Fiamma in spalla

Accademia dei liberi fuochisti

Percorrere le montagne significa talvolta dover accamparsi, e se il viaggio comporta più giorni di cammino, oltre ad un valido riparo, uno degli accorgimenti basilari sarà sicuramente provvedere ad un sistema pratico per poter cucinare.
Il "moderno" camping-gas è certamente lo strumento più utilizzato per ottenere una fiamma anche in assenza di legna sufficiente per allestire un classico fuoco a terra (es. alta montagna 1800/3000 m.) o se il tempo di sosta non ne permette l'allestimento. Proponiamo di seguito un esempio di come, anche senza l'ausilio di bombole gas e fornelli predisposti, si possa concepire un piccolo fornellino a combustione, alimentato con carta, foglie e pochi pezzetti di legno secco, reperibili in quasi ogni circostanza ambientale montana.
Sono sufficienti tre barattoli metallici cilindrici di diversa dimensione (vedi immagine A nella pagina seguente), come ad esempio le latte del cibo in scatola (pelati, legumi, tonno o sardine), un coltellino multiuso con tronchesina e apriscatole, e se possibile un punteruolo per praticare più comodamente fori nelle scatole.
Il lavoro consiste nel creare un contenitore di fiamma che ne prevenga però il soffocamento, e allo stesso tempo ne sappia dosare la combustione, senza esaurirla in pochi secondi, permettendo così di ottimizzare il poco combustibile a disposizione.
Un altro piccolo vantaggio di questo attrezzo è che, attraverso il poco materiale dello scatolame (preventivamente reperito), il cui contenuto verrà utilizzato nella preparazione stessa dei cibi, si avrà a disposizione per tutto il percorso uno strumento assolutamente leggero che permetterà di non doversi necessariamente avvicinare ad un paese o centro abitato per potersi rifornire di attrezzatura. La dimensione delle latte non deve rispettare misure fisse, ma

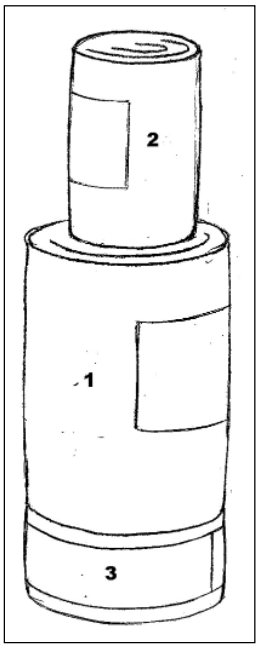


Figura A

considerare soltanto dei termini di proporzione: dovrà trattarsi di due latte cilindriche con altezza e diametro differenti, l'una capace di contenere l'altra, ed una terza con diametro uguale a quella più grossa ma se possibile con un altezza ridotta (es. tonno o acciughe). Per semplicità le chiameremo, nell'ordine sopraelencato, scatola 1, 2 e 3.

Sovrapponendo le scatole 1 e 2 , con un pennarello o una lama segnare il diametro della scatola 2 sul coperchio della scatola 1. Se si tratta di scatole con apertura a linguetta utilizzare la scatola 1 segnandone il fondo.

Con l'ausilio dell'apriscatole, asportare la parte indicata qualche mm meno del segno praticato e svuotarne il contenuto.

Così facendo si avrà un buco sulla scatola 1 leggermente inferiore al diametro della scatola 2.

Lungo tutto il bordo interno della scatola 1 ottenuto dal taglio ricavare con dei taglietti piccole linguette ravvicinate che serviranno da freno all'incastro tra i due barattoli (figura B).

Ora provvedere a creare dei tiraggi di aria nella parte opposta al foro. Aprire la scatola 2 da un lato come si farebbe normalmente. Come fatto con la scatola 1 forare, questa volta però sia in basso che in alto, la scatola 2 per creare un circolo di aria (figura C).

Il fondo di quest'ultima dovrà a sua volta essere perforato su tutta la sua superficie in modo da definire una sorta di griglia (figura D).

A questo punto inserire per intero la scatola 2 all'interno della scatola 1 (figura E).

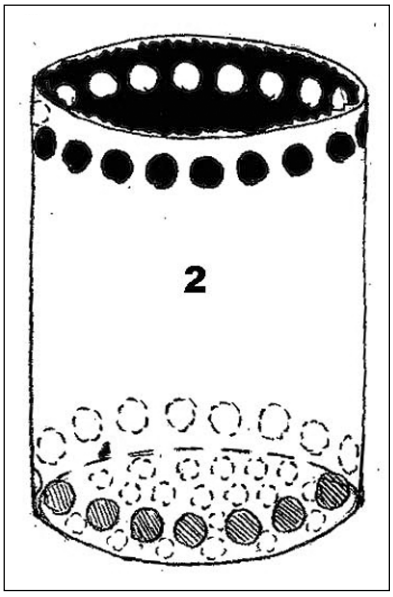


Figura C

Abbiamo ora il braciere del nostro fornello, costituito dalle due scatole ed un'intercapedine d'aria tra le due che permetterà un accumulo di ossigeno, utile ad una progressiva combustione.

Ora, con la scatola 3 si cercherà di creare un valido sostegno per ciò che si metterà sul fuoco, badando bene a fare in modo che non si soffochi la fiamma. A tale scopo eliminare fondo e coperchio e con le tronchesine ricavare un varco quadrato o triangolare (il triangolo compromette meno la robustezza del pezzo) sulla superficie laterale della scatola che servirà come ingresso per il combustibile quando sopra il fornellino sia già stata posizionata la pentola, la padella, la caffettiera ecc. Dopodichè forare tutta la superficie restante della scatola. Non resta ora che caricare la scatola 2 di carta o altro simile, facendo caso a non comprimerla eccessivamente. Sovrapporvi qualche rametto e accendere il

Figura E

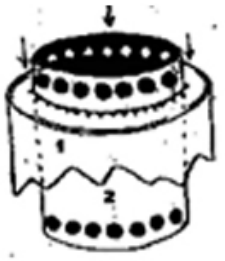
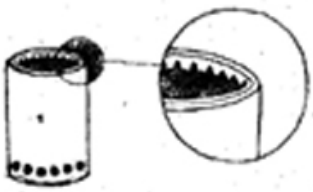


Figura B



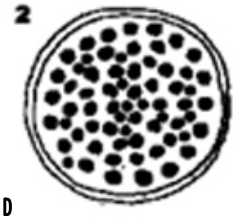


Figura D

Figura F



tutto che dopo qualche istante di fumo darà vita ad una fiamma vigorosa che, se ben curata, eviterà in seguito la minima produzione di fumo (figura F).
Ad uso ultimato non rimarranno che poche briciole e un po' di cenere che per di più, se ben sparse, non daranno il minimo segno del tuo passaggio.

Il bruciatore di cui si descrive la costruzione in quest'articolo è una "versione base": è possibile trovarne in internet altri modelli di più complessa realizzazione, effettuando ricerche (anche su YouTube) con riferimenti quali "Lucia Stove", "fornello a legna".

I disegni che accompagnano l'articolo sono opera dell'autore del testo.