetri, che disponiamo su un piatto infarinato. (Fig. 1)



Per cuocerli basta lessarli in abbondante acqua salata: gli gnocchi sono cotti quando salgono a galla ed in quel momento li ritiriamo con una paletta bucata, li facciamo sgocciolare e li mettiamo in un piatto da portata, pronti per essere conditi a nostro piacimento.

I condimenti per gli gnocchi possono essere i più vari: burro e salvia con una spolverata di parmigiano grattugiato o della ricotta salata o affumicata; ragù; semplice salsa di pomodoro; pesto alla genovese.

Forse non tutti sanno che gli gnocchi di patate possono anche **essere ripieni**: mozzarella e pomodoro; gorgonzola; radicchio... La ricetta dell'impasto è quella appena letta con una piccola variante: dopo aver preparato l'impasto se ne prende un po' in mano e gli si dà la forma di una piccola conchiglia sulla quale si posano gli ingredienti scelti, poi si chiude con un altro po' di impasto cercando di farlo aderire perfettamente a quello sottostante. Il metodo di cottura è sempre quello: lessati in abbondante acqua salata, solo il condimento sarà diverso e dipenderà dal ripieno scelto...più saporito è il ripieno, più leggero dovrà essere il condimento.

Dopo un discreto numero di tentativi si può provare anche a fare gli **gnocchi di zucca**: si preparano in modo molto simile...basta solo sostituire le patate con della zucca lessata e pressata!

Liberamente tratto da "Cucina di Squadriglia" di Stefania Simionato, ed. Nuova Fiordalisio

UNA "SIGNORA" CUCINA

TESTO E DISEGNO DI PAOLO VANZINI

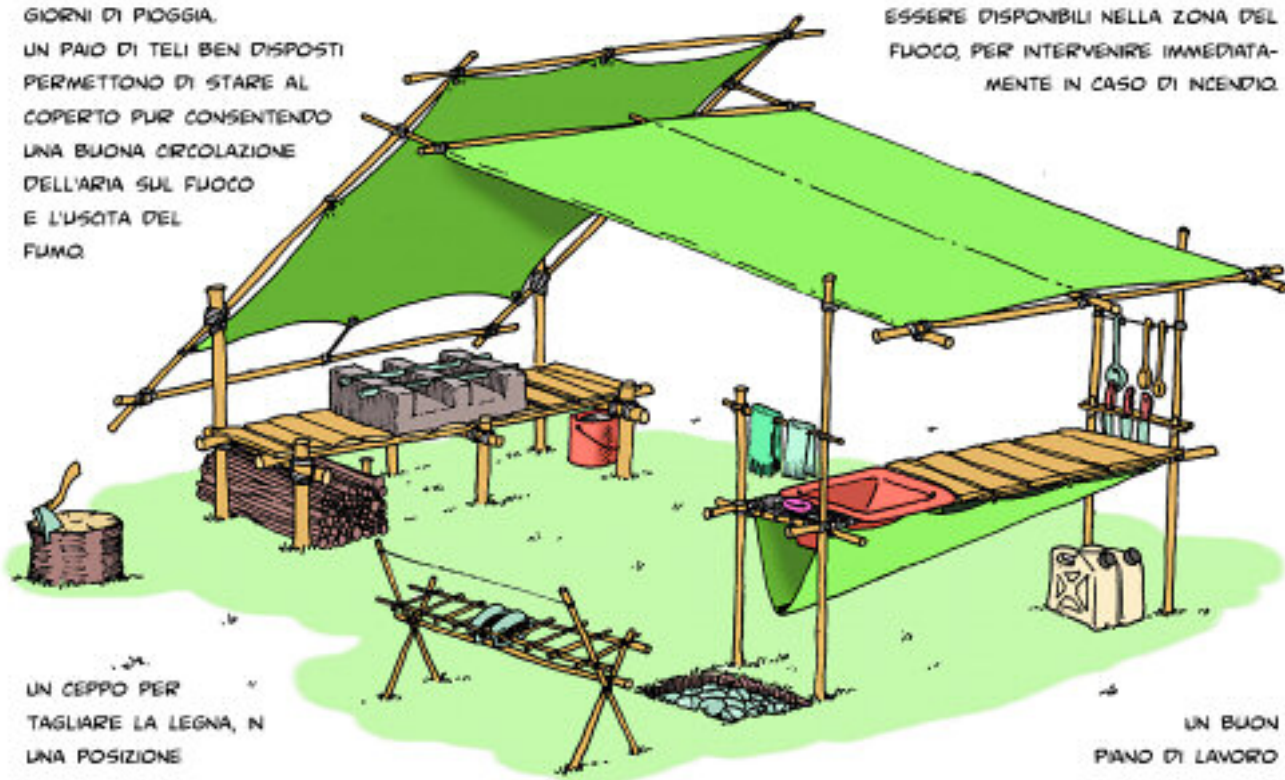
I FUOCHI POSSONO ESSERE COSTRUITI SUL POSTO IMPASTANDO FANGO CON SASSI E GHIAIA. NON RISPARMIATE SUL MATERIALE: SERVE UN CERTO SPESSORE PER EVITARE CHE IL PIANO D'APPoggio BRUCI PER IL FORTE CALORE. TENETELI BASSI: MEGLIO DOVERSI CHINARE PER ALIMENTARE IL FUOCO CHE LAVORARE COL PENTOLONE BOLLENTE A UN METRO DI ALTEZZA!

