



ACCENDERE UN FUOCO

SEDERSI INTORNO AL FALÒ AD ARROSTIRE PATATE E MARSHMALLOW È IL SOGNO AVVENTUROSO DI OGNI BAMBINO, MA È MOLTO IMPORTANTE SAPERE COME E DOVE È POSSIBILE ACCENDERE UN FUOCO IN NATURA ALTRIMENTI RISCHIAMO DI FAR CORRERE AI NOSTRI AMATI BOSCHI UN GRANDE PERICOLO.

ANZITUTTO DOBBIAMO ASSICURARCI CHE NELLA ZONA IN CUI VOGLIAMO ACCENDERE UN FUOCO SA POSSIBILE FARLO: IN ALTO ADIGE, PER ESEMPIO, LA LEGGE DICE CHE UN FUOCO SI PUÒ ACCENDERE NEL BOSCO SOLO NELLE AREE APPROVATE DAL CORPO FORESTALE E CHE L'UNICA ECCEZIONE SIANO SAGRE E FESTE AUTORIZZATE DALL'ISPETTORATO FORESTALE (ART 24 LEGGE PROVINCIALE 21/1996 – ORDINAMENTO FORESTALE CHE DISCIPLINA L'ACCENSIONE DI FUOCHI NEI BOSCHI).

È LA STESSA LEGGE A DARE ANCHE CHIARE INDICAZIONI SU COME SI DEBBA ACCENDERE UN FUOCO NEL BOSCO:

1. LA PRIMA REGOLA È AGIRE IN SICUREZZA: L'AREA DOVE VOGLIAMO FARE IL FUOCO DEVE ESSERE DELIMITATA, POSSIAMO METTERE DELLE PIETRE INTORNO AL PUNTO DOVE ACCENDEREMO LA FIAMMA E TOGLIERE PAGLIA, FOGLIE E RAMI SECCHI TUTT'INTORNO;

2. TENERE IL FUOCO PIÙ BASSO POSSIBILE;

3. QUANDO LASCIAMO L'AREA DOBBIAMO ASSICURARCI CHE IL FUOCO SIA COMPLETAMENTE SPENTO.

CHI NON RISPETTA QUESTO REGOLAMENTO RISCHIA UNA BELLA MULTA, OLTRE AL DANNO PIÙ GROSSO: UN INCENDIO.

CURIOSITÀ: I FUOCHI DEL SACRO CUORE. NEL PERIODO DEL SOLSTIZIO D'ESTATE (20-21 GIUGNO) GLI ALTOATESINI RAGGIUNGONO ALCUNE POSTAZIONI BEN IN VISTA SUI COSTONI DELLE MONTAGNE E LÌ ACCENDONO I FUOCHI CHE COMPONGONO LE SCRITTE INRI / IHS OPPURE IL DISEGNO DEL CUORE DI Gesù. NEL 1796 I TIROLESI CHIESERO AIUTO A DIO AFFINCHÉ NAPOLEONE E LE SUE TRUPPE FRANCESI NON RIUSCISSERO AD INVADERE LE LORO TERRE, E LO FECERO AFFIDANDOSI AL SACRO CUORE DI Gesù. VINSERO! IN QUELL'OCCASIONE ACCESERO I PRIMI FUOCHI SULLE COLLINE. ANDREAS HOFER SI AFFIDÒ AL SACRO CUORE DI Gesù ANCHE NELLA PRIMA DELLA BATTAGLIA AL MONTE ISEL, DOVE VINSE, RENDENDO LA "DOMENICA DEL SACRO CUORE" UN GIORNO COSÌ IMPORTANTE CHE ANCORA OGGI VIENE CELEBRATO (LA TERZA DOMENICA DOPO PENTECOSTE).



LA PIZZA SUL BASTONE

AVETE MAI PROVATO A CUOCERE UNA PIZZA DIRETTAMENTE SUL FUOCO?
ECCO QUI LA RICETTA E LE ISTRUZIONI PER UNA GUSTOSA PIZZA DA PREPARARE ALL'ARIA APERTA!

La ricetta dell'esploratore: la pizza sul bastone

Vi serviranno:

- > *una decina di bastoni lunghi almeno un metro e abbastanza resistenti;*
- > *carta argentata (foglio di alluminio);*
- > *impasto per pane o pizza;*
- > *pomodoro;*
- > *Mozzarella (o per facilitare l'operazione sottilette o formaggio affettato per toast).*
- > *sale e origano.*

Per prima cosa preparerete a casa l'impasto per la pizza, così potrà lievitare almeno un paio d'ore. Mettetelo in una ciotola di quelle che hanno anche il coperchio così sarà facile portarlo con voi successivamente. Finché siete a casa però lasciatela respirare senza coperchio, protetta da uno straccio bagnato.

Preparate in uno zaino tutti gli altri ingredienti da portare: pomodoro, sottilette o formaggio affettato da toast, sale e origano. Non dimenticate il foglio di alluminio!

Vi serviranno anche mattarelli, piatti o taglieri, una tovaglia.

Nel bosco preparate l'area: pulite la zona dove stenderete l'impasto, magari mettete sotto la tovaglia, accendete il fuoco e cercate una decina di bastoni lunghi almeno un metro e abbastanza resistenti.

Rivestite i bastoni con il foglio d'alluminio in doppio strato, dalla punta fino a circa metà della lunghezza.

Ora siete pronti per preparare le pizze! Stendete una pallina di impasto e fate un quadrato di pasta (circa eh!), è importante che sia una striscia stretta e lunga!

Cospargetela con un pochino di pomodoro, aggiungete il formaggio, il sale e l'origano e piegate il tutto in due con il lato lungo di sopra che va ad appoggiarsi sul lato lungo di sotto (il condimento deve rimanere tutto all'interno).

Ora avvolgete la vostra striscia di impasto sulla parte del bastone rivestita di foglio di alluminio, assomiglierà ad una molla!

Ora la vostra pizza è pronta per "il forno"! Munitevi di una seduta e mettetevi pazienti accanto al fuoco, la vostra pizza cuocerà in 15 minuti circa.

Buon appetito!