

# SCOUT

# Avventura



in questo numero

- Guerra e pace
- Un sogno chiamato Alta
- Trappeur, ritorno alle origini
- Voglia di veglia
- Dossier: Guerra
- Inserto: Cucina



- 3 Parliamo di...
- 4 Guerra e pace
- 6 Il comandante di una missione impossibile
- 8 Segnali di Scouting
- 9 A.A.A. consulenti cercasi
- 10 UN sogno chiamato ALta
- 12 Segnali di Scouting - Siate preparati
- 14 Cucina rEvolution
- 16 Alimentazione in uscita
- 18 Il coraggio di osare in cucina
- 19 Trappeur, ritorno alle origini
- 23 Lo Scout che non paga lo scotto
- 24 Dossier: Guerra
- 30 Voglia di veglia
- 32 Sfida all'ultimo mestolo
- 34 Per i fiorellini e per gli uccellini
- 35 Nessun fuoco vale il profumo...
- 36 Topo di biblioteca
- 38 Spazio EG
- 40 L'ultima dei caimani

## INSERTO

Tecniche per l'avventura:

4 - Cucina

**Direttore responsabile:** Sergio Gatti  
**Redattore capo:** Paolo Vanzini  
**Progetto grafico e impaginazione:** Roberto Cavicchioli

**In redazione:** Martina Acazi, Mauro Bonomini, Lucio Costantini, Dario Fontanesca, Francesco Iandolo, Giorgio Infante, Damiano Marino, Don Andrea Meregalli, Sara Meloni, Tonio Negro, Enrico Rocchetti, Isabella Samà, Ilaria Stronati, Salvo Tomarchio, Jean Claudio Vinci.

**Grazie a:** Diego Guercilena, Marco Leonardi, Stefania Simonato e i collaboratori di Avventura.

**Disegni di:** Martina Acazi, Roberta Becchi, Franco Bianco, Giulia Bracesco, Elisabetta Damini, Matteo Frullo, Noemi Gugliotta, Chiara Lamieri, Sara Palombo, Tommaso Pedullà, Simona Spadaro, Filippo Simioni, Irene Vettori, Riccardo Villanova, Jean Claudio Vinci.

**Fotografie di:** Archivio Avventura, Samuele Guagnano, Camilla Lupatelli, Reparto Neil Armstrong del Nettuno I, Gianluca Dal Ben

**Copertina:** disegno di Tommaso Pedullà

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

**Redazione di Avventura c/o Paolo Vanzini**  
**Via Luca della Robbia, 26 - 41012 Carpi (MO)**

Email: [scout.avventura@agesci.it](mailto:scout.avventura@agesci.it)

Avventura on line: [www.agesci.org/esploratoriguide](http://www.agesci.org/esploratoriguide)

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



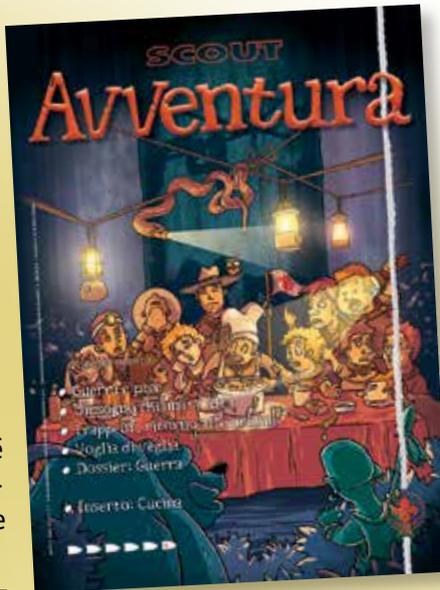
Carissimi avventurieri, siamo arrivati al numero 6 della vostra rivista preferita. Ma come, diranno i più attenti: non dovevano uscire 5 numeri all'anno, dopo i tagli, la crisi, le cavallette eccetera eccetera?

Infatti, ma gli incastrati dei tempi di uscita che siamo riusciti ad ottenere facevano sì che avessimo un numero in più da inserire da qualche parte... e lo facciamo ora. Abbiamo quindi di pubblicare un sesto numero nel 2013 perché avevamo davvero tante cose da raccontare e portare avanti, e ve ne renderete conto sfogliandolo.

Innanzitutto troverete come di consueto un "dossier". Si tratta di un approfondimento pensato per i più grandi (che non necessariamente significa grandi di statura o di età), dedicato questa volta al tema drammatico della "guerra". Nel numero scorso ricorderete che si era parlato di "conflitto". Qui ragioneremo delle conseguenze estreme che l'incapacità di gestire i conflitti può produrre. Noi per primi, Scout e Guide, possiamo essere testimoni attivi di pace e di quella buona volontà che occorre in modo sempre più urgente. Alleniamoci in Squadriglia a diventare dei veri costruttori di pace!

Il nostro inserto tecnico, a grande richiesta, è dedicato alla **cucina**. Nobile arte (ma deleteria se malgestita) è uno dei quattro pilastri logistici dei nostri campi (dormire, mangiare, lavarsi e fare la... avete capito) che possono rendere piacevoli o disastrose le nostre giornate. È importante quindi cominciare a testare per tempo il cuoco di Squadriglia.

Procedono le avventure dei nostri amici del Duarte I, quella che ormai in Redazione chiamiamo "Alta Squadriglia due punto zero". Sono ragazzi davvero in gamba e hanno idee e fanta-



sia da vendere. Li trovate facilmente anche su Facebook, per chi ha già un profilo su quel social network... se siete in Alta Squadriglia anche voi potrebbe essere una buona occasione per diventare amici, scambiarsi idee e costruire una rete di Alte Squadriglie nazionali che raccontano le loro esperienze.

Infine, una volta staccato l'inserto sulla cucina, troverete una doppia pagina, anch'essa staccabile, con un riassunto grafico di tecniche di cucina **trappeur**. Potete appenderla nel vostro angolo di Squadriglia come mini-poster o conservarla tra i materiali tecnici raccolti nel vostro archivio.

Insomma, come vedete anche questo numero di Avventura si presenta ricco e pieno di materiali utili e risorse preziose. **Non stancatevi di inviarci i vostri suggerimenti e consigli** per nuovi articoli, dossier, inserti... e – perché no? – le vostre critiche più feroci. Leggeremo tutto e ne faremo tesoro!

Sperando che il servizio tipografico e quello postale non ve lo recapitino con troppo ritardo, approfittiamo per rivolgere a tutti voi lettori e alle vostre famiglie **il nostro augurio di un Santo Natale e un sereno anno nuovo.**



Riccardo Villanova



# GUERRA E PACE

**Q**uel sabato sera all'uscita di Reparto arrivò anche don Gino, come capitava spesso, ma quella sera ci sorprese con la sua proposta.

Radunati in cerchio ci disse: "Oggi Papa Francesco ci invita a pregare e digiunare per scongiurare la guerra. Sapete quello che sta succedendo? Leggete i giornali? Lo so, roba da vecchi, ma sulla rete o alla televisione qualche notizia l'avrete vista di quello che sta succedendo in Siria?"

Ebbene - aggiunse - vi propongo di partecipare anche noi a questa preghiera e a questo digiuno".

"Ma allora questa sera non si mangia"? domandò Marcellino il più piccolo del Reparto che era piccolo, ma aveva sempre una fame da lupi. "No, vi risparmiamo un sacrificio così grande, mangeremo solo un pezzo di pane e una mela, un cibo da poveri".

"Ma, don Gino - intervenne Laura che era la più secciona di tutte - il Papa contro la guerra! ma se a scuola abbiamo studiato in storia di Papi che avevano eserciti e facevano le guerre? E di Papi che benedicevano eserciti e li mandavano a combattere contro i nemici della cristianità"?

"Hai ragione, non è affatto una cosa semplice quella di cui stiamo parlando. Però voi sapete che crescendo si capiscono delle cose che prima non si pensavano, che gli anni che passano fanno crescere e che non sempre voi pensate le stesse cose si quando eravate più piccoli, vero? Beh, questo vale anche per i Papi, per la chiesa tutta intera: la storia, gli anni, anzi i secoli che passano insegnano.

E così è per la guerra. Dopo le tremende guerre del secolo scorso, come quella che è finita con il lancio della bomba atomica su due città del Giappone, molti uomini e anche molti cristiani hanno incominciato a pensare che la guerra non è lo strumento più adatto per cercare di risolvere i problemi. Per esempio i nostri politici, quando erano un po' più saggi di quanto dimostrano oggi, hanno scritto nella nostra Costituzione un articolo che

dice proprio questo, andate a cercarlo: è l'articolo 11. E anche il Papa Paolo VI, quando andò davanti ai rappresentanti della Nazioni all'assemblea dell'ONU gridò: "Mai più la guerra! Mai più la guerra!".

Vedi Laura le cose cambiano e quando cambiano in meglio noi dobbiamo essere contenti di questi cambiamenti".

"Ma Gesù, il Vangelo? Ce ne parli sempre... Cosa dice della guerra"?

"Gesù ha parlato una sola volta della guerra, in una parabola. Parla di un re che deve decidere se andare in guerra contro un altro re oppure decidere che forse è meglio mandare degli ambasciatori a trattare la pace (Luca 14, 31-33).

Io penso che Gesù ci abbia ricordato che abbiamo sempre questa alternativa: fare la guerra o trattare. Dobbiamo decidere cosa conviene fare. Ai tempi di Gesù le guerre facevano molti meno danni, molti meno morti, delle guerre che si combattono oggi con le nostre armi. È per questo che un altro Papa, Giovanni XXIII, ha scritto una lettera (Pacem in terris, La pace sulla terra) in cui diceva che oggi non si può

più dire che la guerra sia giusta, perché la guerra fa sempre troppi danni e troppi morti".



"Tutto qui"?

"No c'è anche un'altra cosa: è capitato che Gesù si trovasse in mezzo ad una piccola guerra, diciamo uno scontro armato.



fare giustizia”.

“Ma che casino! oh si può dire?”

“Non è proprio il modo migliore di esprimersi, ma rende bene l’idea! È una cosa complicata – aggiunse don Gino – una cosa su cui dobbiamo imparare tutti a pensare e a pregare, cioè a chiedere al Signore che ci illumini la mente... a noi, ma soprattutto a quelli che più di noi possono prendere decisioni, come quel re di cui aveva parlato Gesù, per scegliere tra fare la guerra o trattare la pace. È questo che ci ha chiesto di fare Papa Francesco.

Beh noi un po’ questa sera l’abbiamo fatto”!

Giovanni, il Capo arrivò con il sacco del pane e la cesta delle mele, quella sera ci bastarono.

È successo quando vennero armati di spade e bastoni a prenderlo nel Giardino degli ulivi. Quella volta uno dei suoi ha tirato fuori la sua spada e ha colpito uno di quelli che erano venuti ad arrestarlo. Ma Gesù gli ha detto: Metti via la spada perché chi di spada colpisce di spada perisce! Io non sono un re che ha il suo esercito per combattere contro altri re”.

“Ma prima? Tipo nell’Antico Testamento”?

Quella sera Laura aveva proprio voglia di fare polemica.

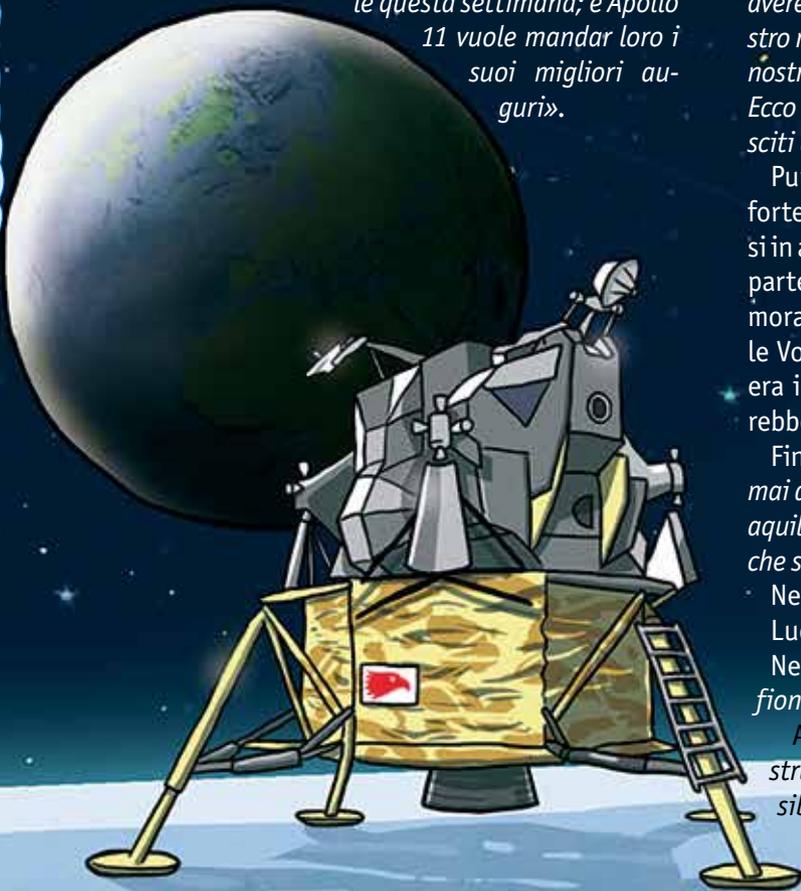
“Sì, all’inizio gli ebrei avevano, come molti popoli del tempo, l’idea che anche il loro Dio si mischiasse nelle faccende dei popoli, nelle loro guerre, combattendo a fianco di uno contro un altro. Ricordavano che il loro Dio aveva umiliato il più potente degli eserciti della terra, quello del Faraone, liberando un popolo di schiavi intimoriti da quei carri da guerra che li inseguivano. Ma anche qui le cose evolvono e poco alla volta anche gli ebrei hanno imparato che quel loro Dio era un Dio di tutti e quindi non poteva essere dalla parte di uno contro un altro, poteva solo stare dalla parte dei deboli contro i prepotenti, come deve fare uno che vuole



# IL COMANDANTE DI UNA

Ore 8:15 del 18 luglio 1969 a bordo della navicella spaziale Apollo 11 diretta verso la Luna.

**Neil Armstrong**, comandante della navetta Apollo 11, due giorni prima di essere il primo uomo a mettere piede sulla Luna, in contatto radio con il centro spaziale di Huston, disse queste parole: «Vorrei salutare tutti i miei colleghi Scout e Capi Scout al Farragut State Park in Idaho dove si sta svolgendo il Jamboree Nazionale questa settimana; e Apollo 11 vuole mandar loro i suoi migliori auguri».



Lo sapevate che tra i pochi oggetti personali che Armstrong scelse di portare con sé nel viaggio verso la Luna ci fu il **distintivo scout**?

E lo sapevate che, finora, due terzi degli astronauti americani, ovvero **180 su 220** (circa), sono stati Scout?



Qualche giorno fa, parlando di questo, mi hanno domandato come mai, secondo me, la maggior parte degli astronauti è stata Scout. Prima di rispondere me la sono immaginata così:

**Picco Ventoso - uscita della Sq. Aquile**

Luca (novizio): *"Accidenti! Ma dobbiamo per forza fare tutta questa strada per far volare un aquilone?"*

Neil (C.Sq.): *"Certo Luca solo quassù possiamo avere tutto quel vento necessario ad alzare il nostro mitico aquilone. Abbiamo sfidato la Sq Volpi, il nostro aquilone deve andare in alto, molto in alto. Ecco perché siamo qui: loro in paese non sono riusciti a far volare il loro se non per pochi metri".*

Purtroppo a Picco Ventoso il vento era troppo forte e ancora prima che l'aquilone potesse alzarsi in aria una folata lo spezzò e se ne portò via una parte. Durante il ritorno la Squadriglia era giù di morale. Avevano qualche settimana per battere le Volpi, ma non sapevano come fare: l'aquilone era irrimediabilmente rotto. Uno più robusto sarebbe stato troppo pesante.

Finché Marco (il Vice) disse: *"Ehi, non abbiamo mai detto che li avremmo battuti facendo volare un aquilone, ma solo che avremmo costruito qualcosa che sarebbe andata più in alto del loro aquilone!"*

Neil: *"Questo è vero..."*

Luca: *"E se usassimo un sasso e una fionda?"*

Neil: *"Non credo che un sasso lanciato da una fionda dimostri che siamo migliori delle Volpi".*

Al che Werner (terzo di Sq.) disse: *"E se costruiamo un razzo? Cioè... ho letto che è possibile sfruttare l'incompressibilità dell'acqua combinata con l'aria, una sorta di motore ecologico, e non dovrebbe nemmeno essere così complicato da fare... credo!"*

Tutti erano rimasti affascinati dalle parole di Werner, se non altro poiché aveva tenuto accesa la speranza di battere le Volpi. Grazie al lavoro di squadra e alla guida di Neil, l'impresa ebbe successo. Alla fine Werner disse scherzando (o forse no) *"Ehi, possiamo migliorare il razzo e magari mandarlo nello spazio..."* Al che Neil aggiunse: *"Perché no? Magari un giorno potrò andarci, sulla Luna".*

Ecco perché, per me, tra gli astronauti ci sono così tanti Scout: *"Perché noi siamo abituati così! Amiamo l'avventura, e quando ci*

# IMPRESA POSSIBILE

## WATER ROCKET

di Samuele Guagnano

### MATERIALI

- 2 Bottiglie di PET da 1,5 o 2 litri, di sezione circolare
- un CD che non si ascolta più
- un tappo di sughero
- forbici
- pompa da bicicletta con ago per gonfiare i palloni
- nastro isolante
- 2 mattoni (per la rampa di lancio)
- mezzo litro d'acqua.

### PROCEDIMENTO

Tagliate la punta di una bottiglia e attaccatela sul fondo dell'altra, sarà la punta del vostro razzo. Tagliate ora anche il fondo in modo da ottenere un cilindro aperto su entrambi i lati e fissatelo al collo della bottiglia integra, in modo che essa, capovolta, stia in piedi perfettamente dritta, con il tappo

distaccato da terra.

Spezzate il CD in quattro parti: tre di queste vanno fissate sul cilindro come alette stabilizzatrici (sembrano una vela ma sono indispensabili per la stabilità del volo).

Le alette (tre sono meglio di quattro, fidatevi...) vanno disposte a 120° dal centro guardando il razzo dall'alto.

Montate l'ago per palloni sulla pompa da bici e infilatelo nel tappo di sughero. Deve attraversarlo completamente: se il tappo è troppo lungo accorcietelo.

Togliete il tappo alla bottiglia che è rimasta intera (è il "serbatoio" del razzo) e riempitela con l'acqua. Chiudete ermeticamente il serbatoio con il tappo di sughero.

Girate il razzo e appoggiatelo sui mattoni in verticale, in modo che il tubo della pompa non vi intralci. Cominciate a pompare aria nel serbatoio: l'aria nel serbatoio si comprime fino a che il



innaffiandovi con l'acqua sparata verso il basso. Se volete sfoggiare una cultura spropositata potete vantarvi di aver applicato la terza legge di Newton, secondo cui ad ogni azione corrisponde una reazione uguale e contraria: l'acqua sparata verso il basso dall'aria compressa spinge il razzo verso l'alto.



viene in mente un'idea o abbiamo un sogno, noi Scout ci diamo da fare per realizzarlo. Se abbiamo un sogno,

con l'aiuto degli altri possiamo realizzarlo: ecco cos'è un'impresa.

