

COSTRUIRE UN FORNO – A CURA DI ROBERTO BETULI

(dispensa per il corso di formazione per animatori aisa centro)

Per costruire un forno da uscita esistono varie possibilità, come vediamo dai suggerimenti tratti dal libro di Pierre Desuc, *Tappe*.

Abbiamo solo la scelta della tipologia del materiale da impiantare per svolgere la nostra attività di cucina, informandoci in precedenza sulla tipologia di terreno.

Per il nostro incontro ogni squadriglia porterà con sé una piccola pala o una cartoccia, gli alari (i ferri), il necessario per accendere il fuoco; cercheremo di seguire i consigli di un famoso costruttore di forni:

Un forno è soltanto un buco nel terreno: accendi un fuoco, scaldalo e cucina!

Un forno di terra non è più complicato. Se avete fatto torte di fango quando eravate bambini, potete costruire un bellissimo forno di fango. Per di più, potete farlo gratis, o quasi, e funzionerà altrettanto bene di un forno fabbricato su misura in muratura o ceramica che costa un mucchio di soldi. La terra è non solo più comune, sicura, economica e facile da usare dei mattoni, è anche più amica dell'ambiente e, io credo, più bella.

Che sia fango o mattone, comunque, si tratta del materiale di cui tutti siamo fatti. (In Ebraico, Adamo significa 'argilla rossa', e quando riflettete sulla reale provenienza del vostro cibo, la frase biblica: " ...perchè sei polvere..." suggerisce una profonda, ma forse differente verità.)

I tre passaggi fondamentali per la realizzazione di un forno sono:

1) Preparare un mucchio di sabbia umida, e dargli la forma di un emisfero.

2) Coprire questa forma con uno o più strati di fango.

3) Aprire una bocca e togliere la sabbia.

Se lo asciugate accendendo un fuoco, potete infornare domani. Per cucinare, accendete un fuoco nel forno senza applicare una chiusura sulla bocca. Poi, ripulite il forno dalle braci e dalle ceneri, infornate il pane, la carne o le verdure, usate qualcosa per chiudere la bocca, e lavatevi le mani per la cena...."

