

# il fuoco



**Di primaria importanza** in condizioni di sopravvivenza, è il fuoco, quale fonte di calore, di luce, insostituibile per conservare e cucinare i cibi, per depurare l'acqua, per asciugare gli abiti, per fare segnalazioni, per tenere lontani gli animali.

**Accendere un fuoco può sembrare di estrema facilità.** Chi è costretto a sopravvivere, però, non sempre disporrà dei moderni mezzi di accensione e sarà quindi costretto a provocare il fuoco in altri modi. Prendiamo pertanto in esame il materiale occorrente ed i metodi per l'accensione di un fuoco.

**Esca:** È composta principalmente da materiale asciutto, facilmente infiammabile, adatto ad innescare la combustione. Sono buone esche paglia, rami sottili, pigne, polvere di legno, nidi, felci, carta, cotone, ecc...

**Accensione:** Per legna da accensione si intendono rami, tronchi, assi o tavole di limitate dimensioni che, per la loro elevata infiammabilità, favoriscano lo svilupparsi della fiamma.

**Mantenimento:** Il materiale di mantenimento è costituito da tronchi o rami di generose dimensioni, più adatti alla produzione di braci.

Quando si necessita di un fuoco dalla fiamma alta (per friggere cibi o far bollire dell'acqua), sarà opportuno utilizzare materiali il più possibile secchi. Se, invece, si avesse bisogno di un fuoco lento e duraturo (per arrostiture della carne o scaldare il ricovero), si dovrà utilizzare come legna di mantenimento anche quella bagnata o umida.

Per far sviluppare correttamente il fuoco e mantenerlo, si ponga attenzione a non soffocarlo, evitando di deporre sull'esca o sul materiale d'accensione legna troppo pesante che limiterebbe l'apporto di ossigeno necessario. Ricorda: **SENZA OSSIGENO NON C'E' FIAMMA**. Per questo motivo soffiare sopra le braci (soffio=ossigeno).

Il luogo dove si intende accendere il fuoco deve essere accuratamente preparato, eliminando la sterpaglia e circondandolo con grossi sassi, quando il terreno sia secco, per evitare incontrollate accensioni, oppure, se possibile, disponendo il fuoco stesso su una roccia (o su un piano di pietre o di metallo), quando il terreno sia coperto di neve o di ghiaccio. E sconsigliabile accendere i fuochi sotto gli alberi per il pericolo di incendi improvvisi e perché, se questi sono innevati, il calore potrebbe provocare la caduta della neve con conseguente spegnimento della fiamma.

Ma, arriviamo al dunque. Dobbiamo saper accendere un fuoco adatto per ogni esigenza, sia per scaldarci, oppure per prepararci un buon pasto o, semplicemente, per illuminare bene l'ambiente circostante.

Per cucinare occorrono due tipi di fuochi: uno rapido e ardente per far bollire l'acqua, l'altro che bruci lentamente e senza fumo, mantenendo un calore costante, per cucinare le vivande. Scegli allora bene la legna adatta:

- **I legni duri** (quercia, frassino, olmo, faggio, ecc. ) hanno un grande potere calorifico e combustione lenta. Buoni per la cucina e per il riscaldamento.
- **I legni teneri** (pioppo,iglio, acero, platano, ecc. ) hanno un potere calorifico medio e combustione rapida. Buoni per il fuoco da campo e per la legna di accensione.
- **I legni resinosi** (pino, abete, larice, ecc.) hanno un potere calorifico medio e combustione molto rapida. Buoni per il fuoco da campo e per la legna di accensione.

### Fuoco a piramide



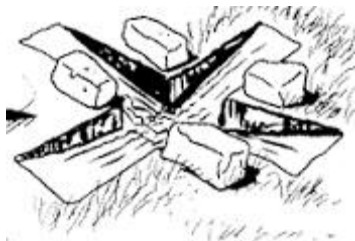
Si accende con ogni tempo, fornisce calore e luce, però disperde calore e consuma legna. Riscalda in maniera irregolare. Va alimentato costantemente. È adatto per il fuoco da campo. È la base per l'accensione di ogni fuoco.

### Fuoco a trincea



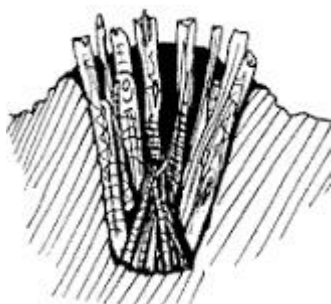
Ha un ottimo tiraggio e può essere alimentato regolarmente con rami lunghi. È stabile per mettervi pentole grosse e consente anche di metterne due o più, una accanto all'altra. Va orientato esattamente secondo il vento perché diventa poco efficace se il vento cambia direzione. Inoltre richiede un terreno sufficientemente compatto, altrimenti, se la trincea è poco solida, non sostiene bene la pentola.

### Fuoco a croce



È una variante del fuoco in trincea, puoi utilizzarlo se il vento cambia frequentemente direzione. Consuma legna e non è facile né da regolare, né da alimentare, né per disporvi sopra le pentole.

### Fuoco polinesiano



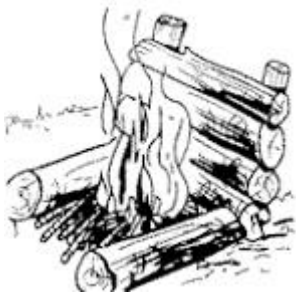
È un fuoco tipico dei popoli della Polinesia. Si fa un buco nel terreno e si ricopre sul fondo e sui lati con pietre piatte. In caso di pioggia, si può coprire con uno strato di terra. Il fuoco polinesiano riscalda bene, mantiene il calore, non risente assolutamente del vento ma è poco pratico da alimentare.