E quando lo facciamo, noi ci stiamo allenando per raggiungere la Luna!

## Per Capi Sq. e non solo: cinque cose che possiamo imparare dalla vita di Neil

- 1) Neil era una persona umile, non amava attirare l'attenzione su di sé, ha sempre detto che "faceva il proprio lavoro". È più facile fidarsi di un Capo che è persona umile o di uno che pensa solo a se stesso?
- 2) Ha sempre riconosciuto il valore e il contributo degli altri. Senza gli altri non saremmo quelli che siamo, senza di loro non siamo in grado di compiere grandi imprese.
- 3) Ha insegnato che è importante essere sempre pronti. Gli imprevisti capitano quando meno te li aspetti. Normalmente è facile farsi guidare dagli altri, ma nelle sfide vere bisogna "togliere l'auto pilota", prendere in mano la situazione e mettersi in gioco in prima persona.
- 4) Ha ricordato che per un buon "comandante" è fondamentale concentrarsi sulle cose veramente importanti, non lasciarsi distrarre e nemmeno voler controllare ogni cosa, perché ci sono anche gli altri con noi.
- 5) Ci ha detto di non lasciare che un problema banale possa diventare qualcosa di peggiore. Un problema è una sfida. Va affrontato subito, con impegno e buona volontà: quando si superano le sfide si migliora.





# SORRIDERE

## È UNA FILOSOFIA DI VITA

Oggi Francesca, la novizia della Squadriglia Gazzelle, mi ha chiamato piuttosto sconsolata dicendomi che cantare una canzone alla mamma, dopo averle detto di aver preso quattro al compito di matematica, non ha funzionato!

All'inizio non capivo bene, poi mi è venuto in mente che sabato, a riunione, si parlava dell'articolo della Legge che dice sorridono e cantano anche nelle difficoltà. Forse sarà meglio rispiegare a Francesca il senso di queste parole, prima che si improvvisi menestrello ogni volta che sbaglia un compito in classe!

È normale, capita a tutti un **periodo no**: la scuola non va, si litiga con gli amici, in Squadriglia i rapporti sono un po' tesi e tante altre cose che non vanno per il verso giusto. La tentazione è quella di buttarsi giù, scoraggiarsi, prenderse-la con la sfortuna, afferrare un teschio e recitare monologhi amletici!

In realtà, un Esploratore o una Guida dovrebbe cercare di vedere sempre il **lato positivo** di ogni situazione e usarlo per rialzarsi e ripartire alla grande. Attenzione! Questo **non significa evitare il problema**. Essere positivi non significa essere superficiali. Vuol dire semplicemente **darsi da fare** per trovare una soluzione e cercare di non affrontare le difficoltà con i muscoli lunghi.

Accade poi, che per ottenere qualcosa di importante e raggiungere un obiettivo si debba **faticare**, e tanto. Diamo il meglio di noi stessi e sembra non bastare mai. Eppure vi sarete di certo accorti che arrivare in cima ad una montagna, dopo aver fatto una lunga salita tortuosa, non ha lo stesso sapore di arrivarci in macchina; ci si sente **soddisfatti**, orgogliosi dei propri sforzi e forse un po' cresciuti.

Affrontare le difficoltà come nuove avventure che ci mettono alla prova, aiuta a trovare il coraggio di andare avanti. Infondo B.-P. lo diceva sempre: **"Un sorriso fa fare il doppio di strada di un brontolio"**.

Un **esempio pratico**: immaginate di essere al quarto giorno di campo. Il vostro angolo di Squadriglia è montato e sta su che è una meraviglia! Quando, improvvisamente, il dramma! Una legatura cede e non fate in tempo ad arrivare sul posto che già il vostro tavolo giace a terra.

Che fare? Il desiderio di mettersi a piangere o dire **"Si mangia benissimo anche per terra"** è forte.

Ma spesso basta che scoppi **una bella risata**, un po' per la scena, un po' per la compagnia, ci si rimbecca le maniche e ci si rimette subito al lavoro, magari fischiettando una bella canzone.

Il risultato finale sarà un angolo comodo e resistente, ma con un'esperienza in più che ci arricchisce e ci rende sicuri di essere davvero in gamba, quando serve. Possiamo ancora considerarlo un dramma?



# A.A.A. CONSULENTI CERCASI



**D**a qualche tempo alle riunioni di Redazione sembrava mancare qualcosa. Si analizzava il lavoro fatto, si rilevavano gli errori per non ripeterli, si decideva di cambiare quello che non andava, c'era sempre qualche proposta nuova... Ma rimaneva sempre l'impressione di non aver visto tutto, di non aver avuto tutte le idee brillanti che si potevano avere.

«Questa volta abbiamo dei consulenti» ho dichiarato all'inizio della scorsa riunione. «Cosa? Come? Chi?» chiedevano le espressioni interrogative dei redattori. «Degli esperti, anzi i massimi esperti!» ho ribattuto.

Al mattino della Domenica i nostri **esperti** sono arrivati. Si trattava del Reparto «Neil Armstrong» del gruppo Nettuno 1 (LT), arrivati in uscita a Roma appositamente per incontrarci e offrirci il loro aiuto. Avevano letto sulla nostra pagina Facebook che ci trovavamo lì al lavoro e hanno pensato bene di venire a trovarci.

Hanno sfogliato e analizzato due annate della nostra rivista, hanno valutato articolo per articolo distinguendo ciò che era valido nei

contenuti e nella forma (testi, foto, disegni...) da quello che... si poteva fare meglio, diciamo così. Hanno radiografato il nostro lavoro, ci hanno fatto "pelo e contropelo" come si dice in gergo... e ci hanno anche rifornito di ottimi consigli.

«Troppo testo», «immagini troppo piccole», «ottimo argomento», «pessimo argomento», «titolo moscio», «mettete più foto», e poi pagine e pagine segnalate con "mi piace" e altrettante con "non mi piace", insomma una valutazione integrale fatta con gli occhi dei nostri lettori.

Non abbiamo chiesto loro che voto ci hanno dato ma il loro parere è stato davvero prezioso. Dopo tanto tempo abbiamo chiuso una riunione sicuri di aver raccolto davvero tutto quello che si poteva.

Ecco, a noi piacerebbe un sacco sentire le valutazioni, i consigli e le proposte di tutti gli altri massimi esperti della nostra (anzi vostra) rivista, che siete tutti voi che ci leggete.

Fatevi sentire, organizzate anche voi in Squadriglia, in Reparto delle sessioni di smontaggio e analisi di Avventura e fateci sapere cosa ne pensate. Il Nettuno 1 è stato il primo, chi sarà il prossimo a fornirci una così preziosa consulenza?



# UN SOGNO CHIAMATO ALTA

**N**ello scorso numero vi abbiamo detto che la Redazione ha estratto un'Alta Squadriglia dalla sterminata base dati dell'Agesci. A questa Alta, il Duarte 1, abbiamo chiesto di realizzare un progetto ambizioso: descrivere un anno di vita vera da Alta, con i moderni mezzi di comunicazione. Le sfide, le difficoltà, i traguardi e le gioie che accompagnano un anno di imprese, il tutto raccontato sul web.



Il Duarte 1 ha risposto con un **post** sulla pagina facebook di Avventura. Ve lo riporto qui sotto.

*"Ciao Avventura, vi aspettiamo in Sardegna per diventare i vostri web reporter! Un saluto da Martina, Chiara, Sofia, Riccardo, Giovanni e Jacopo".*

E noi, puntuali, siamo arrivati due settimane dopo. Ma nel frattempo...

La verifica della prima uscita di Alta è terminata e Doc e Sabina (i Capireparto) tirano fuori un cartello su cui c'è scritto a caratteri cubitali: **"Siamo fatti della stessa sostanza dei sogni; e nello spazio e nel tempo di un sogno è racchiusa la nostra breve vita"** (W. Shakespeare).

Per un attimo, l'attenzione di tutti viene rapita da quella frase.

*"Vi chiediamo di meditare su questo aforisma, da adesso in avanti, perché è sul tema del sogno che impiegheremo la prossima uscita".*

*"Yahoo!"* Il silenzio lascia spazio all'euforia.

*"Visto che siete dei nativi digitali conclamati",* sorride Sabina. *"Memorizzatela sul vostro telefonino. Impostatela come desktop. Recitatela come un mantra. E soprattutto, lasciatevi ispirare".*

*"Scrivete le vostre riflessioni e mandatecele al*

*nostro indirizzo e-mail".* Precisa Doc: *"Saranno la materia di cui sarà fatta l'uscita"...*

Jacopo fa uno scatto al cartello usando il telefonino. Giovanni gli chiede di mandarglielo con WhatsApp. Rick chiede se può postarlo subito su Facebook. I Capireparto sorridono: sono proprio l'Alta Squadriglia giusta per Avventura...

Avventura?! *"Quasi dimenticavamo",* si dicono leggendosi nel pensiero.

*"Un'ultima cosa: alla prossima uscita parteciperà anche una redattrice di Scout Avventura, per avviare il progetto **Alta Squadriglia 2.0**".*

Rick fa finta di cadere a terra svenuto. Tutti quanti ridono. È una bella emozione pensare che Avventura venga appositamente per te, in Sardegna, quando in generale si muove solo per i grandi eventi.

*"Ci pensate a quanto diventeremo famosi?",* domanda Martina, guardando i suoi amici negli occhi.

*"Io penso solo che, se falliamo, faremo una figura di emme cosmica",* risponde caustica Chiara.

*"Questo è proprio lo spirito che ci serve",* ride Giovanni. *"Un po' di sano realismo per non montarci la testa",* conclude.

*"E se dovessimo risultare antipatici o banali?",* riprende Martina.

Tutti la guardano sorpresi. *"Martina, tu sei uno schianto anche quando sei spettinata",* le risponde di slancio Giovanni. *"Vedrai che li stenderai tutti. Anzi io dico che se ci deve essere un portavoce della nostra Alta, quella sei tu".*

Martina arrossisce, mentre Chiara si innervosisce.

*"Direi che dobbiamo iniziare a preparare l'uscita. Quando ci vediamo?"* E chiude il discorso.



so.

14-15 dicembre, Gola del Ragno. Fuoco di bivacco: **"Storie di sognatori"**.

Parla primo **Giovanni**

*"Quando mio padre incontrò mia madre avevano entrambi 18 anni. Lui faceva il militare a Genova, lei lavorava in un bar del porto. Mia madre dice sempre che l'aveva fatta ridere da subito, specialmente con quella proposta sconcertante: Mina, io ti sposerò. E la conosceva da 5 minuti.*

*Penso che a volte basta un attimo per capire qual è la persona giusta per te, quella con cui vuoi trascorrere la vita, realizzare dei sogni. Mia madre ha impiegato qualche minuto in più a capire che mio padre era il tipo giusto; nonostante questo, prima che finisse la leva, erano già marito e moglie.*

*Io sono arrivato l'anno dopo. Dopo due anni, Maria e dopo ancora uno, Giacomo. Non si sarebbero interrotti se il destino non fosse stato invidioso della loro felicità. Mio padre è venuto a mancare a 25 anni. Un malore in miniera. Io non posso pensare alla loro storia, alla nostra storia, se non come un sogno interrotto.*

*Dentro di me sono pieno di rabbia. Guardo mia madre e mi chiedo: è valsa la pena farsi incantare da un sogno? Mia madre si gira, mi guarda. Forse ha capito; e mi risponde con un sorriso".*



Tutti rimangono in silenzio. Nessuno si sarebbe aspettato da Giovanni un racconto così. Lui che è sempre scanzonato... Chiara è la più scossa di tutti. *"Come ho fatto - si chiede - a non accorgermi di un dolore così grande, io che lo conosco da quando avevamo 3 anni?!"* Un tumulto di ricordi la invadono.

Jacopo viene in soccorso di tutti ed intona la canzone *"Specchio dei miei sogni"* dei Modena City Ramblers.

Il racconto di **Chiara**.

*"Vincenzo Barbieri era un padre gesuita. Nei*

*primi anni '60, p. Vincenzo, anziché partire come missionario in Africa, decise di preparare i giovani ad andare nelle missioni del Terzo mondo ad aiutare. Pensava che aiutare gli altri non poteva essere un compito esclusivo di suore e preti, ma anche della gente comune. Fondò un'organizzazione non governativa chiamata Cooperazione Internazionale (COOPI), completamente laica, aperta a tutti. La novità non fu subito capita, e padre Barbieri pagò le sue eresie con due mesi di internamento coatto in manicomio. Fu sospeso e poi riammesso al culto, fu costretto a dare le dimissioni dall'ordine. Eppure la sua fede non crollò mai: era un prete che testimoniava l'amore di Dio con la forza dei fatti, in mezzo a gente di tutti i credi o senza Dio. Era felice e diceva che il mondo con lui aveva perso un missionario, ma aveva guadagnato migliaia di volontari e professionisti del bene. In effetti, COOPI - che esiste tuttora - in quasi 50 anni, ha aiutato oltre 60 milioni di persone in 53 paesi del mondo.*

*Di padre Barbieri mi hanno colpito il coraggio e la fede con cui ha seguito, contro-corrente, la chiamata di Dio. Seguendo il vento, come diceva lui, ha mobilitato migliaia di persone, cambiando il corso della storia, dentro e fuori la Chiesa.*

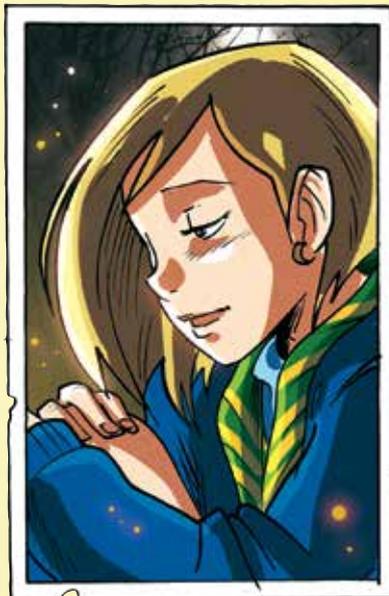
*"Blowing in the wind" di Bob Dylan.*

Parla **Sofia**.

*"Ho un grande sogno, fin da piccola: diventare una ballerina professionista.*

*Ce la metto tutta per riuscirci: studio danza molte ore al giorno; mi impegno a scuola e, a parte gli Scout, non prendo altri impegni. Non ho una vita spensierata, come i miei compagni. D'altra parte, senza sacrifici non potrei ambire al mio sogno: non basta il talento naturale per diventare un'étoile.*

*A volte mi sento a disagio di fronte agli altri. So di essere derisa... Poi questa sensazione passa, quando capisco che in realtà non sono io che devo sentirmi a disagio, ma sono quei ragazzi che mi prendono in giro a non stare bene. Non*



UN VIAGGIO LONTANO



Jacopo

CONOSCERE LA REALTA' DEI MIGRANTI



Chiara

UNA COSTRUZIONE LEGGENDARIA



Giovanni

hanno passioni, desideri, spinte. Non sanno come impiegare il tempo. Brancolano nel buio. Commettono sciocchezze solo per riempire un vuoto esistenziale.

Quando ballo, voglio far sognare. Toccare vette altissime, sorprendere, spalancare le porte alla bellezza. Con gli Scout, mi piacerebbe fare altrettanto: accompagnare le persone sulla soglia di un sogno, far scoprire che c'è un altro modo di vedere e di vivere la vita.

Credo che i nostri sogni siano come sassolini bianchi lasciati sul sentiero, in maniera tale che altri seguano il nostro esempio. Vorrei che chi ci vede possa esclamare: che bello! Ma allora è possibile! E io cosa potrei fare”?

“Prendendo spunto da Sofia, vi daremo tre sassolini bianchi a testa. Non appena li riceverete, potrete allontanarvi dal cerchio per 15 minuti a meditare.

I sassolini rappresentano le tracce che volete lasciare dietro di voi. Su quali attività vorreste essere seguiti? Quali sogni vorreste condividere con l'Alta Squadriglia? Domani mattina ne parleremo meglio. Quando sentirete la canzone “La notte è piena di stelle”, raggiungeteci per la chiusura del Fuoco”.

**Gola del Ragno, h 10. Attività in cerchio: un sogno chiamato Alta.**

*“Questa mattina stabiliremo le attività dell'anno. Sul cartellone, abbiamo appeso le vostre fotografie. Le sagome parleranno per voi. In che senso? Gli daremo voce riempiendo una nuvoletta.*

*Ciascuno di voi ha 3 nuvolette. Ora vi spieghiamo come riempirle”.*

*“E i sassolini?”, chiede Sofia.*

*“Li potrete usare come ispirazione”, spiega Doc.*

*“Scriverci sopra è un po' improbabile”, puntualizza Riccardo.*

**“1° nuvoletta:** scrivete quello che sognate di fare con l'Alta squadriglia. Scrivete dietro il vostro nome e consegnatecelo tra 5 minuti”.

**“2° nuvoletta:** scrivete quello che pensate un vostro compagno sogna di fare in Alta. Noi vi diciamo chi”.

*“Oddio, è troppo cervelotico per me!”, esclama Jacopo.*

*“Ti fa bene usare il muscolo del cervello, ogni tanto”, lo rimbrotta Martina.*

**“3° nuvoletta:** scrivete quello che può essere il sogno d'Alta, sforzandovi di immaginare un'impresa che vada bene per tutti, che risponda alle esigenze e ai desideri di tutti”.

*“Io mi arrendo”, Jacopo lancia in aria il foglietto.*

*“Pappamolla”, lo rimprovera Chiara. “Abbiamo parlato di sogni fino ad un'ora fa, di spingerci avanti, di avere coraggio e tenacia e tu, di fronte ad un gioco a quiz, ti arrendi”?*

*“Va be', ma non mi smemme\* così”, la implora Jacopo.*

*“Chiara, un filino in più di incoraggiamento”, la esorta Giovanni.*

*“Sono sicura che la tua idea sarà la più brillante di tutte”, ripete Chiara.*

Scroscio di applausi.



IL SOGNO DI DIO,  
LA VOCAZIONE E' UN  
DESTINO?

UN'USCITA IN MARE

ACCETTAZIONE DI SE',  
TRA APPARENZA  
E REALTA'



Sofia



Riccardo



Martina

### RISULTATI

Chiara: conoscere la realtà dei migranti.  
Martina: accettazione di sé, tra apparenza e realtà.  
Sofia: il sogno di Dio, la vocazione è un destino?  
I ragazzi si guardano increduli scuotendo la testa. "Ma le ragazze davvero pensano tutte queste cose?"  
Rick: un'uscita in mare.  
Gio: una costruzione leggendaria.  
Jacopo: un viaggio lontano.  
Adesso si che i ragazzi se la intendono.

Chiara > Gio: un torneo cittadino. "Bello!", esclama Giovanni soddisfatto.  
Gio > Rick: Festa dei vignettisti scout sardi. "Superlativo, fratello!", si danno il cinque.

Rick > Martina: amore e sesso.  
Martina lancia uno sguardo torvo a Riccardo, che sprofonda sul suo posto, mentre gli altri ridono.