UN PAIO DI ALARI DI FERRO RENDERANNO PIU' STABILI LE PENTOLE SUL FUOCO. UN PIANO DI LAVORO AI LATI DEI FUOCHI FA SEMPRE COMODO PER APPoggiARE PENTOLE E ATTREZZI CON CUI SI STA LAVORANDO.

COPRIRE LA CUCINA E' FONDAMENTALE, PER NON TROVARSI A MALPARTITO NEI GIORNI DI PIOGGIA.

UN PAIO DI TELI BEN DISPOSTI PERMETTONO DI STARE AL COPERTO PUR CONSENTENDO UNA BUONA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA SUL FUOCO E L'USCITA DEL FUMO.

UN SECCHIO DI SABBIA E UNA BUONA SCORTA D'ACQUA DEVONO SEMPRE ESSERE DISPONIBILI NELLA ZONA DEL FUOCO, PER INTERVENIRE IMMEDIATAMENTE IN CASO DI INCENDIO.



UN CEPPo PER TAGLIARE LA LEGNA, IN UNA POSIZIONE COMODA PER IL FUOCISTA, PERMETTE DI AVERE SEMPRE UNA BUONA SCORTA DI LEGNA DA ARDERE. DA TENERE RIGOROSAMENTE ALL'ASCUTTO!

IN CUCINA L'IGIENE E' INDISPENSABILE. IL MODO MIGLIORE PER TENERE PULITO E' TENERE IN ORDINE. PREOCCUPIAMOCI SEMPRE DI DOVE SISTEMARE GAVETTE, PENTOLE E TAZZE PULITE, IN MODO CHE STIANO ASCUTTE E NON SI SPORCHINO NUOVAMENTE.

UNA BUCA ACCURATAMENTE DRENATA CON UNO SPESSO STRATO DI SASSI CI SERVE PER SCARICARE L'ACQUA E NON INFANGARE IN GIRO. RICORDIAMOCI DI FARLA SPARIRE COMPLETAMENTE ALLA NOSTRA PARTENZA.

UN BUON PIANO DI LAVORO DA UTILIZZARE IN PIEDI (ALTEZZA CIRCA 90 CM) E' IL LUOGO IN CUI IL CUONIERE ESPRIMERA' LA SUA ARTE. CONVIENE ATTREZZARLO IN MODO CHE CI SIA TUTTO QUELLO CHE SERVE PER CUCINARE E PER TENERE PULITO. CON UN PO' DI INGEGNERO SI PUO' REALIZZARE UN LAVELLO COME QUELLO DI CASA PER TENER PULITE LE MANI E L'ATTREZZATURA DI CUCINA.

SCALDA ACQUA SOLARE DI SQUADRIGLIA

PROGETTO DI FRANCESCO VENDRAMIN E FILIPPO CANOVA
TESTI, FOTO E DISEGNI DI ISACCO SACCOMAN

Siete stanchi di aspettare 2 ore e di sprecare legna per scaldare l'acqua gelida del torrente per la pasta?

Vi piacerebbe lavarvi al campo alla sera denti e viso con acqua calda senza che i capi obbiettino e senza spendere una cifra astronomica?

Questa è la soluzione ideale per voi scout del XXIII secolo!!! È lo scaldacqua solare da campo!



FIG. 1

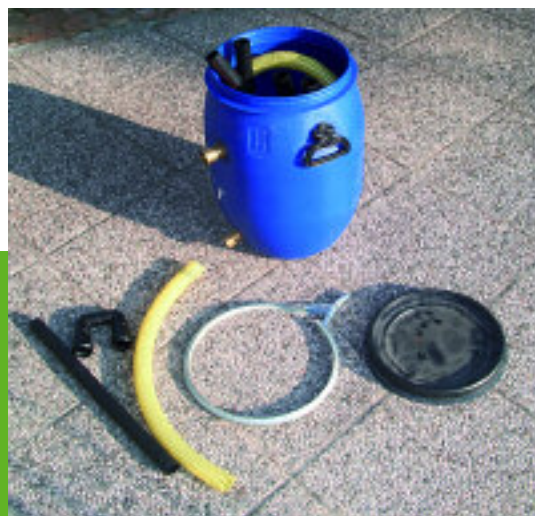


FIG. 2

Realizzarlo è semplice, occorre: un bidone tipo della spazzatura con coperchio (Figg. 1 e 2)



FIG. 3



FIG. 4

8 tubi di plastica rigida (Fig.3)

7 giunture a "U" (Fig.4)

Attenzione!

La giunture a "U" non esistono in commercio o sono molto difficili da trovare.

Bisognerebbe andare dall'idraulico amico (che ogni gruppo ovviamente possiede!) e farsi saldare a caldo delle giunture a gomito.



