Manuale d'uso

11/13

BASE SCOUT • RIFUGIO ALPINO

CASTELLONCHIO

1. **Numeri utili**
2. **Impianto elettrico**
3. **Acqua**
4. **Acqua calda**
5. **Impianto di riscaldamento**
6. **Gas**
   6.1 Gas cucina
7. **Forno a legna**
8. **Pulizie**
9. **Raccomandazioni finali**

BUONA PERMANENZA A VOI TUTTI ;)

Nel rispetto di chi ha dato gratuitamente il suo tempo, i materiali, la competenza, siete vivamente tutti invitati a portare grande rispetto alle cose ed all'ambiente circostante.

Tutte le chiavi si trovano nello <u>sportellino</u> dietro la porta dell'ingresso <u>camere</u>.

---

1. Numeri utili

Per la CASA	Lorenzo 055 84 57 184 – 328 92 68 944 Fabio (ore negozio) 055 84 59 483
Emergenze	118
Vigili del fuoco	115 – 055 84 56 666
Carabinieri	112
Comunità Montana	055 84 52 71
Parrocco di Grezzano	055 84 01 041

2. Impianto elettrico

La potenza disponibile nel fabbricato è poca ma sufficiente per poter accendere tutte le luci contemporaneamente; evitare quindi di allacciarsi con elettrodomestici riscaldanti (phon - tostapane - microonde - ecc.) perché potrebbe scattare il limitatore magnetotermico.

Nel caso si verifichi il caso sopradescritto è necessario riarmare l'interruttore magnetotermico che si trova nel casotto del contatore nei pressi di Casa D'Erci (circa 800mt di sentiero con 150mt di dislivello). Per raggiungerlo è sufficiente percorrere il sentiero che parte appena sopra casa e contraddistinto da cartelli e segni rossi su alberi e pietre; la chiave del contatore è quella piccola nel mazzo.

Nel caso di temporale può accadere che la corrente sia tolta e poi restituita automaticamente.

3. Acqua

L'acqua è tutta potabile.

Il rubinetto generale dell'acqua potabile è posto dentro un pozzetto nel ciglio dietro casa (vicino al cipresso).

Prima di lasciare la casa chiudere il rubinetto generale.

Usare l'acqua con molta parsimonia poiché serve tanta energia per trasportarla dall'acquedotto fino a casa.

Non spegnere mai l'interruttore "pompa acqua" dal quadro generale.

4. Acqua calda

Quando è acceso il riscaldamento, la produzione di acqua calda è automatica.

Quando è spento l'acqua calda è alimentata dai pannelli solari.

L'acqua calda delle docce è fornita solo dai pannelli solari.

5. RISCALDAMENTO

La caldaia per il riscaldamento va alimentata a legna utilizzando le provviste sistemate negli ex stalletti; prendete la legna tagliata più lunga, lasciando per il caminetto quella più corta.

Prima di accendere la caldaia assicurarsi che ci sia corrente in casa e che l'interruttore con scritto "caldaia", dentro lo sportello nel corridoio, sia in posizione "on" (è quello che dà il consenso alla pompa di ricircolo).

Accendere l'interruttore di comando caldaia situato sul lato destro del locale caldaia.

Caricare la caldaia dallo sportello superiore (per questo la leva deviatrice dei fumi deve essere ruotata in posizione orizzontale), utilizzando legna fine ed asciutta, dopo aver posto sul fondo un po' di carta o cartone.

Accendere avendo cura di tenere lo sportello inferiore aperto (quello di estrazione ceneri), mentre quello superiore accostato (e non serrato con la vite di chiusura) in modo da non schiacciare l'interruttore che da il consenso al ventilatore, ma contemporaneamente non permettere la fuoriuscita di fumo e/o fiamme.

Continuare ad alimentare la caldaia con legna asciutta e più grossa fintanto non si è costituito sul fondo della caldaia un bel letto di brace, mantenendo lo sportello inferiore aperto e quello superiore accostato.

Adesso che c'è una bella brace sul fondo, caricare la caldaia con tutta la legna che può contenere, avendo cura di disporla in modo ordinato, quindi chiudere lo sportello inferiore e poi quello superiore (partirà il ventilatore automaticamente) avvitando a fondo i meccanismi.

Spostare la leva di sinistra in posizione verticale per attivare la combustione a fiamma rovescia.

Al primo avviamento, essendo la temperatura dell'acqua nel circuito tanta e fredda, saranno necessari circa 5/6 ore prima che inizino a riscaldarsi i radiatori.

Mediamente la caldaia va alimentata ogni 5/6 ore.

Mantenere la manopola della temperatura acqua in caldaia su una posizione media (medio/alta se le temperature esterne sono molto basse).

I caminetti sono molto efficaci e non producono fumo. Alimentare con parsimonia per evitare spreco di legna.

6. GAS

Aprire il rubinetto al contatore che si trova nello sportello di lamiera all'angolo destro della casa.

6.1 GAS CUCINA

Per attivare la cucina è necessario anche aprire il rubinetto con **leva gialla** che si trova sotto la cucina stessa: quando la leva è orizzontale il gas può fluire; la cucina è dotata di valvole termostatiche di sicurezza eccitate da fiamme pilota.

Pertanto per accendere i fuochi gas è necessario:

- ruotare la manopola in posizione

- premere la manopola

- avvicinare il fiammifero alla piccola finestra laterale finche non si attiva la fiamma pilota

- tenere premuto qualche secondo (5 - 6 sec)

- lasciare la pressione e ruotare la manopola nella posizione desiderata

N.B.: La fiamma pilota può essere lasciata accesa anche dopo aver spento il fuoco se prevedete un ravvicinato riutilizzo; altrimenti spegnere ruotando in posizione "O".