Martina > Jacopo: alcol e droghe. "Ma per chi mi hai preso?" le dice scherzando Jacopo. "Per un santo", gli fa l'occholino. "Sì, come no..." fanno eco tutti.

Jacopo > Sofia: uno spettacolo. Sofia annuisce sorridendo.

Sofia > Chiara: un flash mob sui diritti umani. "Non ci avrei mai pensato", dice sorpresa Chiara.

Chiara: un'esperienza di servizio alla Caritas migranti. "Ma tu guarda che novità!" scherza Giovanni.

Martina: un'inchiesta sui sogni dei nostri coetanei. "Bello!", dice Riccardo.

Sofia: uno spettacolo di strada. "Bellissimo!", commenta Jacopo entusiasta.

Rick: corrispondenti 2.0. "Questa impresa non ve la toglie nessuno!" Faccio io.

Gio: una torretta altissima. "Ci potremmo far salire le persone", "E poi filmarle quando scendono", "Per farci dire che cosa hanno provato a guardare", "Da un'altra prospettiva" si rincorrono i commenti.

Jacopo: un'uscita di sopravvivenza. "Questa ci sta come il cacio sui maccheroni", commenta Chiara.

"Bene, sono uscite davvero tante proposte nuove ed interessanti. Possiamo partire da questi spunti oppure appoggiare queste idee per decidere cosa vogliamo fare quest'anno".

Chi vuole sapere come andrà a finire, legga la prossima puntata.



# CUCINA<sub>r</sub>EVOLUTION!

Attrezzi, materiali e consigli utili per una cucina di campo

**L**a Squadriglia Lupi portava orgogliosa quella cassetta che aveva realizzato. Un parallelepipedo di legno, con il lato superiore apribile. Attaccati ai pannelli laterali due pezzi di corda che consentivano un trasporto facile e agevole. Ma cosa avrebbe mai contenuto quella creazione personalizzata coi colori di squadriglia?

L'attrezzatura per la cucina da campo, niente di più semplice! Ma che bisogno c'era di mettere tutto insieme quando il necessario era tutto nella batteria di pentole?

Il problema era proprio questo. Quando la Squadriglia andava in uscita durante l'anno dov'era prevista l'attività di cucina, troppo spesso i Lupi portavano solo ed esclusivamente le pentole, come se da sole bastassero per cucinare. Li vedevi quindi aggirarsi tra le altre Squadriglie per rimediare un mestolo, o dei manici dati perennemente per dispersi.

Dalle ripetute esperienze negative la felice intuizione: *"dobbiamo mettere tutto ciò che ci serve per cucinare in un solo spazio"* - si dissero - e da lì partì la rivoluzione.

## ATTREZZI DI BASE PER CUCINARE

Possiamo affermare con certezza che se si vuole cominciare a cucinare è indispensabile una buona e completa batteria di pentole. Quelle che comunemente usano tutte le Squadriglie sono comode perché completamente impilabili, quindi occupano poco spazio, sono funzionali, basti pensare al coperchio che funge anche da scolapasta e sicure: l'alluminio usato per realizzarle le rende resistenti e adatte all'uso sul fuoco libero. Il kit completo è composto da: una pentola grande, due pentolini più piccoli, due tegami di diverse dimen-

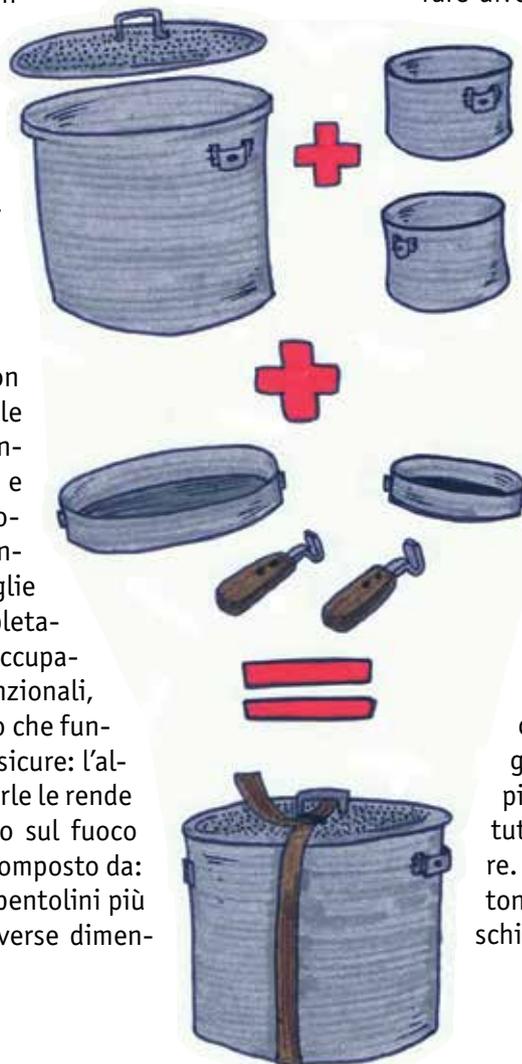


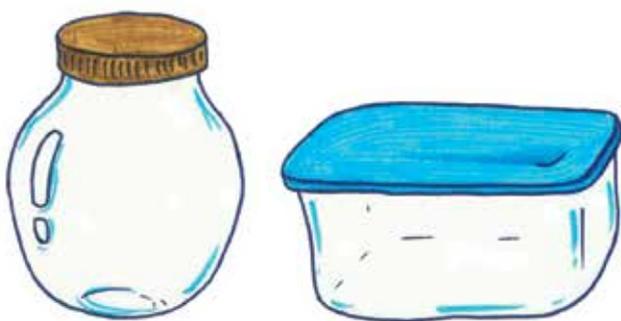
sioni, un coperchio-scolapasta e due manici di legno.

Se ci pensate bene, con questi pochi elementi avete tutto quello che vi serve per cucinare i vostri primi, preparare i vostri condimenti, preparare diversi secondi ed eventualmente

anche qualche contorno. Potrebbe essere utile, tuttavia, aggiungere qualche elemento per la cottura: ad esempio una griglia per la brace. Se credete che per essere maggiormente attrezzati potreste avere bisogno di ulteriori tegami o di qualche padella state molto attenti che possa essere usata **sul fuoco da campo**. Una padella o una pentola con i manici di plastica diventerebbero inutilizzabili dopo pochi minuti.

Non bastano solo le pentole; avete bisogno di attrezzi per facilitare i vostri compiti come un set ben fornito di posate. Utile qualche coltello di diverso tipo: seghettati e lisci per il taglio delle pietanze e un coltello da pane, tutti da usare su un buon tagliere. Qualche forchetta, un forchetone, cucchiai di legno, mestolo, schiumarola e paletta d'acciaio.





### ATTREZZI PER CONSERVARE, SERVIRE, CONDIRE

L'attività della cucina non si esaurisce ai fornelli. È utile disporre di qualche ulteriore attrezzo per la nostra Squadriglia. Potremmo avere bisogno di un paio di ciotole di plastica. Un po' di carta argentata per coprire le nostre pietanze dall'attacco di insetti e polvere. Qualche contenitore chiuso ermeticamente per sale, zucchero e quanto vogliamo conservare all'asciutto durante il campo. L'importante è non esagerare nelle quantità di materiale. Basta pensare alle nostre esperienze passate per non portare né troppo, né troppo poco. Vale sempre il principio che la Squadriglia **dovrebbe essere in grado di portare con sé** (ad esempio in treno) **tutto il suo materiale**. Quindi il numero e il tipo di attrezzi, anche per la cucina, è da scegliere con attenzione, privilegiando oggetti leggeri e che occupano poco posto.

### PULIZIA

Per tenere pulite le nostre stoviglie e i nostri angoli non abbiamo bisogno che di due prodotti detergenti, un paio di spugnette, una paglietta di ferro e qualche strofinaccio.

Per lavare i piatti solitamente scegliamo il prodotto che costa meno, oppure quello che fa più schiuma. In entrambi i casi siamo costretti a consumarne di più perché il potere detergente è inferiore. Usarne di più vuol dire inquinare di più soprattutto al campo dove i nostri scarichi, molto spesso, finiscono direttamente nel terreno.

L'attenzione sta innanzitutto nel ripulire le stoviglie con tovaglioli o carta assorben-



te prima di iniziare a insaponare. Poi ricorrere all'utilizzo di un detergente biodegradabile, magari più costoso ma nei fatti più economico perché se ne usa di meno visto che è molto concentrato.



### MANUTENZIONE

Per dimostrarci davvero laboriosi ed economici abbiamo bisogno di trattare le nostre attrezzature, comprese quelle della cucina, con molta cura. Questo ci permette di donargli una lunga vita e di ammortizzare il loro costo negli anni. Dobbiamo assicurarci, al termine di ogni attività, di riporre le nostre attrezzature estremamente pulite così da poterle usare semplicemente con una sciacquata preventiva.

Per evitare che il fumo annerisca le nostre pentole è possibile applicare uno strato di sapone di marsiglia prima dell'utilizzo: sarà molto più semplice lavarle.

È importante un check-up completo periodico delle nostre attrezzature da cucina. Quelle inutilizzabili è meglio buttarle via e fare autofinanziamento per acquistarne di nuove, ricordando che **gli utensili in cattive condizioni possono risultare**

**pericolosi**, quando siamo alle prese con fuochi e materiali molto caldi.

# ALIMENTAZIONE IN USCITA

## non importa la quantità di cibo, ma la qualità

Ogni Scout o Guida in gamba sa come equipaggiarsi per un'uscita, così come sa **cosa mettere nello zaino** in vista del campo estivo. Saprà anche che cosa scegliere per garantirsi **l'alimentazione corretta** in tali situazioni?

Anche se non si dovranno affrontare degli sforzi eccessivi, nel corso di un'escursione è indispensabile assicurare al corpo un **apporto energetico adeguato al dispendio di energia**, ma che non sia un peso per l'apparato digerente.

È molto importante curare la **prima colazione** (ciò vale anche per il periodo scolastico: affrontare una mattina di studio recandosi a scuola solo dopo aver trangugiato in fretta una tazza di tè con uno o due biscotti è un'abitudine da abbandonare!).



La colazione andrebbe fatta **appena alzati** in modo che trascorra del tempo per digerire i cibi assunti prima dell'inizio dell'attività. Al risveglio il fegato ha consumato tutte le riserve energetiche accumulate con la cena che quindi vanno reintegrate. Consumando la prima colazione è bene assumere dei **carboidrati complessi** come pane, biscotti non troppo zuccherati e poco grassi o fette biscottate a cui sarà utile aggiungere dei carboidrati che vengano assorbiti più velocemente, come latte o frutta, anche

frullata. Gli zuccheri semplici (come quello che usiamo comunemente per addolcire il latte o il tè) vengono "bruciati" in fretta, quindi è meglio usarli con cautela. Il succo di frutta o il latte non apportano solo carboidrati, ma **sali minerali e liquidi**, che sono indispensabili per una giornata di impegno fisico. Sono da bandire i dolci raffinati (merendine industriali) perché dopo 2 o 3 ore dalla loro assunzione potrebbero creare un elevato abbassamento di glucosio nel sangue con relativa riduzione del rendimento fisico. In sintesi: la colazione dovrà essere **leggera, ricca di carboidrati e povera di zuccheri semplici, di grassi e fibre**.

Quanta **acqua** portare via nella borraccia? Una buona borraccia non dovrebbe contenere meno di 3/4 di litro di liquido, è però difficile dire quanta se ne dovrebbe bere, dato che le perdite di acqua nel corso di un'attività all'aperto dipendono da tanti fattori: la temperatura esterna, l'umidità, la sudorazione. I liquidi persi vanno reintegrati, meglio farlo ancor **prima di provare la sensazione di sete** perché tale segnale indica che si è già perso oltre un litro di acqua, con conseguente riduzione delle nostre prestazioni fisiche. È vantaggioso quindi assumere circa 300 - 500 cc. di liquido con la prima colazione e bere a piccoli sorsi durante l'attività circa ogni mezz'ora. Un metodo assai efficace per capire se abbiamo bisogno di reintegrare il liquido perso è osservare il colore dell'urina: se è troppo carico vuol dire che è necessario bere.



Come preparare un **bevanda energetica** che sostituisca egregiamente gli integratori salini tanto reclamizzati? La ricetta me l'ha fornita un primario esperto di alimentazione, il dottor Claudio Noacco di Udine, a cui mi sono rivolto per stendere questo pezzo e che ringrazio qua.

Durante esercizi intensi che durino più di un'ora, aggiungere in un litro d'acqua:

- a) *carboidrati per mantenere il rifornimento energetico e ritardare la comparsa della fatica (40 - 60 g di zucchero da cucina)*
- b) *una punta di cucchiaino di sale da cucina*
- c) *un pizzico di bicarbonato di sodio (facoltativo)*
- d) *il succo di un'arancia o di un pompelmo.*

Bere circa 150 ml della bevanda ogni 20-30 minuti. Se l'attività non dura più di un'ora è sufficiente bere acqua semplice.

Oltre alla prima colazione anche **i pasti** vanno programmati come quantità e come tempi. E' bene **non sovraccaricare lo zaino**, sia per renderlo più leggero che per non appesantire lo stomaco con un eccesso di cibo. E prudente inoltre **non riprendere l'attività fisica appena mangiato**, ma attendere che i processi digestivi abbiano fatto il loro corso.

Non tutti i cibi vengono digeriti nello stesso tempo, come si può capire dalla seguente tabella:

ALIMENTO	TEMPO DI DIGESTIONE (ore)
Zuccheri semplici, miele	mezz'ora
Tè, caffè latte magro, limonate	mezz'ora - un'ora
Latte, formaggio, magro, pane bianco, pesce, purè di patate	un'ora - due
Carne magra,, pasta cotta, omelette	due - tre ore
Formaggio, insalata verde, prosciutto, filetto ai ferri	tre - quattro ore
Bistecca ai ferri, torte, arrostiti, lenticchie	quattro - cinque ore
Tonno sott'olio, cetrioli, frittiture, funghi	sei ore
Crauti, cavoli, sardine sott'olio	otto ore

Dato che una marcia in montagna richiede un buon dispendio di energia si potrà pranzare con dei cracker o delle fette di pane biscottato (50 - 70 g) con prosciutto crudo o cotto magro (50 g), ricotta o formaggio magro tipo robiola. Una porzione di frutta (pari circa a due mele di media dimensione). La pasta fredda o l'insalata di riso (80 g prima della cottura) sono validi fornitori di energia a lento rilascio e possono essere portati in un recipiente di plastica da riportare a casa.



Prima di rimettersi in marcia può essere utile prendere degli zuccheri semplici per facilitare il consumo di calorie immediato: non più di una vaschetta di miele da 10 g o di marmellata da 20 g con una fetta biscottata.

Durante le escursioni in montagna sono solito preparare e portare con me la **"bomba"**, una mistura di frutta secca, una sultanina, banane, noci, datteri, noccioline, albicocche, ecc.) che fornisce energia e aiuta a sopportare la fatica.

Ricordate, una volta rientrati a casa, di reintegrare le sostanze perdute. Anche in questo caso non si tratta di mangiare tanto, ma di... **mangiare bene!**



# IL CORAGGIO DI OSARE IN CUCINA

Chi non è rimasto incantato davanti a chi (es. tutte le mamme) da pochi ingredienti è capace di tirare fuori gustosissimi piatti? Chi non ha mai sognato di rubare il segreto dello chef? Quanti sono restati insonni notti intere sognando di essere concorrenti di una trasmissione per apprendisti stregoni... pardon... cuochi?

A chi non è capitato in alcune sere del Campo Estivo di guardare ammirevolmente, o inorridito, le mirabolanti acrobazie del Cuciniere di Squadriglia intento alla preparazione della cena? Avete mai pensato di prenderne il posto? Essere voi a guidare il destino culinario della vostra Squadriglia?

Attenzione: ecco quello che serve sapere per conquistare per la **Specialità di Cuoco**. Ecco tutti, ma proprio tutti, gli aspetti che il Cuoco deve saper curare e tenere sotto controllo.

*Concentriamoci sul Campo Estivo.*

Fate attenzione, prima di partire, che **l'ambiente** dove lavorerete sia progettato con cura e che i materiali per costruirlo siano adeguati. Non pensate solo ai fornelli – che sono comunque di fondamentale importanza – fate in modo che la costruzione preveda anche un ampio **piano di lavoro**, comodi **porta-utensili**, un piccolo **lavello** con **tanica** d'acqua vicina per tenere pulite le vostre mani e lavare tutti gli ingredienti che lo richiedono, uno spazio a portata di mano (del fuochista) e al riparo dalla pioggia per **riporre la legna**. Importantissimo anche lo **smaltimento dei rifiuti**: niente è più brutto di uno spazio cucina sporco e senza attenzione all'igiene.

Informatevi sulle modalità con cui si effettua la raccolta differenziata nel luogo che vi ospita e dividete tutto il possibile: plastica, metalli, vetro, carta, organico e residuo secco. Differenziate costruendovi sempre una zona adatta per la raccolta dei rifiuti.



E ora all'opera: sperimentate e provate. Raccolgiate suggerimenti e cucinate provando **prima del campo**. Oltre alle ricette conosciute da voi, un vostro patrimonio insostituibile, non abbiate timore a consultare **ricettari**. Ce ne sono anche di specifici per gli Scout, li trovate nelle nostre rivendite, nei Quaderni di Caccia, su internet...

La cucina è soprattutto fatta dalla capacità di vedere oltre ai singoli ingredienti. È certamente necessario conoscerne il singolo sapore e conoscerne il numero più alto possibile, ma è importantissimo saper immaginare le **combinazioni di sapori**. Va presa dimestichezza con il **sale**: **non troppo, non troppo poco**; vanno conosciute le **spezie** capaci di dare sapore assieme o al posto del sale.

Occhio anche alla **cucina trapper!** In questo stesso numero di Avventura trovate una serie di pagine dedicate a questa tecnica.



un ottimo **supporto** per sostenere uno spiedo da girare comodamente durante la cottura.

Legna a parte, la natura può regalare altre comode soluzioni per la nostra cucina trappeur: Le **pietre**.

Se ne trovate di piatte, lavatele bene e non esitate a utilizzarle come piastre artigianali sopra le quali cuocere le uova.

Un'altra soluzione, ottima per il **pollo intero**, è appen-

derlo. Il pollo è uno degli alimenti più difficili da cuocere. Questo sistema permette di avvicinarlo alla brace che può essere scavata al centro e sollevata attorno in modo che il calore avvolga la carne. La cottura è **lunga** e va controllata continuamente. Quando sotto è quasi cotto si può ribaltare.

Infine l'eccezione, la **carta d'alluminio**. I puristi ne fanno a meno perché non fa parte della natura che ci circonda, ma è una buona soluzione per facilitare la cottura alla brace. Dopo aver posizionato il cibo al centro del foglio di alluminio, dovete accartocciare bene ogni lato accertandovi che il cibo sia perfettamente sigillato per mantenere l'umidità all'interno del cartoccio durante la cottura. I cartocci si posizionano **sotto la cenere**, in modo da essere esposti a un calore forte e costante ma senza bruciarsi, come avverrebbe se fossero appoggiati direttamente ai tizzoni ardenti.