### Fuoco del boscaiolo



Si accende facilmente e dà molta luce. Brucia bene e con ogni tempo. È ottimo per il fuoco da campo e per riscaldare. Richiede una preparazione accurata, ha bisogno di molta legna e deve essere alimentato costantemente.

### Fuoco a riflettore



Alcune pietre servono a formare il focolare e a sorreggere le barre di ferro, mentre alcuni tronchetti, disposti l'uno sopra l'altro, fanno da riflettore per il calore. È adatto per la cucina individuale e per scaldarsi.

### Fuoco in scarpata



Unisce i vantaggi del fuoco a riflettore a quelli del fuoco sopraelevato.

### Fuoco del pastore



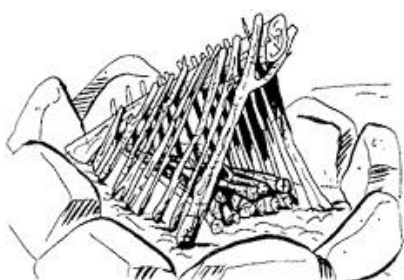
È facile da costruire e cuoce rapidamente perché mantiene abbastanza il calore. Bisogna fare attenzione al tipo di pietra utilizzata perché alcune pietre, con il calore, possono spaccarsi e lanciare schegge.

### Fuoco "Trapper"



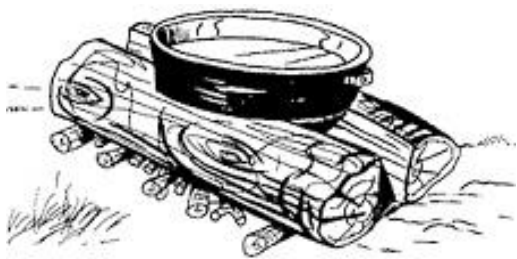
Ha un buon tiraggio, ma risente molto dei cambiamenti del vento. È adatto per la cucina individuale. Si scava una trincea larga 30 cm e lunga 50, orientata in modo che il vento vi soffi dentro.

### Fuoco a capanna



Consente di sfruttare il vento ed è possibile accenderlo anche in condizioni meteorologiche avverse.

## Fuoco del pioniere



È orientabile secondo il vento. È pulito e rapido, però produce fumo, perchè i due tronchetti laterali devono essere di legno verde, per evitare che brucino troppo velocemente.

ma.... ATTENZIONE

Se il fuoco è un amico, è un amico permaloso e sempre pronto a punire chi non lo tratta col dovuto galateo.

E' bene che ogni scout, oltre a saper accendere un fuoco, sappia come comportarsi e che precauzioni prendere per renderlo meno pericoloso e come spegnerlo completamente.

Un fuoco mal acceso, o spento non perfettamente, rappresenta un notevole pericolo per il bosco ed i suoi abitanti, pensate cosa sarebbero le decine di fuochi accesi al campo se non useremo molta attenzione!!!

### SPEGNI IL FUOCO CON L'ACQUA....

SPRIZZARE L'ACQUA

SECCARE BRACI E CARBONI

SPRIZZARE NUOVAMENTE NON SMETTERE FINCHÉ LE BRACI NON SI POSSONO TOCCARE CON LE MANI

### O SENZA ACQUA.

GARGERE BRACI E CARBONI

STROFINARE I TIZZONI ACCESI FINO A SPEGNERLI

COPRIRE CON TERRA

COPRITE BENE: ORA IL FUOCO È SPENTO

### PER SOFFOCARE UN PRINCIPIO D'INCENDIO

**FRASCHE**  
PER BATTERE CON FORZA LE FIAMME

**BADILE**  
PER SCAVARE LA TERRA E BUTTARLA SULLE FIAMME

**SECCHIO**  
PER TRASPORTARE TERRA O SABBIA NEL POSTO VOLUTO

**FAREOLETTO**  
BAGNATO, SERVE COME PRIMITIVA MASCHERA ANTIGAS.

**ACCETTA E SEGA**  
PER TAGLIARE LA LEGNA IN PERICOLO DI BRUCIARE

### INTORNO AL FUOCO

**PIETRE**  
CIRCONDA IL FUOCO CON UN ANELLO DI PIETRE

**BUCA**  
FAI UNA BUCA PER CONTENERE IL FUOCO

**LATTA**  
PIANTA UNA STRISCIA DI LATTA IN TERRA DANDOGLI FORMA DI CORONA (SMUSSA LO SPICCO SUPERIORE!)

### COME ACCENDERE IL FUOCO

**ESCA** (CARTA, CANDOLA, PAGLIA, FOGLIE E RAMETTI SECCHI)  
È QUELLA CHE SI ACCENDE COL FIAMMIFERO

**RAMETTI** (PICCOLI ALL'INIZIO)

**LEGNA** (PROGRESSIVAMENTE SEMPRE + GRANDE)

UN RAMO SECCO BASTI LAVORATO È UN'OTTIMA ESCA

UNA CANNELLA METALLICA FETTA FALDI RISERVIARE FIATO SE IMPARCHIATO AD USARLA SOTTIANDO SULLE BRACI

SE HA BUONI TIRAGGIO, QUESTO FUOCO SI ACCENDE SENZA MANUTENZIONE

CAOCCHI  
LEGNETI  
ESCA

SE INDOSSI INDUMENTI DI NYLON, BRUI LONTANO DAL FUOCO!!!!

### IL FIAMMIFERO....

PIANTALO IN TERRA DOPO L'USO O...

STROFINALO TRA LE DUE BACINATE

ATTREZZI PER SPIGNERE IL FUOCO

### IL FORNELLO

RESERVA DI LEGNA! LONTANA DAL FUOCO!

SPAZIO PULITO DA MATERIALE INFAMMIBILE