Per il forno, non funzionando l'accensione con piezoelettrico, è necessario agire così:

- togliere la piastra in ghisa di fondo (si scopre così l'ugello della fiamma pilota)

- posizionare la manopola sul segno

- premere il pulsante contraddistinto dal simbolo

- avvicinare il fiammifero all'ugello della fiamma pilota

- dopo che la fiamma si è accesa tenere premuto ancora per 5/6 sec. poi lasciare il pulsante (la fiamma pilota rimarrà accesa da sola)

- riposizionare con cura la piastra di ghisa sul fondo

- per accendere il forno adesso è necessario ruotare la manopola sul numero desiderato;

N.B.: Il forno può essere utilizzato per mantenere i cibi caldi tenendo accesa la sola fiamma pilota.

7. Forno a legna

Fantastico forno in vecchi mattoni refrattari murati con antiche tecniche edili. Il forno è un ottimo sistema di cottura dei cibi, ma va saputo un po' usare, altrimenti si rischia di sciupare tutto.

Pertanto ecco alcuni speriamo utili consigli per cuocere pizze, pane, arrosti.

Pizza

Accendere il fuoco con legna fine e possibilmente asciutta nel mezzo del forno, poi continuare ad alimentare con legna di medie dimensioni, mantenendo la fiamma sempre ben viva. Quando la volta e gli stipiti laterali in pietra del forno sono divenuti bianchi (circa 1.5 ore) la temperatura raggiunta è sufficiente per garantire la cottura di 20/30 pizze. Spostare allora tutto il fuoco e la brace sul lato destro del forno, pulendo il piano di cottura dalla cenere residua aiutandosi con la pala in acciaio e poi con uno straccio inumidito. Continuare ad alimentare il fuoco laterale con poca legna in modo da garantire l' illuminazione interna ed il mantenimento della temperatura.

Preparare le pizze sul piano di marmo facendo uso abbondante di farina per evitare che la pasta si attacchi al marmo o alla pala ed infornare con la pala più grande effettuando movimenti veloci per il trasferimento sul piano di cottura del forno. Si possono cuocere 5/6 pizze contemporaneamente, ma attenti a non annodarvi. Per lo spostamento in forno e/o l'estrazione a fine cottura utilizzare la pala più piccola.

N.B. Non lasciare la pizza già preparata troppo tempo sul piano di marmo in attesa di essere infornata perché si attaccherebbe inesorabilmente compromettendo una "felice impalata".

Pane

Finita la cottura delle pizze, se avete ancora un po' di impasto inutilizzato, potete cimentarvi nella difficile ma entusiasmante cottura del pane.

Togliete tutto il fuoco dal forno mettendolo in un secchio di ferro da recuperare nei paraggi; pulire il piano del forno con i soliti mezzi poi lasciare qualche minuto il forno aperto (10/15 min) a riposare e diminuire la temperatura. Infornare poi la pagnotta (non inferiore a mezzo chilo, altrimenti cuoce troppo velocemente ed è più difficile azzeccare il tempo di cottura) e chiudere la bocca del forno con l'apposito schermo in lamiera. Tornare a fare un controllo dopo un'ora circa e se la crosta non è ancora colorita, lasciare per altri 30 minuti poi sfornare e ..... buon appetito!!!!!

Arrosto

Per la cottura della carne è necessario utilizzare le teglie da forno presenti in cucina (ma non quelle appese alla parete perché non entrano dalla bocca) dove sistemare la carne già drogata e cosparsa con poco olio. Preparare il forno come per la pizza (mettendo eventualmente la traversina di ferro per contenere le braci del fuoco che continuerete ad alimentare). E' importante coprire le teglie con la carta stagnola prima di passarle in forno per evitare una rapida cottura esterna ed una insufficiente interna.

In questa configurazione lasciare cuocere per circa 30 min., poi togliere dal forno, girare la carne, aggiungere un goccio di vino bianco, ricoprire con la stagnola e ripassare in forno per altri 30 min. A questo punto togliere la carta di alluminio e lasciare ancora in forno finche la carne non ha preso il colore desiderato (dentro è già cotta alla perfezione). Se preparate anche le patate utilizzare la stessa tecnica avendo cura però (per una cottura con meno olio e più semplice) di scottare le patate, tagliate a tocchetti, in acqua, finche l'acqua di cottura non inizia a fare la schiuma coprendo tutta la superficie, poi scolare e mettere in teglia con poco olio, sale e rosmarino.

8. Pulizie

Si richiede una pulizia finale dei locali utilizzati in modo da garantire un ingresso igienico ai successivi utilizzatori.

Portare via tutti i residui di mangiare (cotto e non cotto).

Spegnere il frigo e pulirlo.

Portare via sacchi e nettezza varia (a Grezzano ci sono i cassonetti per la raccolta differenziata).

9. Raccomandazioni finali

- Accendere fuochi solo nei punti fuoco autorizzati.
- Non portare più di una macchina nell'area circostante la casa: una visita della forestale farebbe scattare un pesante verbale.
- Utilizzare il piccolo bagno in casa solo per la notte o le emergenze.
- Non salire sopra i letti con gli scarponi.
- Prima di lasciare il fabbricato assicurarsi di:
  - aver chiuso il rubinetto generale dell'acqua e scaricare la pressione dall'impianto;
  - aver chiuso il gas dal rubinetto principale presso il contatore esterno;
  - aver pulito i locali e l'ambiente circostante.
- Ricordate infine di chiudere sempre la sbarra, in fondo al sentiero, con l'apposito lucchetto.

BASE SCOUT • RIFUGIO ALPINO

CASTELLONCHIO

base.castellonchio@gmail.com