## UN MENÙ COMPLETO

Le ricette trappeur sono innumerevoli.

Il **pane**, prima di tutto. Quello chiamato *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 spiedi di legno. I diversi tipi di **carne** (braciole, salsicce, pancetta), ma anche il **pesce**, possono essere cucinati con gli spiedini o con le "griglie" descritte sopra.

Per le **uova** potete utilizzare una

pietra preventivamente scaldata, pulita e cosparsa di aromi. Le uova possono essere cucinate anche allo spiedo: prendete l'uovo tra due dita in orizzontale, in modo che il tuorlo, per gravità, si depositi nella parte bassa del guscio. Prendete uno spiedino ben appuntito e con molta delicatezza bucate il guscio nella parte superiore. Ponete lo spiedino con l'uovo sulla brace. L'uovo si può cuocere anche sotto la cenere (perforando la sacca dell'aria perché non esploda), o rompendolo dentro una patata o una cipolla preventivamente scavata.

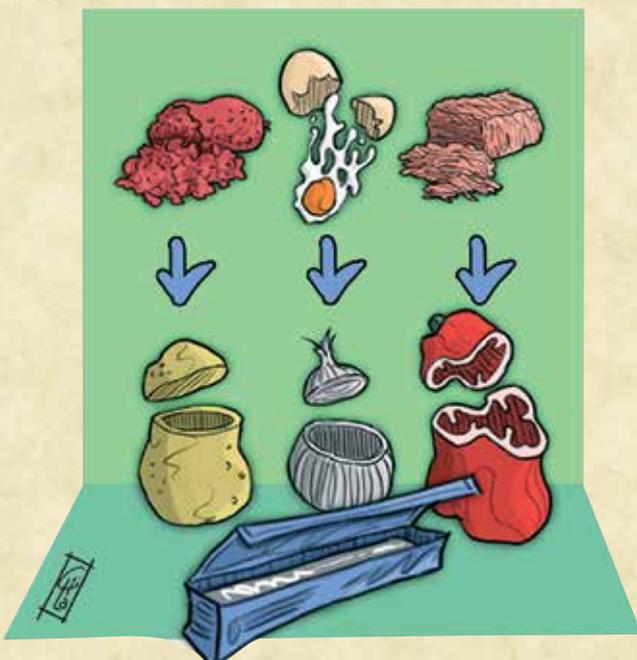
Anche per le **verdure** si può scegliere la cottura con gli spiedini (in questo caso dovranno essere accuratamente tagliate a cubetti e magari intervalate a carne e pane) oppure al cartoccio.

Al termine del vostro pranzo/cena alla trappeur non devono mancare **frutta e dolce**. Ecco di seguito una ricetta che riunisce entrambe le portate: la **frutta al cioccolato**.

Tagliate la frutta in due parti, eliminate l'eventuale torsolo e scavate un po' la polpa.

Riempite la cavità con il cioccolato in pezzetti, riunite le parti, avvolgetele nella carta argentata e ponetele nel fuoco sotto le braci.

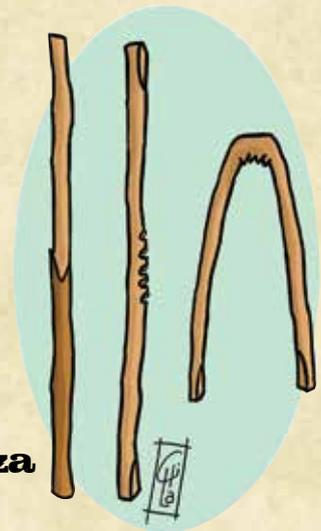
Buon...  
appettrappeur!



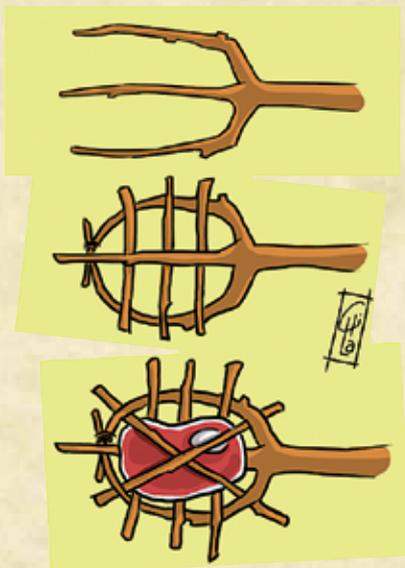
# TRAPPEUR, RITORNO



**molle**



**molle e pinza**



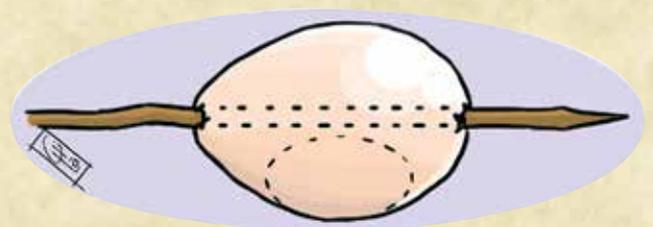
**forcelle e griglie**



**foglie di decoro**



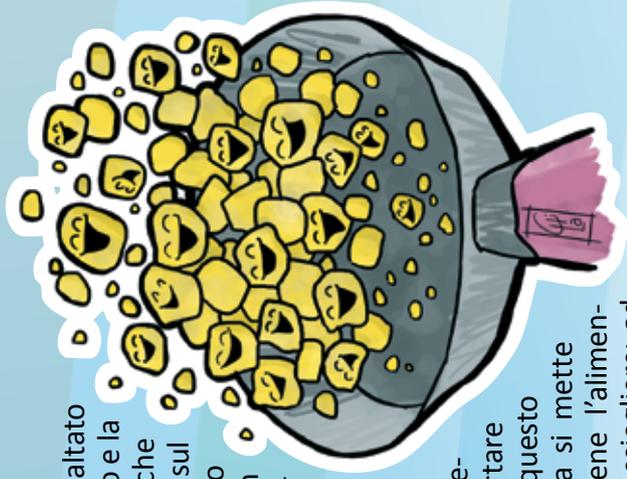
**uovo cotto a pietra**



**uovo allo spiedo**

prima, in cui si rosola la carne, la seconda, con la cottura in umido e l'aggiunta di brodo.

**Saltare in padella:** un cibo è saltato quando viene cotto a fuoco vivo e la padella viene mossa in modo che esso scivoli sui bordi e ricada sul fondo. In questo modo, il cibo sta a contatto da ogni lato con la padella, rosolandosi uniformemente.



**Cuocere a bagnomaria:** cuocere a bagnomaria significa prendere una pentola o un tegame, riempirla d'acqua e portare quest'ultima ad ebollizione; a questo punto, all'interno della pentola si mette un altro recipiente che contiene l'alimento che si vuole scaldare o far sciogliere: ad esempio cioccolata oppure pure di patate. È una tecnica di cottura molto delicata, adatta per evitare che determinati alimenti si brucino.



Ilaria Stronati  
disegni di Chiara Lamieri



# LAUDATO SI', MI' SIGNORE, PER FRATE FOCU

PER LO QUALE ENNALLUMINI LA NOCTE; ET ELLO È BELLO ET  
IOCUNDO ET ROBUSTOSO ET FORTE

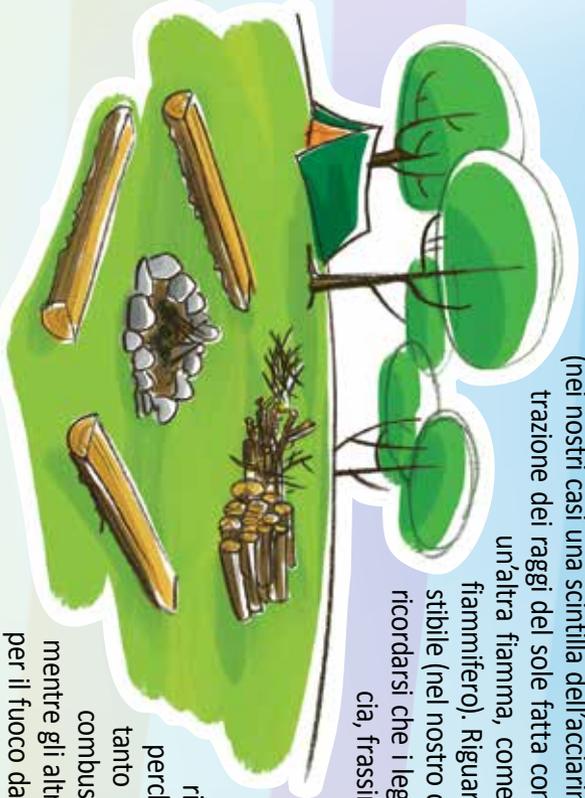
Si... il fuoco è proprio bello; il suo movimento e i suoi colori ci affasciano, e poi, specialmente nelle uscite e al campo, ci accorgiamo di quanto esso è utile: riscalda, illumina, cuoce.

Ogni esploratore e guida che si rispettivo sono capaci di accendere un fuoco e di mantenerlo, con il buono e con il cattivo tempo. Almeno questo è quello che i nostri amici pensano. Questo piccolo articolo vuole offrire alcune indicazioni pratiche per acquisire sempre più esperienza in questo campo.

**COSA.** Il fuoco è un tipo di combustione, necessita quindi di un comburente (ossigeno), di un combustibile (legna, carta, cera, ...) e di una fonte di innesco (nei nostri casi una scintilla dell'acciarino, la concentrazione dei raggi del sole fatta con una lente, o un'altra fiamma, come quella di un

fiammifero). Riguardo al combustibile (nel nostro caso la legna), ricordarsi che i legni duri (quer-  
cia, frassino, olmo, faggio, olivo...) sono buoni per la cucina e per il riscaldamento perché riscaldano tanto e hanno una combustione lenta, mentre gli altri vanno bene per il fuoco da campo e per la legna di accensione.

**DOVE.** Lontano da fonti infiammabili (alberi, tende, ...). Se fatto a terra, per non rovinare il terreno si tolgono le zolle dal terreno per metterle da parte (se è al campo e il periodo è lungo, ricordarsi di annaffiarle), quindi si circon-

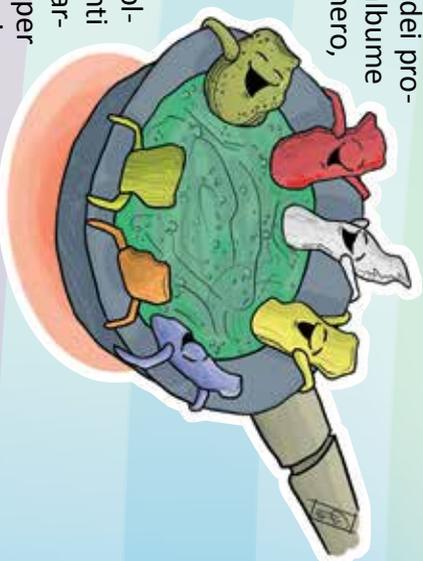


Ecco a voi una piccola, ma preziosa lista dei termini più frequenti nel linguaggio culinario: costruire un manuale da portare al campo, in cui vengono abbinati ingredienti e tecniche di cottura, potrebbe diventare un'interessante prova di Specialità di Cuoco, pensateci sui

**Soffriggere:** soffriggere significa cuocere un cibo in poco grasso caldo con il fuoco alto, finché non sia rosolato. In questo caso, gli ingredienti cambiano colore, o diventano più teneri. Per girare i cibi durante la rosolatura si usa un cucchiaino di legno.

**Friggere:** un cibo è fritto quando è stato cotto in un grasso bollente. I tipi di frittura più comuni sono quelle in padella e quelle in olio profondo. Con la frittura, l'ingrediente assume all'esterno un aspetto croccante, mentre all'interno risulta più tenero. Prima di essere fritti, i cibi sono coperti con dei prodotti che creano la crosta: albume d'uovo, pan grattato, zucchero, pastella di farina.

**Lessare:** lessare significa cuocere un cibo in acqua ad una temperatura che sia di poco inferiore a quella di ebollizione. Spesso gli ingredienti lessati sono le verdure e la carne, specialmente se usata per fare il brodo. Anche la pasta viene lessata per cuocerla.



**Mantecare:** la mantecatura consiste nel mescolare degli ingredienti per avere un composto omogeneo. Ad esempio, per mantecare il risotto si aggiunge un prodotto che lo renda cremoso.

**Stufare:** si tratta di una cottura in umido a fuoco basso, con cui si cuocinano carni e verdure. La pentola deve essere coperta e ogni tanto è bene controllare che il cibo non si attacchi al fondo.

**Brasare:** la brasatura è una tecnica di cottura lenta, al forno e in poca acqua, adatta soprattutto per le carni. Di solito avviene in due fasi: la

# PARLI CU... CINESE?

## ALLA SCOPERTA DEL LINGUAGGIO CULINARIO

Conoscere le tecniche di cottura dei piatti è fondamentale, soprattutto per chi in Squadriglia riveste l'incarico di Cuciniere: prima di tutto perché queste danno ai cibi sapori diversi; una verdura saltata in padella, non è uguale ad una lessata. Secondo, ogni gesto ha bisogno dei suoi tempi e di precisi utensili: per friggere userò una padella, non una pentola a pressione! In ultimo, dobbiamo ricordarci che siamo laboriosi ed economici: capiterà, durante il campo estivo, di avere in cambusa del cibo avanzato o ingredienti usati il giorno prima. Il trucco, per evitare sprechi ma soprattutto di pensare che le uova esistono solo sode, sta nello sperimentare nuove tecniche di preparazione e scoprire che lo stesso alimento può avere un gusto nuovo.



da il posto con delle pietre. Da considerare anche il vento predominante: può essere un pericolo (spinge il fuoco in altre direzioni, con il rischio di propagarlo), ma anche un aiuto (aiuta alla combustione aumentando la portata dell'ossigeno).

**QUALE.** Esistono tanti modi per fare un fuoco, a seconda delle esigenze: cucina, riscaldamento, brace. Se si cerca sulla rete, su tutti i siti che

parlano di questa tecnica, ci si imbatte in una dozzina di tipi di fuoco a terra (dal focolare polinesiano al fuoco a croce), presi dai bei libri di Attilio Grieco, un capo della FSE. Rimandiamo alla rete per una ricerca più specifica; purtroppo molti dei libri di Grieco non sono più in commercio), mentre nel box qui accanto

proveremo ad illustrarne due tipi: uno per la cucina trappeur (vedi paginone centrale) e uno per il fuoco di bivacco. Per la cucina al Campo, in questo inserto trovate alcune proposte utili.



**COME.** Il fuoco deve respirare; per accenderlo quindi non ammassate tutta la legna, ma disponete piccoli rametti secchi a piramide, con al centro un'esca (carta, schegge di legno, erba secca, ...). Una volta che il fuoco ha preso, si può aggiungere legna più grande. Se poi volete mettervi alla prova, potete misurarvi con l'accendere il fuoco con un acciarino (vedi articolo sul numero 3 del 2012).

**DOPO.** La fase dello spegnimento è importante tanto quanto le precedenti. La fretta o la voglia di fare un'altra cosa a volte porta a lasciare le braci a consumarsi da sole; dovete ringraziare il vostro angelo custode se il fuoco non diventa un incendio. L'assenza di fiamma non basta perché il fuoco sia spento, ma bisogna spegnere anche la brace. Per farlo bisogna

eliminare il combustibile (allontanare la legna rimasta), il comburente (si può coprire con terra o sabbia, evitando così che l'ossigeno sia a contatto con le braci), e l'innesco (versarvi acqua, perché si raffreddi).



Damiano Marino  
disegni di Giulia Bracesco



## TIPY DI FUOCO

- Per la cucina si consiglia il "fuoco alla trappeur": una fossa con il fondo inclinato, larga 30 cm e lunga 50. Questa deve essere orientata secondo il vento predominante, in modo che soffi sulla brace per tenerle sempre vive. Le misure sono ottimizzate per la cucina con gli spiedini. La legna per l'alimentazione dovrà essere tagliata in pezzi di piccole dimensioni.

- Per il fuoco serale, in cui serve una bella fiamma per illuminare e scaldare (serve tanta legna, possibilmente di legno tenero o resinoso, e non grandi ciocchi), si consiglia il "fuoco a piramide". Fatto un cerchio di sassi della misura che contenga il fuoco, si dispone la legna a piramide, mettendo all'inizio legna più piccola al centro e poi legna di grandezza maggiore sulla superficie esterna. La sua forma permette una grande fiamma, poiché il fuoco va verso l'alto.



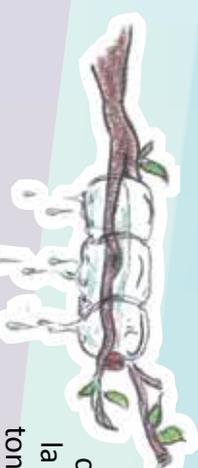
Accertarsi che il bidone sia ben pulito sia esternamente sia internamente, che non ci siano parti taglienti e che si chiuda bene.

Rivestire con il cotone tutte le superfici esterne del bidone in modo che non vi siano parti metalliche scoperte (va rivestito anche il coperchio).

Fissare il cotone con uno spago o una rete in modo che non si sposti o si sfilacci. Chiudere il bidone e bagnarlo comple-

tamente all'esterno.

Una volta scelta la sistemazione del futuro frigorifero (appeso a un ramo/costruzione apposita), porre al di sopra una bottiglia piena di acqua cui sia stato preventivamente realizzato qualche piccolo forellino in modo

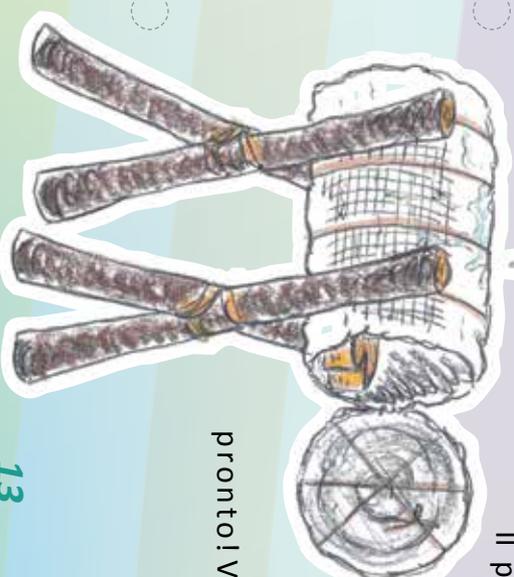


che l'acqua sgoccioli lentamente dalla bottiglia e mantenga bagnato il cotone.

Il principio è molto semplice:

man mano che l'acqua evapora, perché si realizza l'evaporazione stessa, si trasferisce calore all'aria esterna e il sistema si raffredda.

Il frigorifero da campo è pronto! Va solo riempito con ordina!



# UN FRIGORIFERO AL CAMPO

Anche al campo è possibile - e doveroso - mantenere il giusto ordine in cucina. Tavolo, piano cottura e fuochi devono essere sempre puliti e ben organizzati.

Ma come conservare i cibi al campo?

Il primo passo è la costruzione di una cambusa sospesa, posta all'ombra, e dotata di zanzariera molto fitta per evitare gli insetti di ogni tipo.