FIG. 5

2 tubi di gomma (tipo canna dell'acqua) (Fig.5)

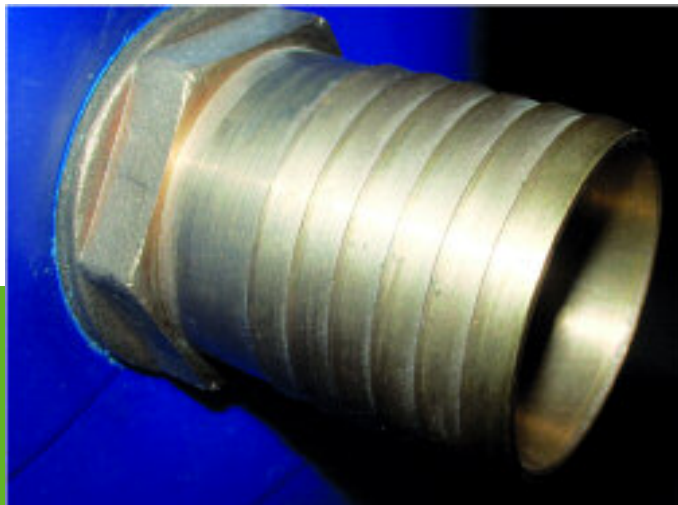


FIG. 6

2 portagomma con controdado (Fig.6)

e seguire le istruzioni di montaggio e funzionamento!

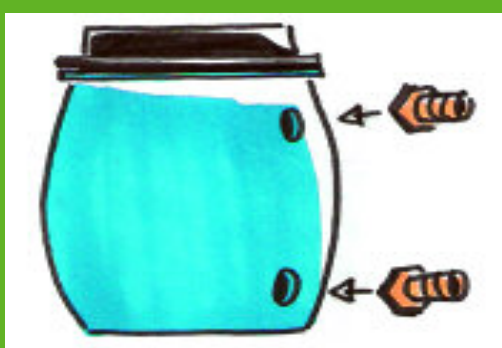


FIG. 7

1° PUNTO:

forare in 2 punti il bidone e applicare i portagomma (Fig.7) fissandoli, all'interno, con il controdado

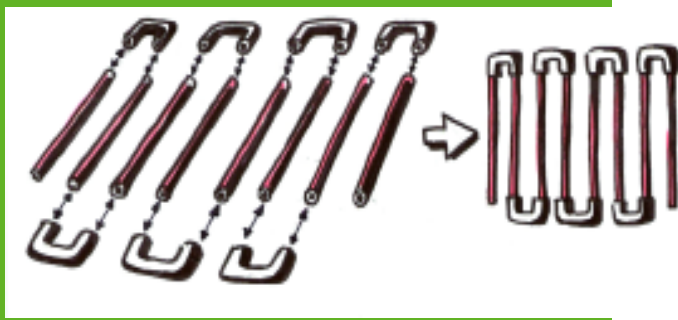


FIG. 8

2° PUNTO:

montare a serpentina i tubi di plastica nera con le giunture a "U" (Fig.8)

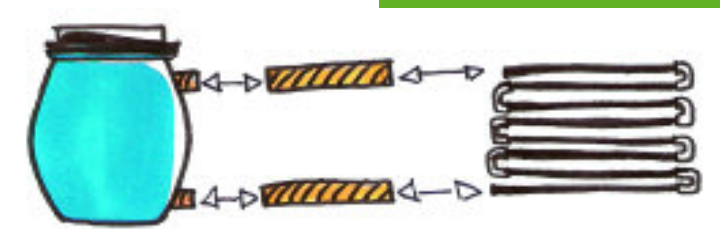


FIG. 9

3° PUNTO:

unire la serpentina al bidone tramite i tubi di gomma ai portagomme e ai tubi di plastica (Fig.9) e il gioco è fatto!

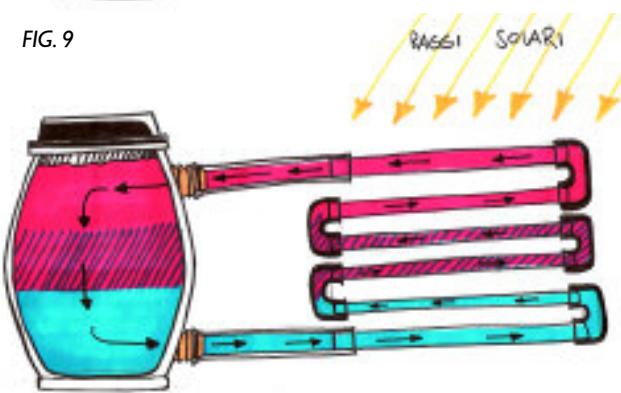


FIG. 10

Basterà riempire d'acqua il bidone, chiuderlo bene e porlo al sole. Si creerà all'interno del bidone (come spiega il disegno) una corrente rotatoria. È il principio del termosifone: l'acqua calda sale (perchè più leggera) e l'acqua fredda scende. (Fig.10)

Le temperature che si possono raggiungere in estate sono di circa 40°-45°, temperature decisamente più semplici e veloci da portare ad ebollizione!