Il pacco del sale e dello zucchero è facile che si bagnino o s'inumidiscano; barattoli di latta o plastica, eventualmente a chiusura ermetica, aiutano a conservare al meglio questo genere di alimenti.

Anche i biscotti, affinché si mantengano sempre friabili (sempre che durino fino all'ultimo giorno di campo) è bene conservarli nel loro pacco dentro dei contenitori muniti di coperchio.

Bustine per i surgelati, pellicola, alluminio o carta forno vengono spesso in nostro aiuto.

Anche l'acqua va serbata con attenzione: i bidoncini, sempre puliti, devono essere chiusi e all'ombra. Il sole fa diventare il pane rafferma, scioglie il burro e guasta la carne.

E per i formaggi, il burro e tutti quegli alimenti che andrebbero conservati al fresco?

Il mio capo Reparto mi ha spiegato come aveva costruito un frigorifero da campo basato sul principio per cui l'acqua che evapora sottrae calore. Non è difficile!

## Occorrente

Bidone di latta vuoto con rispettivo coperchio (tipo quello per l'olio d'oliva) - Cotone idrofilo - Spago/rete - Bottiglia di plastica

N.B. Il cotone è come quello della cassetta del pronto soccorso, ma non è necessario che sia sterile, l'importante è che sia pulito. Quello all'ingrosso è più economico.

## SICUREZZA

Perché un fuoco non si propaghi e sfugga al vostro controllo, bisogna avere alcune accortezze:

- giusta distanza da materiale infiammabile (chiome di alberi, arbusti, tende, teloni...)
- evitare l'uso di materiale infiammabile liquido (alcol, benzina, olio, ...)
- controllare il vento, che può portare braci e fiamma lontani dal fuoco
- evitare di gettarci sopra grandi frasche o interi cespugli (si dividono in piccole fiamme che sfuggono al controllo)

- avere accanto al fuoco

- alcuni mezzi di spe-

- gnimento: tanica con

- acqua, battifiamma

- (facilmente costruibile

- dalla Sq.), estintore (al-

- meno al campo estivo)

- spegnere con cura il

- fuoco (anche le braci) ogni

- volta che finisce l'attività



# CUCINE DA CAMPO

Prima di descrivere le cucine riportate nelle illustrazioni è necessaria una premessa.

Quando si cucina, è importante guardare dentro le pentole per controllare il grado di cottura degli alimenti. Ma spesso non se ne tiene conto e si costruiscono cucine da campo troppo alte. Se ricordiamo che usiamo tegami alti fino a 30 centimetri, al disotto dei quali devono esserci almeno venti centimetri per il fuoco, allora risulta evidente come non si devono superare i trenta o quaranta centimetri di costruzione.

Importante anche una dettagliata analisi del terreno, in modo da individuare eventuali elementi utili per la nostra costruzione: rocce particolari, terrapieni, tronchi d'albero abbattuti, possono diventare una base solida su cui costruire la nostra cucina. Ricordate sempre di comportarvi come i veri pionieri che adattavano il terreno scoperto nelle loro esplorazioni così da rendere il bosco un... salotto.

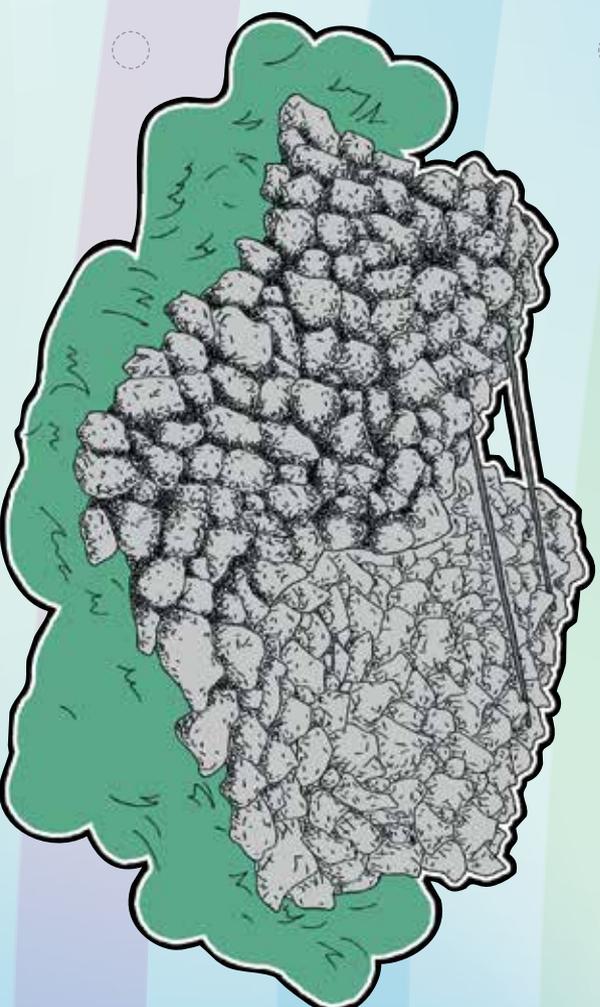
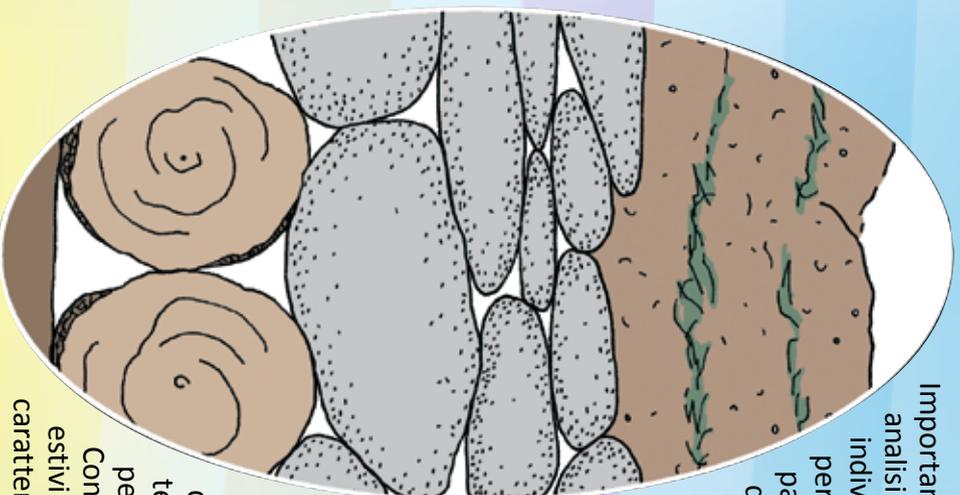
Detto questo analizziamo insieme le illustrazioni e vediamo come realizzare queste costruzioni.

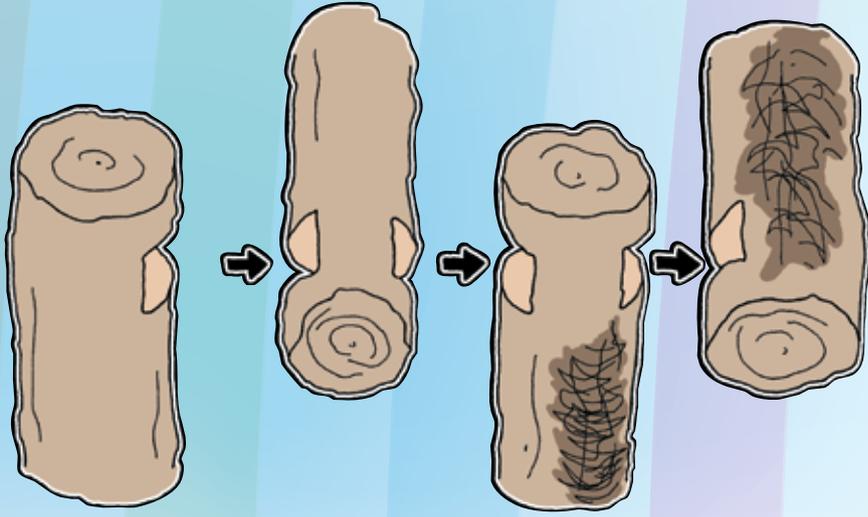
La prima è da considerare la **cucina classica**, cioè quella con pali piantati per terra a rettangolo e un telaio per tenere in alto i fuochi. Considerate che, di solito, i campi estivi si svolgono in montagna e caratteristica dei monti è la presenza

manca di legna nei luoghi dove campeggiamo, ma, come detto, la montagna è ricca di pietre di tutti i tipi: grosse, piatte, tonde, afusolate. Sta a noi usarle nel modo corretto.

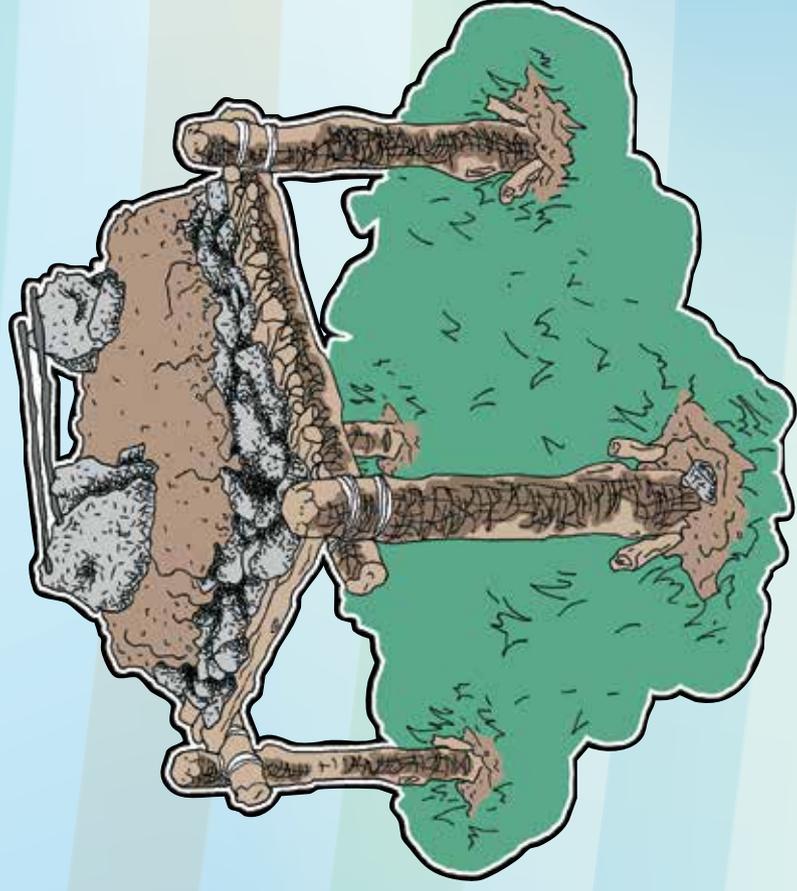
Non è necessario spiegare come si realizza l'ultima cucina completamente in pietra. Si tratta di una sfida: a voi il compito di provare a realizzarla. Potreste stupirvi delle vostre capacità... Non mi resta che augurarvi un buon pranzo naturalmente cucinato sulla vostra super super cucina da campo.

Enrico Rocchetti  
disegni di Filippo Simioni





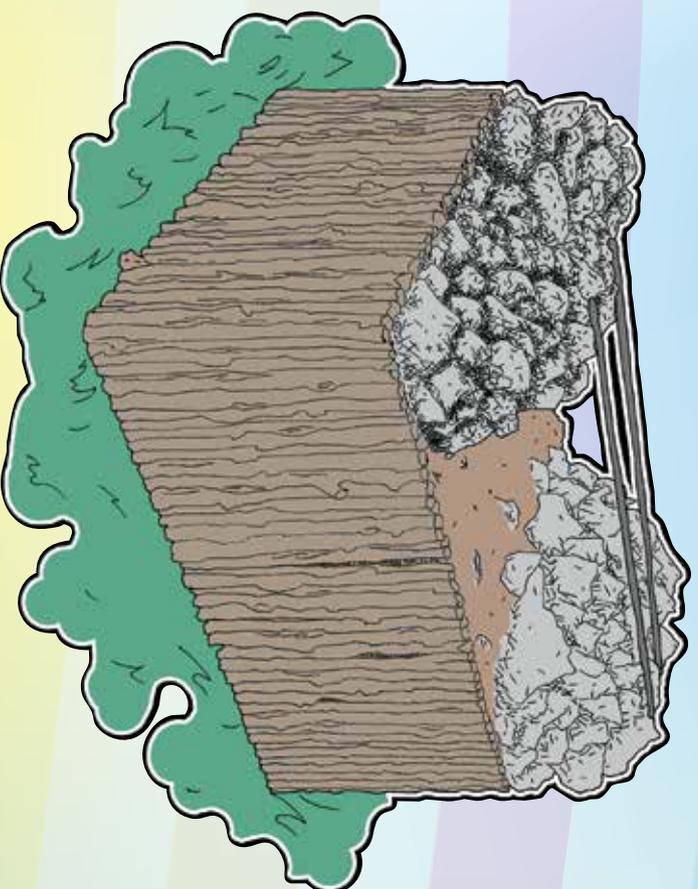
L'ultima cucina è realizzata completamente di sassi. Spesso parlando con degli Scout (anche adulti) della possibilità di realizzare costruzioni da campo senza l'uso dei pali, si coglie una grande perplessità. Basterebbe invece essere buoni osservatori: nelle nostre campagne esistono manufatti, anche di una certa mole, costruiti esclusivamente con pietre a secco. Pensate alle centinaia di chilometri dei muri di recinzione della Puglia; e cosa dire delle case in montagna o dei nuraghi sardi? Per secoli, prima che si scoprisse il cemento, l'uomo ha costruito impilando un sasso sopra l'altro, al massimo tenendolo fermo con un po' di fango. Non è forse una tecnica di cui possiamo impadronirci? Spesso ci si lamenta della



di pietre. Quindi, anche se campeggerete su un bel prato verde, non è escluso che al disotto di esso ci siano delle belle pietre a ostacolarvi nel piantare i pali di sostegno della struttura. Per costruire questa cucina occorrono 4 paletti da 90 cm. per le gambe da piantare a terra. Ricordate di fare la corona sulla sommità del palo in modo che non si sfilacci quando battete e soprattutto non usate mazze di ferro per i pali di legno. Occorrono anche 2 pali di almeno 140 centimetri, se volete fare due fuochi, e due traversi da 80 centimetri per rinforzare le gambe a metà della loro lunghezza. Procuratevi molti traversini da 80 cm. per realizzare il ripiano dove poi metterete un primo strato di pietre, poi uno strato di terra (dove sarà acceso il fuoco). Importante ricordare che la terra, col tempo, si consuma e quindi va rimpastinata spesso. Sopra lo strato di terra, con delle pietre ricavate lo spazio dove appoggiare i due alari che sosterranno le pentole. Gli alari si possono ricavare dal tondino di ferro usato nei cantieri edili; se ne

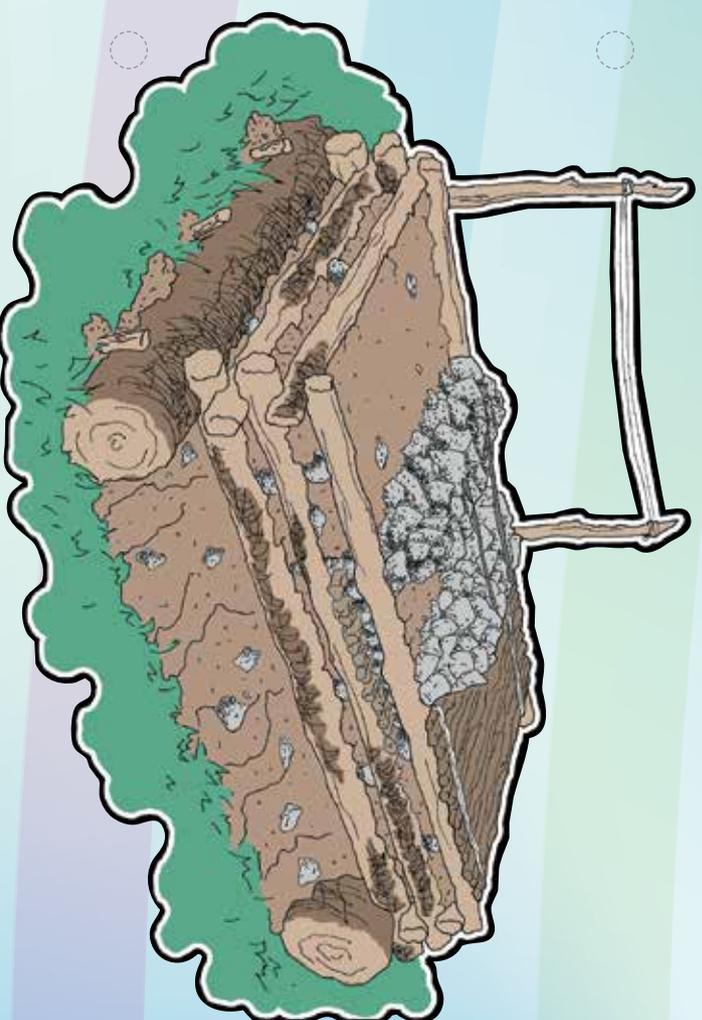
avete uno vicino la sede e chiedete ai muratori è probabile che vi regalino qualche avanzo, a noi tondini-abari di circa 70 cm. Spesso si usa lo spazio sotto il ripiano della cucina per riporre la legna secca, ma è un errore: riducendosi la terra sul ripiano, potrebbero aprirsi dei piccoli fori e la brace rimasta potrebbe (oltre a bruciare il ripiano rovinando la costruzione) cadere sulla legna secca procurando gravi danni.

Con queste opportune precauzioni, procediamo con la costruzione. Piantate le quattro gambe almeno 30 centimetri, con legature quadre fissate i traversi lunghi 140 cm. a fianco delle gambe circa a metà altre due legature quadre e fissate due traversi di rinforzo alle stesse. Sui traversi da 140 vanno posizionati un certo numero di tronchetti di un paio di centimetri di diametro lunghi 80, serviranno per fare il ripiano dove si dovranno sistemare delle pietre, meglio se piatte, in modo da isolare il legno dal calore del fuoco che verrà acceso. Sopra le pietre un abbondante strato di zolle di terra. Poi a lato i due rialzi per gli alari: ricordate di calcolare lo spazio corretto per il fuoco.



Per far bollire l'acqua della pasta occorre un fuoco intenso, quindi dovete avere lo spazio anche per tronchetti grossi.

Le altre cucine sono soluzioni utili nel caso sia impossibile piantare pali in terra o quando non si hanno a disposizione pali sufficientemente lunghi e robusti. Se nel bosco avete un certo numero di paletti anche sottili, potete piantarli tutti in fila a formare un quadrato. Il legno deve sporgere dal terreno per una trentina di centimetri, poi si potrà riempire di pietre e terra fino ad ottenere un piano sufficientemente alto da poter accendere il fuoco per cucinare. Come prima con delle



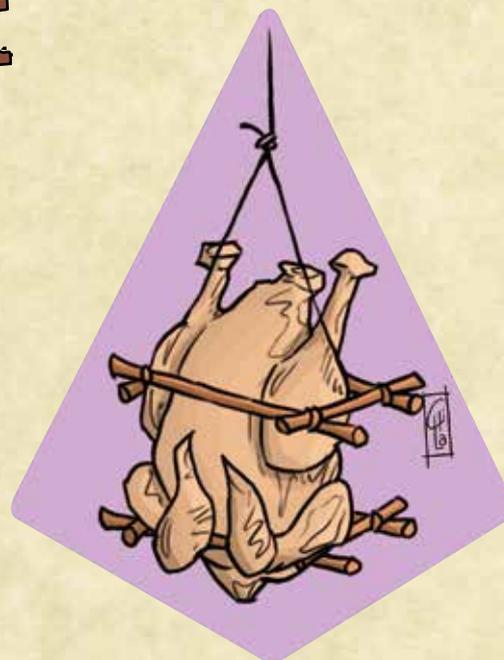
pietre dovete fare il sostegno per gli alari.

Una variante di questa cucina si può avere utilizzando dei pali più lunghi, lo scopo è sempre quello di ottenere una "vasca" da riempire con terra e sassi. Fate attenzione a dove i pali si incastrano fra loro: nel punto di incrocio si pratica un incastro a mezzo legno in modo che i due pali sovrapposti arrivino più vicini l'uno all'altro nel senso della lunghezza, così da riuscire a trattenerne la terra e i sassi che metterete all'interno.

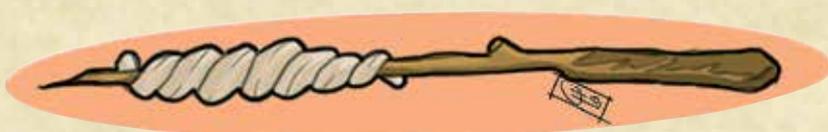
# ALLE ORIGINI



**spiedino doppio**



**imbrigliamento  
pollo**



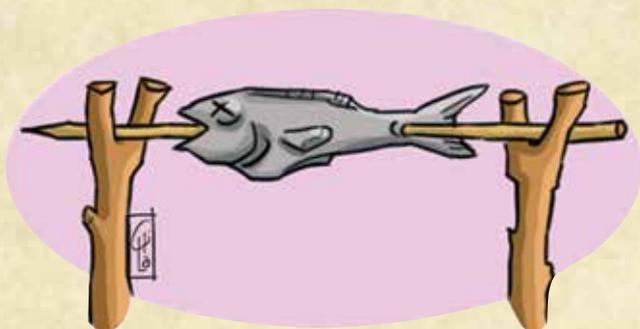
**pane twist**



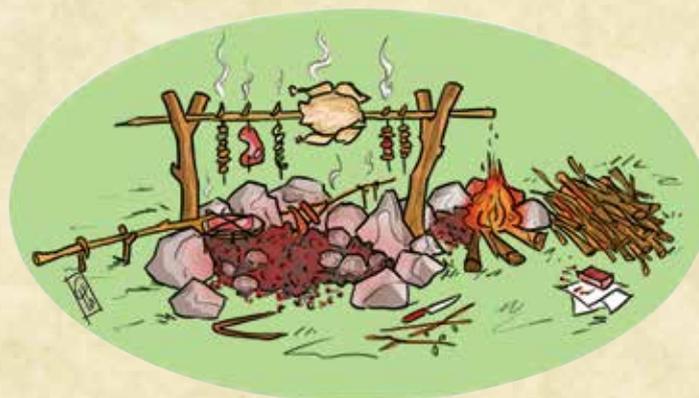
**griglia con pesce**



**paletta**



**pesce allo spiedo  
spiedo su due forcelle**



**trappeur... ensemble**

# TRAPPEUR, RITORNO ALLE ORIGINI

**Utensili, ricette e consigli per un menu completo tra le braci**

**Q**uella che per gli antichi pionieri del West era una pratica quotidiana per noi Scout è diventata una **sfida avvincente** in mezzo alla natura. Avvincente sì, perché la cucina trappeur **ci mette alla prova** su molti fronti: accendere un fuoco, alimentarlo con la legna giusta per ottenere dell'ottima brace, possedere una buona abilità manuale per realizzare gli utensili per cucinare.

## SPAZIO ALLE BRACI

Partiamo dall'area fuoco: deve essere abbastanza ampia per consentire lo spargimento di un buon **letto di braci**; ne servono tante, per questo motivo da qualche parte continueremo a tenere accesa la fiamma e a bruciare altra legna. Non è escluso che si possa accendere un fuoco a parte solo a questo scopo, magari con molto anticipo.

Esistono diversi tipi di fuoco adatti alla trappeur; nell'insero di questo numero c'è un articolo che tratta proprio questo tema.

Al boscaiolo di Sq. spetta il compito di rintracciare il tipo di legna più adatto, tra le essenze reperibili nel luogo, per creare un bel letto di brace **calda e duratura**. La preferenza va alla legna di **carpino, acero, sorbo, olivo e alberi da frutta in generale, faggio, frassino, noce, olmo, quercia**.

Non è adatta invece la legna resinosa e le conifere in generale, la legna tenera come tiglio, pioppo, castagno, platano. Cucinare alla trappeur richiede un po' di tempo, per cui è sempre meglio **abbondare con le braci**.

L'area del fuoco su cui si cucina va **circondata da grandi sassi**: oltre ai motivi di sicurezza, le pietre trattengono il calore delle braci e fanno da appoggio per i nostri utensili.

Con un po' di tecnica potreste ricavare facilmente anche delle **molle** e una **paletta** per spostare e gestire meglio le vostre braci.

## NO PENTOLE, SÌ SPIEDINI

Nella cucina trappeur **la fiamma serve esclusivamente per bruciare la legna**: la cottura del cibo avviene per mezzo del **calore delle braci**.

Lasciate pure nel vostro angolo pentole e tegami, nel bosco troverete tutto ciò che vi serve per cucinare il vostro menù preferito.

Il più semplice utensile da costruire è il classico **bastoncino**: cercate un **ramo verde** abbastanza spesso

e spelatelo con il coltellino (lasciate la corteccia solo sul manico), una volta appuntito potete usarlo come spiedino e infilzare il vostro cibo.

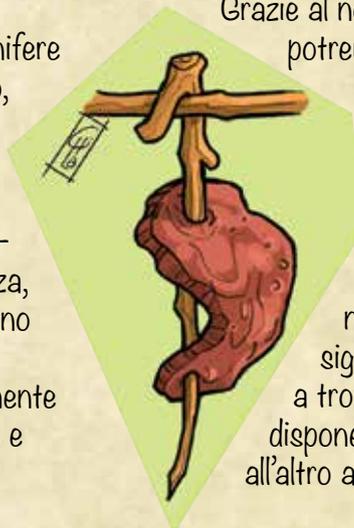
Con vari tipi di carne e verdura tagliati a cubetti e alternati si fa il classico spiedino.

Un consiglio: mettete in cima i pezzi che richiedono una maggiore cottura, in questo modo sarà più semplice togliere dallo spiedino i pezzi più teneri.

Se lo spiedino ha un uncino sul manico può essere anche usato in verticale appeso.

Grazie al nostro spirito di osservazione potremmo trovare un **ramo a forcella**:

la cottura sarà più ordinata e in sicurezza. E ancora: intrecciando dei rametti verdi attorno alla forcella otterremo delle comodissime **griglie** sulle quali sarà più facile cuocere la nostra carne. Infine, l'ultimo consiglio per i perfezionisti: se riuscite a trovare due rami robusti a forcella disponeteli verticali uno di fronte all'altro ai lati delle braci, diventeranno



# LO SCOUT CHE NON PAGA LO SCOTTO!

Al quarto giorno di Campo Luca chiamò tutti nell'angolo, era tanto serio e parlava sottovoce: "Oggi Gara di Cucina. Ecco, è arrivato il momento di dimostrare a tutti di che pasta siamo fatti!"

Dopo circa due ore arrivò il Lancio della Gara.

Aleggiava una strana tensione fra Luca il Capo Squadriglia e Ciccio suo Vice, ma nonostante questa tensione fosse palpabile all'inizio, essa andò scomparendo, tutti cominciarono a lavorare secondo le proprie competenze.

Risultato: primi a finire, primi a presentarsi ai Capi e ovviamente Premio della Gara di Cucina conquistato! I festeggiamenti si protrassero a lungo in tenda e il resto del campo sembrò una passeggiata per tutti.

Ma le tensioni tra Luca e Ciccio?

L'ultima sera di campo Ciccio, stuzzicato, rivelò l'arcano ridendo di cuore: "L'anno scorso io ero Terzo di Sq., Luca era il Vice e Salvo, che ora è in Clan, era il Capo.

*Quell'anno la Gara di Cucina fu un vero disastro, durante tutto il campo gli incidenti non sono mancati: due padelle bruciate, otto scottature, due punti in testa e, per ben tre volte, il coperchio bucherellato della batteria cedette, facendo cadere a terra la pasta.*

*Per questo durante tutto l'anno abbiamo cucinato sempre: Uscite di Squadriglia, di Reparto, Campetti..."*

Ciccio sorrise, si tolse il cappello e mostrò la cicatrice dicendo: "Altri nove punti e mi regalano la caffettiera!"



## GUIDA PRATICA PER COLORO I QUALI SI RIVEDONO IN QUESTO CHE È SOLO UN RACCONTO...

Fase fondamentale: montaggio dell'Angolo di Squadriglia. Bisogna fare molta attenzione nel montare i fuochi in luoghi sgombri da rami bassi e ben rastrellati a terra.

Tenere sempre un estintore o un secchio con sabbia\terra accanto ai fuochi per evitare il propagarsi di incendi.

Pulizia! Sempre e comunque! In cucina ricordiamo che dovrebbe regnare il massimo dell'igiene non solo per decenza, ma soprattutto per la nostra sicurezza alimentare. Molti virus e batteri possono infatti, essere ingeriti attraverso i cibi conservati male o che sono precedentemente entrati a contatto con insetti.

Capelli lunghi vanno sempre ben raccolti e ben tenuti, eviteremo sgradevoli tracce nel cibo o ritorni di fiamma che possono

sostituire il nostro caro parrucchiere!

Copriamo sempre i cibi in attesa di essere cucinati.

In cucina, al fuoco, al tavolo, evitiamo vestiti acrilici o plastici, al contatto con il fuoco può davvero generarsi rapidamente una fiamma pericolosa e incontrollabile.



di Francesco Scoppola  
disegni originali di Riccardo Villanova

Quando parliamo di guerre sappiamo di cosa stiamo parlando? Oppure il primo abbinamento che ci viene in mente è quello con la pace?

Guerra **non è solamente** il contrario di Pace, ma purtroppo molto di più.

Talvolta siamo sommersi dalle notizie dei telegiornali che giorno dopo giorno rimandano nelle nostre case immagini di conflitti sparsi in tutto il mondo (dalla Siria all'Afghanistan, dall'Iraq ad altri luoghi meno conosciuti) e non ci fermiamo a riflettere sul vero senso della guerra.

La guerra è, secondo la definizione del dizionario, *uno stato di conflitto tra due gruppi relativamente grandi* (possono essere Stati, nazioni, gruppi sociali, organizzazioni) *caratterizzato dall'uso di violenza armata e letale tra combattenti e civili.*

Parlare oggi di guerra significa però non pensare solamente a come



si sviluppano i conflitti, ma capire il perché essi nascono, quali sono le **cause** che li alimentano e li portano, in molti casi, a durare tanto tempo.

Senza banalizzare, la guerra non nasce mai da un solo motivo, ma dalla presenza di **più fattori**: la volontà di un Paese di conquistare un altro, il desiderio di impadronirsi di ricchezze altrui o ancora, come nei casi delle **guerre civili**, quelle cioè interne agli Stati stessi, la ricerca del potere o il desiderio di ribaltare il potere esistente.

Nel caso più recente e anche più noto, ne avrete sicuramente sentito parlare, come quello della Siria vi è in atto una guerra tra il potere dell'attuale sovrano e un gruppo di civili che vogliono ribellarsi alla dittatura di questo regnante.

L'aspetto che vogliamo sottolineare è il carattere **mondiale** delle guerre dell'ultimo secolo. Il mondo è sempre più piccolo e i paesi coinvolti sono sempre più distanti.

**Ogni guerra porta con sé terrore, miseria, condizioni di estrema povertà e violazione dei diritti umani.**

Pensate, anche qui senza banalizzare, a cosa significa per voi ogni mattina svegliarsi, andare a scuola, poter avere un pasto caldo, la sera tenere la vostra riunione di squadriglia e magari andare a una festa con degli amici.

In guerra nessuna di queste cose sarebbe possibile perché il carattere unico del conflitto è la **perdita di tutto**.



È quindi importante tenere a mente che la guerra, non è solamente l'assenza della pace, ma qualcosa di molto più drammatico: è come se ognuno vivesse in un **continuo stato di tensione**, non avendo chiaro quale possa essere il punto di fine, è la perdita della tranquillità e della certezza, è la **paura**.

Perciò, nel corso di questo breve dossier, cercheremo sia di dare qualche numero sulle guerre in corso, sia di capire come in Italia viene considerata la guerra, partendo però da un punto fermo che è l'atteggiamento tipico degli scout: guardare al mondo e agli altri come nostri fratelli.

### GUERRE NEL MONDO

Risulta oggi difficile parlare con certezza assoluta del numero di guerre presenti nel mondo: questo sia alla luce della miriade di **micro-conflitti** che spesso animano zone nascoste di piccoli Paesi, sia dal fatto che ci sono questioni che attengono a delle particolarità territoriali di cui è spesso difficile venire a conoscenza.

Proviamo però a dare qualche cifra. Nel solo **continente asiatico** abbiamo 15 stati e 116 tra milizie-guerriglieri, gruppi separatisti e anarchici coinvolti. Nel **continente africano**, che risulta indubbiamente il più bellicoso, troviamo ad oggi 24 stati coinvolti e ben 121 gruppi di varia natura impegnati in attività belligeranti. Nel 2012 nel mondo ci sono stati **meno conflitti armati, ma più morti**. A rilevarlo è uno studio condotto dall'*International Peace Research Institute* di Oslo.

A incidere sui numeri del rapporto annuale è l'esplosione violento del **conflitto in Siria** dove infatti si trovano circa 15.000 vittime delle

quasi 38.000 vittime totali nei teatri di guerra che si contano sempre nel corso del 2012.

Sempre nell'anno passato sono esplose tre nuove guerre in India, Mali e Sudan.

La notizia buona è che però, nel medesimo periodo dell'anno, sono stati firmati quattro **accordi di pace**: nella Repubblica Centrafricana, nelle Filippine, nel Sudan del Sud ed un altro tra i due paesi confinanti Sudan del Sud e Sudan i quali hanno stabilito l'esistenza di una zona demilitarizzata definendone bene i confini.

La tabella che vi riportiamo qui sotto indica il numero dei morti nei conflitti delle diverse Regioni nel corso del 2012

(Fonte [www.meridianionline.org](http://www.meridianionline.org)).

### NUMERO DI MORTI NEI CONFLITTI NEL MONDO

Regione	Stima minima	Stima migliore	Stima massima
Europa	539	541	750
Medioriente	18.511	18.816	34.754
Asia	11.597	11.815	14.759
Africa	6.098	6.337	9.379
Americhe	430	432	618
<b>TOTALE</b>	<b>37.135</b>	<b>37.941</b>	<b>60.260</b>



Ma come nasce questo articolo 11, così bello eppure complesso?

Due considerazioni:

Il testo nasce da una precisa **posizione antifascista**; infatti per tutti coloro che scrissero la Costituzione la guerra era associata in modo inscindibile col fascismo. Non



vi era quindi alcun dubbio, vista la recentissima esperienza fascista, nell'assimilare il conflitto a qualcosa di estremamente negativo che portava con sé distruzione, miseria e povertà. Il termine "ripudio" e non "rinuncia" alla guerra implica, inoltre, la **condanna di ogni propaganda** a favore dei conflitti di qualsiasi genere, di dottrine o ideologie che esaltino o giustifichino la guerra. Per questo non c'è alcun tipo di giustificazione.

## BADEN-POWELL E LA GUERRA



26

Parlando di guerra non si può non fare un accenno a Baden Powell. Sì avete capito bene, il fondatore del Movimento Scout, come tutti sapete, è stato un militare, un alto ufficiale. Ma vi siete mai chiesti come mai fosse possibile che da un militare potesse sorgere un movimento



che ha fatto della pace e dell'educazione alla pace uno dei suoi punti più importanti?

B.-P. ha sempre ritenuto che l'addestramento militare e lo Scouting poggiassero su dei **principi** e dei **criteri differenti**.

Nel *Taccuino* B.-P. ricorda come *"la differenza principale tra il metodo dell'addestramento dei cadetti e la formazione Scout risiede nei principi. Il primo opera tramite l'impressione, la seconda tramite l'espressione.*

*L'addestramento dei cadetti impone ai ragazzi dall'esterno una istruzione*

*collettiva, mentre lo Scouting incoraggia dall'interno l'individuo a sviluppare da sé la propria personalità. L'addestramento militare lo plasma fino a renderlo simile a un modello predeterminato e a farne un pezzo di un meccanismo, mentre lo scopo dello Scouting è soprattutto di sviluppare il carattere e lo spirito d'iniziativa del singolo".*

Possono sembrare concetti scontati o addirittura, guardando con gli occhi di oggi, ovvi...

Provate invece a immergervi nell'epoca in cui B.-P. scrisse queste righe e capirete come in realtà quelle parole rivelassero **principi molto innovativi**.

Sempre nel *Taccuino* B.-P. scrive che *"l'addestramento e la disciplina militare sono esattamente l'opposto di quello che insegniamo nel Movimento Scout. Essi tendono a produrre macchine invece di individui, a sostituire una vernice di obbedienza alla forza del carattere"*.

Immaginate di essere in corso di una riunione di Squadriglia: appare subito evidente come in quel momento il Caposquadriglia non sarà l'equivalente di un generale militare e voi dei semplici soldati, ma, ognuno con il proprio compito, avrà un ruolo e un posto specifico e potrà in quel contesto dare il meglio di sé.

Uno dei momenti più importanti per quanto riguarda B.-P. e il suo rapporto con la guerra è l'invenzione del *Jamboree*, come luogo mondiale in cui lo Scouting si ritrovava senza alcun tipo di limite di classe, religione e razza. Questa intuizione altro non è stata che la creazione di un momento in cui si sono messe attorno al tavolo persone di nazionalità diverse, unite da un ideale comune: esattamente la costruzione di un "mondo migliore" lontano dalla guerra.



singola persona che, nelle scelte e nelle relazioni di ogni giorno, sceglie se alimentare i conflitti o risolverli (vedi dossier del numero scorso). Per questo, investire nella cultura, nella scuola, nei giovani, nella ricerca scientifica è la strada proposta dall'AGESCI per costruire la pace.

Negli anni scorsi la nostra associazione ha aderito a numerose **campagne contro la guerra**, per ridurre le spese militari e i traffici di armi ([www.disarmo.org](http://www.disarmo.org)) o per eliminare le **mine** in quei paesi del mondo in cui le persone non possono camminare perché il terreno è pieno di ordigni risalenti a vecchie guerre.

A livello internazionale WOSM (Organizzazione mondiale del Movimento Scout) ha pubblicato nel 2002 un volume, *"Scouting and Peace"*, in cui si spiega come *"siano profondi i legami tra lo Scouting e la pace"* e *"quanto lo Scouting sia sempre stato un movimento di pace"*, presentando poi alcuni casi pratici di come gli Scout sono intervenuti in situazioni di difficoltà.

## LO SCAUTISMO E LA GUERRA

Ma gli Scout come si comportano davanti alla guerra? Come vivono i conflitti armati? La domanda può sembrare banale, ma è interessante scoprire cosa la nostra associazione ha fatto, nel suo piccolo, nel corso degli ultimi anni.

Innanzitutto occorre ricordare che lo Scouting si diffuse in tutto il mondo a partire 1907, anno della sua nascita. Negli anni tra le due guerre mondiali le Associazioni Scout vennero sciolte in diversi Paesi, per decisione dei regimi dittatoriali fascisti e nazisti.

In Italia, negli anni dal 1926 al 1943 (questo periodo verrà successivamente chiamato della "Giungla silente"), centinaia di Scout continuarono la loro attività in totale **clandestinità**. In questa dimensione sono da ricordare le esperienze delle Aquile Randagie a Milano e del Lupercale a Roma.

Continuare a fare i propri campi in quei momenti di estrema difficoltà,

riconoscersi nella Promessa e nella Legge Scout dava un significato pieno alla propria Promessa.

Ma essere Scout e continuare ad esserlo poteva anche costare un prezzo alto come la perdita della libertà e della vita.

Insomma, nonostante il Movimento Scout sia stato fondato da un militare (o forse proprio per quello) **tra gli Scout e i conflitti armati non c'è alcuna affinità**.

E se ricordiamo che nella Promessa è menzionata anche la fedeltà verso il proprio Paese, è evidente che in alcuni casi è stato molto difficile decidere se privilegiare la fraternità mondiale oppure le decisioni, spesso scellerate, di entrare in guerra da parte della Nazione a cui siamo fedeli.

**La posizione dell'AGESCI** su questo tema è molto chiara: **la guerra non è mai una soluzione** e tutti gli sforzi culturali ed economici devono essere orientati alla costruzione della pace. La pace è una questione di cultura, nasce del contributo di ogni





## Messengers of Peace

Nel 2011 il Re di Svezia e il Re dell'Arabia Saudita, osservando l'ottimo lavoro dello Scautismo nel mondo, hanno riconosciuto agli Scout di tutto il mondo il ruolo di **messaggeri di pace**. Il Bureau mondiale ha lanciato l'iniziativa "Messengers of Peace" che ha come obiettivo il riconoscimento e il sostegno di questo ruolo dello Scautismo nel mondo. Sono oggi centinaia i progetti nati da questa iniziativa che tuttora continua.

### Testimoni di guerra

Parlare di un testimone di guerra è un'operazione complicata perché si rischia di non cogliere tutti gli aspetti della persona che si vuole raccontare.

Parliamo di **Gino Strada**, 65 anni, fondatore dell'associazione **Emergency**, ma soprattutto medico chirurgo impegnato, sia con la realtà di lui fondata che non, in numerose attività a sfondo umanitario e sociale. Ha iniziato la sua carriera di medico curando le vittime di guerra e dopo alcune esperienze con la Croce Rossa ha deciso di fondare l'associazione **Emergency** che oggi gestisce numerosi ospedali e diverse strutture sanitarie in Paesi come l'Afghanistan,

l'Iraq, la Repubblica Centrafricana, la Sierra Leone e il Sudan, tutte zone definite "calde" a causa delle guerre che negli anni le hanno interessate.

Ha lavorato in zone in cui il conflitto è stato violento e continuo, da queste esperienze sono nati **due libri** molto apprezzati (Pappagalli Verdi: cronache di un chirurgo di guerra e Buskashì),

L'impegno di questa associazione, a partire dalla sua fondazione nel 1994, è stato sempre in crescita arrivando non solo a costruire ospedali e strutture sanitarie che si dedicassero esclusivamente alle vittime di guerra, ma ampliando la rete di solidarietà mettendo in piedi poliambulatori, centri pediatrici e luoghi per l'assistenza medica di base rivolti a tutti e basati su un principio di solidarietà ed assistenza universale.

Oggi **Emergency** è una realtà conosciuta in tutto il mondo che, in ogni luogo dove si è trovata ad operare, ha portato benefici e aiuto alla popolazione mettendo sempre davanti le esigenze dei cittadini e dei feriti delle guerre, ponendo il rispetto dei diritti umani come centrali.

Tra le sue frasi più famose "L'importante è capire fino in fondo che



se ci sono persone che hanno bisogno di essere curate questo vada fatto" indica quello che è il vero spirito di un testimone di guerra, delle cose che ha visto e della volontà che lo ha animato per contribuire a rendere il mondo "migliore di come lo zha trovato".

Per concludere questa nostra car-



**EMERGENCY**  
Life Support for Civilian War Victims

## Spunti di navigazione, di lettura e di cinematografia.

rellata vi suggeriamo alcuni **siti, libri e film di interesse**, utili per rimanere aggiornati o semplicemente per conoscere storie di guerra e confrontarle con il quadro che abbiamo descritto:

### **[www.emergency.it](http://www.emergency.it)**

sito dell'associazione fondata da Gino Strada per offrire cure medico-chirurgiche gratuite e di elevata qualità alle vittime delle guerre, delle mine antiuomo e della povertà;

### **[www.amnesty.it](http://www.amnesty.it)**

sito dell'associazione *Amnesty International*, organizzazione non governativa che si occupa della difesa dei diritti umani a livello internazionale;

### **[www.guerrenelmondo.it](http://www.guerrenelmondo.it)**

*News* Giornaliere sulle Guerre nel Mondo e sui Nuovi Stati

### **[www.savethechildren.it](http://www.savethechildren.it)**

associazione che si occupa della tutela dell'infanzia a livello italiano. Quando parliamo di infanzia, parliamo spesso di bambini scappati da conflitti o arrivati nel nostro Paese in conseguenza dell'esplosione di guerre;

### **[www.unhcr.it](http://www.unhcr.it)**

il sito dell'organizzazione delle nazioni unite per la protezione dei rifugiati. Questa agenzia nasce dopo la fine della seconda guerra mondiale con il fine di assistere i cittadini europei fuggiti dalle proprie case a causa del conflitto. Oggi si occupa di rifugiati politici ed esuli dai paesi d'origine;

### **[www.meridianonline.org](http://www.meridianonline.org)**

una rivista di approfondimento di politica internazionale.

## LIBRI

*Parole per la pace.*

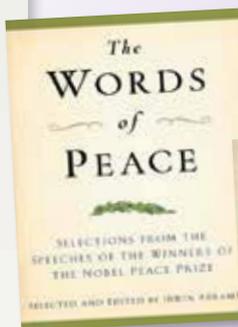
I premi Nobel per la pace del ventesimo secolo, a cura di Irwin Abrams

*Centomila gavette di ghiaccio* di Giulio Bedeschi

*Il sergente nella neve* di Mario Rigoni Stern

*Pappagalli verdi* Storia di un chirurgo di guerra di Gino Strada

*Buskashi* Viaggio dentro la guerra di Gino Strada

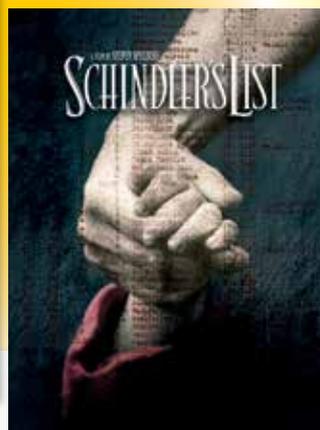


## FILM

*Good morning Vietnam* (1988)

*Schindler's List* (1993)

*Quando sei nato non puoi più nasconderti* (2005)



AMNESTY INTERNATIONAL

Infine vi consigliamo di leggere il rapporto che annualmente Amnesty International produce e che riguarda tutte le situazioni di conflitto presenti nel Pianeta, un'interessante fotografia obiettiva di quello che accade lontano da casa nostra.

# VOGLIA DI VEGLIA

**V**eglia è il termine che si usa per un'attività espressiva che offra l'occasione di **riflettere su temi importanti**, è differente, nell'organizzazione e nelle motivazioni, dalla Veglia alle Stelle, che, pur richiamando alla riflessione personale, è rivolta a un contatto diretto con la natura, con il cielo stellato, tradizionalmente individuale.

Già dal termine si può ricavare una considerazione: vegliare non è inteso, o almeno non solo, per "stare svegli", ma per "**stare attenti**".

Se durante tutte la attività non farsi distrarre è importante, qui è fondamentale, per non gettare via tempo e impegno.

Una veglia, per raggiungere lo scopo, non deve limitarsi a offrire belle parole, ma deve anche saper creare un'**atmosfera favorevole** alla riflessione (1), utilizzando **tecniche**

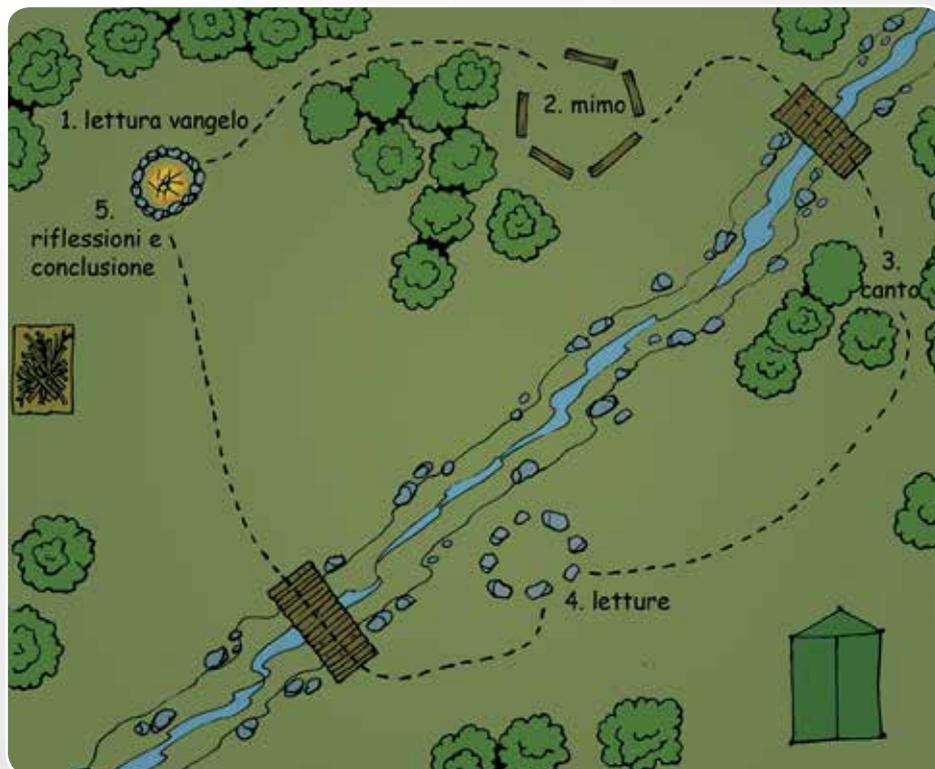
**espressive** diverse per raccogliere e focalizzare pensieri e idee. Tradizionalmente si svolge di sera, ma è possibile organizzarla anche in altri momenti della giornata.

Individuare il luogo dove svolgerla non è un fattore secondario, bisogna aver cura che **non ci siano rumori** o distrazioni, che sia accogliente e che permetta di rimanere seduti tranquilli durante lo svolgimento di tutto il programma.

Se è all'aperto dobbiamo fare in modo di prevedere una **illuminazione adatta**, con spazi adeguati se sono programmate delle scene recitate o mimate.

Fondamentalmente esistono **due tipi** di veglie: quella **itinerante**, in cui si prevedono luoghi diversi per ognuna della parti della veglia, con tappe di trasferimento in silenzio (2), e quella **fissa**, svolta in un solo luogo.

Le tecniche possibili sono svariate: vanno dalla lettura, al coro parlato, al mimo, al canto, alla recitazione; in determinate occasioni e luoghi si possono anche usare proiezione di immagini o filmati.



Se si propongono dei canti da cantare tutti insieme, è bene che questi siano già conosciuti, quindi è meglio insegnarli precedentemente e non appena prima che si svolga la veglia; oppure il canto può essere eseguito da una/un solista o un piccolo coro e ascoltato dal resto dei partecipanti. **La musica aiuta** la riflessione. Si possono quindi programmare dei brani da ascoltare, sia come intermezzo tra una parte e l'altra della veglia, sia come sottofondo di una lettura o di un mimo.

La musica **dal vivo**, se ben eseguita, è molto suggestiva, quindi se nella sq c'è qualcuno che sa suonare qualche strumento, sarà un'ottima scelta chiederle/gli di suonare.

Come in ogni attività espressiva, c'è spazio per tutti e per tutti i talenti, ricordando che raggiungere una **buona qualità** di esecuzione è però il nostro



obiettivo. I testi per le letture sono importanti, bisogna raccogliarli con attenzione, per i testi religiosi si può chiedere un aiuto all'AE. Su internet si possono trovare testi a non finire, ma anche le biblioteche pubbliche, quelle parrocchiali o semplicemente quella dei capi e dell'AE possono offrire spunti.

Anche i testi di canzoni possono essere indicati, se si vogliono far ascoltare i brani originali, è consigliabile dare ai partecipanti una copia del testo per seguire meglio. Proviamo a vedere come impostare una piccola veglia, fissa, sulla pace.

**Inizio:** canto insieme "Pace sia, pace a te"

**Scena:** alcune persone mimano la scena della preparazione di un assalto da parte di un gruppo di soldati.

**Letto:** È l'attesa, la parte più brutta. Sai che quando uscirai, con il mitra in mano, con il fucile, con la bomba pronta, laggiù troverai qualcuno che ti vuole uccidere. E cercherai di fare più presto, di colpire più duro. Mentre aspetti, con il cuore che accelera sempre di più il battito e il respiro che si fa più affannoso, ti scorrono davanti le immagini della gente a terra, senti le urla dei feriti, vedi gli occhi sbarrati di chi è morto, amico o nemico che sia. E ti chiedi perché, qualche volta poi scuoti la testa. E' la guerra. Speri solo che arrivi presto la pace e tutto questo abbia fine.

**Canzone:** La guerra di Piero.

**Letto:** Bertolt Brecht - La guerra che verrà

#### LA GUERRA CHE VERRÀ

non è la prima. Prima / ci sono state altre guerre. / Alla fine dell'ultima / c'erano vincitori e vinti.

Fra i vinti la povera gente / faceva la fame. Fra i vincitori / faceva la fame la povera gente egualmente.



A turno, ciascun animatore della veglia, si alza e dice il nome di un Paese dov'è in atto una guerra - se possibile con colonna sonora (musica lenta).

Canto insieme: **Quante le strade** (Blowin' in the wind)

**Letto:** "La pace non si inventa, la pace non si trova abbandonata a terra, non si raccoglie nell'aria. La pace deve nascere dal cuore, dall'anima, dall'amore che dobbiamo provare per gli altri, per tutta l'umanità. Perché la pace deve essere in noi, e noi nella pace."

**Letto:** Preghiera semplice (San Francesco)

**Letto:** MT 5, 1-9

Viene distribuito un foglietto a tutti i partecipanti, su cui ognuno scriverà un proposito di pace, personale - colonna sonora (musica lenta), si raccolgono i foglietti che verranno custoditi in una piccola scatola e bruciati all'ultimo fuoco di bivacco del campo estivo

Riflessione dell'AE

**Canto finale:** In un mondo

di maschere



# SFIDA ALL'ULTIMO MESTOLO

## la gara di cucina

**L**a cucina è un'arte. Essa può dunque essere *soft, rustica, novella, pop, futurista, spice, post avanguardista*.

Può essere quello che vi pare, ma qualunque definizione vogliate assegnarle, sarete sempre al punto di partenza se nel vostro modo di lavorare non impererà un unico motto dietro un'unica, semplice, essenziale parolina magica. Questa parolina magica è **Stile!**

Stile nel cucinare ogni giorno al Campo estivo, Stile ancor di più nell'evento di maggior importanza per i Cucinieri e la Squadriglia tutta. **La Gara di Cucina.**

Intendiamoci, un piatto prelibato, ben cucinato e gustoso, resta tale, con o senza le cerate ben pulite e colorate, le decorazioni al tavolo e le Uniformi ben pulite al momento della presentazione del menù.

Ma per una Squadriglia giunge sempre, prima o poi, il giorno in cui deve decidere se assomigliare ai membri del villaggio di Asterix o se il dirsi Scout preveda anche **attenzione ai dettagli** e non solo competenza tecnica nell'ottenere manicaretti sfiziosamente deliziosi.

### Gare di Cucina

Non tutte le Gare Cucina sono uguali.

Ci sono quelle a tempo, a tema culinario, di qualità, quelle ambientate, quelle a tema geografico. Bisognerebbe allenarsi, in sede, a casa, in coppia, da soli. Perché qualunque sia la modalità, serve conoscere i tempi di cottura, la resa del fuoco, i tipi di fiamma, le caratteristiche dei condimenti, le dosi, almeno per quanto riguarda i piatti base.

Per farsi trovare pronti ad una Gara Cucina, una Squa-

driglia dovrebbe **provare, provare, provare** e anche acchiappare consigli: dalle nonne, dalle mamme, da chi cucina a casa o in mensa a scuola.



Nelle Gare di Cucina **a tempo** è importante in particolare quanto tempo si impiega a produrre il menù, occhio dunque alla coordinazione, al rispetto dei tempi e alla sequenza dei piatti da preparare.

Nelle Gare di Cucina con un **tema** prestiamo attenzione massima agli ingredienti: se l'ambientazione è l'Arabia, evitiamo di scegliere in cambusa le salsicce. Se vi trovate nel medioevo, difficilmente lo Staff Capi vi sfiderà a cucinare tacos o tortillas.

Evitare salse e condimenti eccessivamente articolati o complessi: aumenta il rischio di sbagliare e offrire un piatto poco digeribile o addirittura immangiabile.

**Leggerezza e semplicità** pagano sempre, è la qualità che conta, è la bontà che vale, è il buon gusto che premia.

L'occhio vuole la sua parte: **decorare, condire e abbellire** i piatti è una buona cosa. Ma senza esagerare. E attenzione a quello che mettiamo nel cibo: dobbiamo pur sempre mangiarlo! Ricordiamoci che l'aspetto si può migliorare anche con una bella **disposizione** del cibo nel piatto.

### Presentazioni con quel che c'è

Ogni Squadriglia sa perfettamente che ad un Campo estivo dovrà cimentarsi in una Gara di Cucina.

Pensare, ideare, **progettare** questo momento è dunque assolutamente positivo e rende merito a chi non si lascia cogliere impreparato e pensa per tempo a come addobbare o vestire l'angolo di Squadriglia e quello della cucina in particolare.



Ma voi sapete che Avventura preferisce sempre evitare di portare da casa un container in funzione di cassa di Squadriglia, e quindi per noi puristi anche la decorazione della Gara di Cucina dovrebbe avvalersi **solo** di quello che il luogo di offre.

Guardiamoci intorno: **felci** o particolari piante simili potrebbero costituire una gradevole tovaglia (ammesso che nel luogo in cui campeggiamo sia consentito utilizzare tali elementi del sottobosco).

**Cortecce** o composizioni di particolari pietre piatte o levigate minimamente potrebbero assolvere la funzione di sottopentole.

Composizioni di **fiori** in ghirlande o intrecci verticali potrebbero rendere più allegro il tavolo (come sopra, occhio a quel che possiamo prelevare dal suolo o dagli alberi).

In ogni caso evitiamo fiori o composizioni floreali eccessivamente odorose o generosi in polline: attirano insetti e potrebbero

“condire” in modo non previsto le pietanze.

Se proprio non resistiamo a decorare le pietanze con un vegetale di bellissimo aspetto, accertiamoci di conoscerne tutte le proprietà, perché non sono rari quelli tossici o irritanti. E quando proprio siamo sicuri di non avvelenare nessuno... laviamolo bene, visto che entra in contatto col cibo!

**Non si cucina in Uniforme**, rischiamo di sporcarla, rovinarla, ma soprattutto di renderla impresentabile al momento del passaggio dei giudici.

### Igiene e pulizia

Uno degli aspetti che si valuta in una Gara di Cucina è certamente il tempo che si impiega a preparare i piatti.

Ci vogliono dunque competenza, intesa di Squadriglia, capacità di comprensione dei Posti d'Azione.

Ma esser veloci non può e non deve voler dire esser arruffoni, superficiali, disattenti.

All'arrivo dei Capi (o di chi deve giudicare ed assegnare i punti) tutto il materiale dovrebbe già essere **pulito o messo ad asciugare**.

Possedere sempre un **contenitore** abbastanza capiente da contenere stoviglie, pentolame e tutto ciò che sporco abbiamo reso per cucinare, un contenitore con coperchio ermetico o che ben sigilli, per evitare ospiti indesiderati (api, mosche, formiche etc.).

Tavolo sempre ben **pulito e ordinato**, anche

la minima goccia di qualunque condimento (miele, salsa, crema, intingoli vari) attira insetti.



Il bravo fuochista **non può** anche cucinare: dovrebbe lavar le mani ogni 5 minuti, perché nessuno cucina con le mani sporche di nerofumo... vero?



# PER I FIORELLINI E PER GLI UCCELLINI

**T**ra gli Scout non si comincia a mangiare senza aver fatto la preghiera. Forse solo agli Scout ci ricordiamo di questa preghiera. Dopo aver sentito certe preghiere mi è venuto chiesto: ma perché questa cosa? Ma Dio cosa penserà di questa cosa che chiamiamo preghiera?

Proviamo a capire insieme perché.

La preghiera che diciamo prima di mangiare continua quello che Gesù ci ha insegnato a dire al Padre: dacci ogni giorno il pane per questo giorno (traduzione un po' libera, ma efficace). Ebbene quando siamo davanti al cibo che stiamo per mangiare la prima cosa che dovremmo dire è "**grazie** Padre che oggi mi hai ascoltato e che qualcosa di più del semplice pane me lo hai dato".

Qualcuno questo piatto fumante l'ha preparato! Non possiamo dimenticarci l'impegno di chi ce lo ha cucinato.

Allora un altro **grazie** è per quel segno d'amore che è un piatto ben curato.

Anche quando ti fai da mangiare da solo il lavoro di cuoco è solo l'ultimo anello di una **lunga catena** che va da chi ha arato o allevato a chi ha curato, a chi ha raccolto e poi via via fino a quell'ultimo anello del cuoco e alla nostra tavola.

Dietro quel piatto ci sono tante storie, tanti uomini e tante donne, le loro fatiche, le gioie, i dolori, c'è forse anche qualche imbroglio o qualche sfruttamento di chi è stato mal pagato per il suo lavoro.

Ci sono anche quelli il cui piatto oggi rimane **vuoto!** Ho pensato: ma che padre è questo che ai suoi figli distribuisce il cibo in questo modo: qualcuno rimane senza e altri che ne hanno troppo e da sprecare? Poi ho pensato che il primo della fila dei figli di questo Padre è uno che aveva tutto, era l'unigenito (l'unico figlio), ma ha voluto fare posto anche a tanti altri ai quali ha detto vieni fratello, vieni sorella, quello che è mio è anche tuo! E allora la **responsabilità** non è solo del padre, ma anche dei figli a cui ha dato il pane anche di altri fratelli e che si sono tenuti la parte degli altri. Qualcuno ha mangiato il proprio pane e pure quello degli altri, così gli altri sono rimasti senza (succede qualche volta!).

Vi lancio una **sfida**: provate a farla voi una preghiera con dentro queste cose, alcune di queste cose. Una risposta al Padre a cui avete chiesto il pane, e che vi ha dato questo pane per questo giorno.

Provate a farla voi una preghiera pensando, per una volta, di essere di quelli che oggi sono rimasti senza. Provate a farla pensando di essere di quelli che si accorgono che hanno ricevuto più del necessario, anche il pane di qualcun altro.

Provate a farla dando dei nomi a quelli che con il loro lavoro, con le loro storie hanno fatto arrivare quel pane sulla vostra tavola. Fatela voi, qualche volta, con le vostre parole, **una preghiera prima di cominciare a mangiare.**



“Nessun profumo vale l’odore di quel fuoco...”

Baden-Powell  
Scoutismo per ragazzi

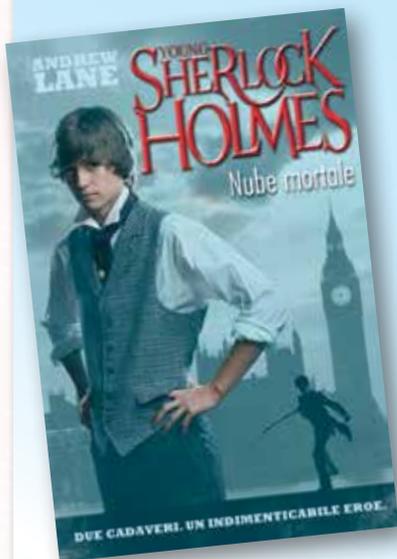


# TOPO DI BIBLIOTECA

a cura di Mauro Bonomini

## YOUNG SHERLOCK HOLMES NUBE MORTALE di Andrew Lane

Editore De Agostini  
Prezzo: € 9.90

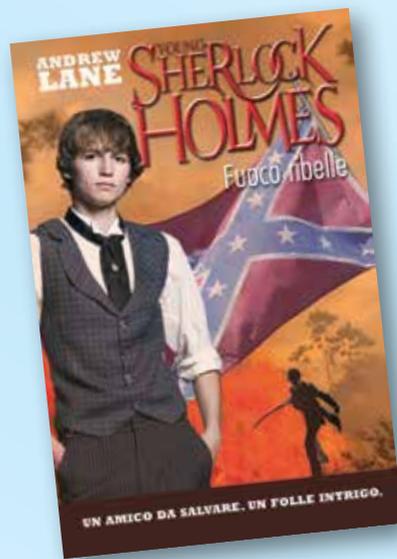


Sherlock Holmes è un personaggio letterario molto famoso: un investigatore privato londinese che ha come caratteristica quella di usare l'osservazione dei particolari e la deduzione come metodo per risolvere i casi che gli vengono sottoposti. L'autore della serie di romanzi e racconti era Conan Doyle, un medico vissuto ai tempi di B.-P. E certamente con gli scout questo investigatore ha molto in comune, dato che l'osservazione è una delle tecniche più utili nello scouting. Nei romanzi e nei racconti dedicati a Sherlock, però,

non viene citato granché della sua vita, quindi, dopo più di cent'anni dalla comparsa del primo libro, prende vita una serie dedicata agli anni della giovinezza dell'investigatore. Il Primo di questi libri vede Sherlock, arrivato presso la casa di uno zio, dopo la partenza di suo padre per l'India, affrontare un intricatissimo e misterioso caso in cui le persone muoiono in modo raccapricciante. Saranno proprio l'osservazione e le capacità deduttive a far sì che i casi vengano brillantemente risolti. Compare in questo libro anche il fratello di Sherlock, Mycroft, intelligentissimo, impegnato nella carriera governativa. Il libro dà un quadro preciso anche della mentalità britannica dell'epoca, con la netta distinzione tra i gentiluomini e gente comune, e lo sviluppo dell'azione è avvincente.

## YOUNG SHERLOCK HOLMES FUOCO RIBELLE di Andrew Lane

Editore De Agostini  
Prezzo: € 9.90



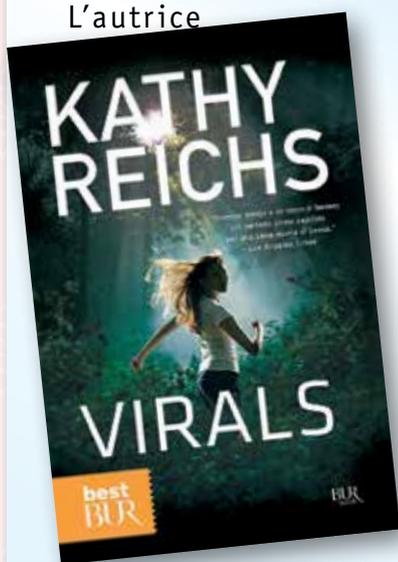
Il secondo libro della serie dedicata alla giovinezza del famoso investigatore inglese vede Sherlock trattare il caso di un complotto internazionale. Amycus Crowe, americano, è diventato il suo istitutore e ha un passato di cacciatore di taglie. Questa sua occupazione lo ha portato a sviluppare importanti capacità investigative e molte altre conoscenze che trasmette con impegno al suo studente. Quando però si scopre che l'assassino del presidente americano Abramo Lincoln, John Wilkes Boot, non è morto come si credeva, ma

si nasconde in Inghilterra e partecipa a un tentativo di ricostruire l'esercito confederato, sconfitto proprio sotto la presidenza Lincoln, Il nostro Sherlock si mette in caccia e arriva sino in America per risolvere il caso. Durante il viaggio avrà modo di frequentare la figlia del suo tutore e anche di iniziare ad imparare a suonare il violino, capacità che manterrà anche da adulto. Anche questo libro è pieno d'azione e ricco di colpi di scena.

## **VIRALS** di Kathy Reichs

Editore Rizzoli  
Prezzo: € 5.90

L'autrice



del libro è un'antropologa forense che ha creato sulla propria esperienza il personaggio di Temperance Brennan, protagonista in numerosi film e nella fortunata serie televisiva Bones.

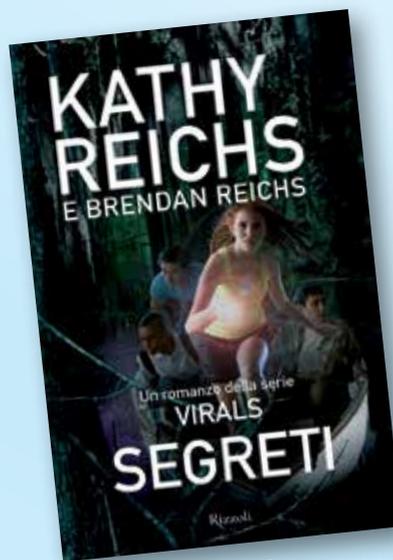
Nel libro il personaggio principale è Tory Brennan, la nipote di Temperance, che approda a Morris Island per andare a vivere con il padre, di cui ha appena scoperto l'esistenza. In questa isola trova tre amici e con loro, esplorando un bosco, scopre delle ossa. Usando attrezzature scientifiche donate dalla zia antropologa, le individua come ossa umane e inizia a cercare, insieme con gli amici, di ottenere indizi e prove per risolvere il mistero di un omicidio avvenuto molti anni prima. Durante queste ricerche i ragazzi vengono anche infettati da un misterioso virus frutto di ricerche genetiche, che darà a loro poteri straordinari. Un libro che si legge con la voglia sempre maggiore di sapere qual è il finale, ricco di colpi di scena e azione.

## **VIRALS - SEGRETI** di Kathy Reichs

Editore Rizzoli  
Prezzo: € 17

Il secondo libro della serie dedicata alla ragazza e ai tre ragazzi che compongono i virals, inizia con l'annuncio dell'imminente chiusura del Centro ricerche Universitario presso cui lavorano i genitori dei ragazzi. Proprio in un laboratorio di questo istituto, in cui veniva portato avanti

un programma segreto per la produzione di un virus letale, i ragazzi sono stati infettati e ora il loro corpo contiene i geni di un lupo, che danno loro capacità straordinarie.



Di queste capacità avranno bisogno, per evitare di perdere la vita, quando decidono di impegnarsi nella ricerca del tesoro di una donna pirata, la famigerata Anne Bonny. Prenderanno in prestito un antico documento, scenderanno nei sotterranei e nelle segrete del vecchio carcere cittadino, rischieranno di essere uccisi e solo i loro straordinari poteri li porteranno avanti nell'avventura.

Ciao Avventura! sono **Aurora**, una Guida del Civitavecchia 3, Reparto Ma.de.Stra . È appena finito il mio ultimo anno di Reparto e tra qualche mese passerò in Noviziato. Questi 4 anni appena trascorsi sono stati pieni di avventure e di emozioni straordinarie, ho conosciuto e camminato a fianco a persone veramente stupende. Volevo salutare e ringraziare il mio Reparto, le Puma, le Pantere e i Pipistrelli 3 Sq. veramente ingamba!



Ma soprattutto la mia meravigliosa Sq, le Gazzelle, 6 ragazze in grado di sorridere e cantare anche davanti alle difficoltà, con la loro grinta e il loro entusiasmo, rendendo ogni momento speciale. E i miei Capi, per essere stati un grande esempio, per la pazienza che hanno avuto, e per tutto ciò che mi hanno insegnato in questi anni, che porterò sempre con me! Mi resterà un bel ricordo di risate a volontà, di avventure proprio come veri eroi, l'esperienza di una vita insieme a voi! Grazie! Buona Caccia! Scimmietta Testarda



Ciao ragazzi sono **Francesca Remigio**, la cronista della Squadriglia Pantere del Reparto S. Michele Arcangelo del gruppo Città Sant' Angelo 1.

La mia Squadriglia ha avuto

l'opportunità di costruire la sopraelevata e io vorrei mostrarvela. L'abbiamo costruita al campo estivo, era davvero bellissima. Tutto questo grazie alla mia Caposquadriglia Chiara Cantarini ma anche alle nostre Squadrigliere.

Spero che questo "articolo" venga pubblicato per dimostrare a tutti le nostre abilità. Ciao!  
Francesca

Ciao Avventura, vorrei fare una dedica ai miei carissimi amici Matteo, Francesco e Vito, che passeranno al Clan. Grazie di tutto e buona Strada.

**Matteo**, Sq. Pipistrelli, Chiaramonte Gulfi 1



Ciao Avventura!

Sono **Riccardo** della mitica Sq. Lupi del Perugia 7. Dal momento che questo è il mio ultimo anno ho voluto mandare questa foto per fare una sorpresa alla mia Squadriglia, e ringraziare tutti per quest'anno pieno di emozioni, ma purtroppo anche di incomprensioni. Grazie a voi sono cresciuto caricandomi sulle spalle il peso della responsabilità e imparando a conoscerne il significato. Spero che il prossimo anno riuscirete a far funzionare la Squadriglia al meglio! Un saluto a Federico, Gabriele, Riccardo e Beniamino e a tutto il resto del gruppo in particolare allo Staff! Arcio



Ciao amichetti! Siamo **Simona Perrone ed Erica Rende**, due Guide del Reparto Emmaus del Crotona 8. Questa è la prima volta che scriviamo ma non sarà di certo l'ultima. Volevamo ringraziare lo Scouting e il nostro Reparto perché oltre a



formare uomini e donne del futuro, a far vivere esperienze e momenti indimenticabili, a sentire la felicità e il dolore sulla propria pelle, ti fa incontrare persone con le quali puoi sentirti veramente

al settimo cielo. E seguendo i passi di B.-P. creeremo un mondo migliore.

Con affetto, Koala solare e Leprotta vivace.

Ciao Avventura! Sono **Giulia**, Vice C.Sq. delle Volpi. Faccio parte del Reparto S. Carlo, Sezze 1. Volevo mandare questa foto per ringraziare tutti i miei compagni di avventure e tutti i miei capi per questo bellissimo campo. Grazie. Giulia, Pettiroso volenteroso



Ho sempre visto i Novizi salutare il proprio Reparto su Avventura. Anche noi vogliamo farlo. Ciao Reparto Kairòs, la strada ci attende. **I Novizi del gruppo Bitonto 3! In particolare Scoiattolo Vivace!**



Salve Avventura, sono **Marta**, una Guida del Pedara 1 e vorrei salutare tutti i miei amici del Reparto Fenice, soprattutto i Capisq. che a settembre entreranno nel Clan. Un abbraccio a tutti!  
Marta F.



Ciao a tutti, sono **Federica** del Reparto Avezzano 1! Volevo scrivervi per ringraziare tutto il mio Reparto per questi splendidi cinque anni passati assieme. Volevo ringraziare anche tutto lo Staff per il grande aiuto che dà ogni anno a ciascuno di noi per continuare il nostro cammino scout! Ringrazio soprattutto



la mia magica Squadriglia, le Cerbiatte, che in ogni avventura ha saputo trasmettermi emozioni indimenticabili!

“Il reparto intorno al fuoco tutti pronti a stare al gioco. Sogni e strade per ciascuno questo è l’Avezzano 1!”  
Federica - Furetto Intraprendente

Ciao Avventura! Sono **Valentina** e faccio parte del Reparto “Stella del Nord” del Gruppo Scout Terni 3. Visto che sono al mio ultimo anno di Reparto, volevo fare una sorpresa alla mia bellissima Sq. Pantere e il mio Reparto, ringraziandoli per tutto



quello che hanno fatto, per le mille avventure, per ogni riunione e per ogni sorriso che hanno allegrato questi anni bellissimi. Continuate

Giornata ecologica per gli Scout del **Reparto Sant’Elia del Palmi 1**

“Impresa natura/nautica Cala Janculla di Seminara del 2 agosto 2013”

Nello splendido scenario di Cala Janculla di Seminara, una piccola spiaggetta incastonata tra due speroni di roccia al centro della Costa Viola, i ragazzi ed i capi del gruppo scout del Palmi 1 hanno vissuto una giornata del tutto particolare: ripulire la spiaggetta da tutti i rifiuti che il mare in questi ultimi mesi ha rigettato. È da ricordare che gli Scout del Palmi 1, sempre molto sensibili al tema dell’ecologia e alla conservazione e riscoperta del proprio territorio, già qualche anno fa lanciavano per la prima volta le giornate per la pulizia di Sant’Elia di Palmi.



ad essere sempre così e non perdetevi mai il vostro entusiasmo!

Sono fiera di voi! Vi voglio bene!  
Buona Caccia!  
Marmotta Sincera

Il mio ultimo campo di Reparto. Campo indimenticabile con i migliori amici di sempre. Ho concluso il mio cammino al Reparto nel modo migliore che si possa immaginare. Grazie a tutti voi per gli splendidi momenti passati insieme.

**Giovanni Centola**, Reparto Antares-Brownsea, Gruppo Scout Terracina 2



# L'ULTIMA DEI CAIMANI

