



LA GRA DI IACOMÈLL, MOGHEGNO

Gestore:
Associazione
Centro natura Vallemaggia
6678 Lodano

LINEE GUIDA: IL FUOCO NELLA GRA



Roger Welti , 5.10.2021

0. INTRODUZIONE

Questo manuale è stato sviluppato da Roger Welti, esperto nel settore, su richiesta del Centro natura Vallemaggia, nel 2021. Il gruppo fuochisti che ogni anno si mette a disposizione volontariamente per mantenere viva la tradizione e accesa la gra ha a disposizione queste linee guida, che hanno lo scopo di facilitare il compito di accensione e cura del fuoco durante le tre settimane in cui le castagne sono adagiate sul graticcio ad essiccare.

1. COME CURARE IL FUOCO DELLA GRÀ

Il principio di funzionamento della gra è semplice: bisogna mantenere il più a lungo possibile la produzione di calore.

Per un'ottimale essiccazione delle castagne non sono necessari né fumo né fiamme.

A questo scopo servono:

1. Bei ceppi sezionati di castagno (idealmente lunghi al massimo 1m), non troppo fini e troppo secchi;
2. resti della battitura dell'anno precedente (la 'püscia'¹),
3. materiale per accendere (o riavviare) il fuoco:
 - carta e/o cartone;
 - rametti più o meno fini;
 - legna (rami) più grossa;
 - ev. accendifuochi (cubetti o simili);
 - accendino e/o fiammiferi.

¹ In mancanza di questa si potrebbe provare a utilizzare della segatura da inumidire prima dell'uso. Non ne ho mai fatto l'esperienza, è da provare.

2. L'ACCENSIONE DEL FUOCO

Prima di tutto occorre accendere il fuoco: ci sono vari metodi, il migliore è quello dall'alto.

1. Mettere tre grossi ceppi in terra (al centro del focolare predisposto nella grà);
2. Sopra questi, mettere alcuni rami grossi;
3. Sopra ancora, mettere dei rametti fini;
4. In cima alla catasta porre l'accendifuoco.

È importante che la porta e la finestra al piano terra siano aperti, eventualmente anche quella del primo piano, in modo da garantire un buon afflusso d'aria.

5. Accendere il fuoco; le fiamme pian pianino scenderanno fino ad attaccare i ceppi.

Nel caso di una prima accensione (senza utilizzare ceppi magari già bruciacchiati) questo procedimento può prendere parecchio tempo, mezz'ora o più.

Si può utilizzare lo stesso procedimento descritto per accendere il fuoco alla mattina se lo si trova completamente spento, sfruttando però i ceppi già bruciacchiati e i resti di carbone disponibili ancora caldi (attenzione: da maneggiare con la paletta di metallo per evitare di bruciarsi le mani). In questo caso il procedimento sarà molto più breve (10-15 min).

Una volta che i ceppi hanno preso fuoco, questi possono essere disposti a dipendenza della loro forma, uno accanto all'altro in modo che si alimentano le fiamme a vicenda. Bisogna pazientare un po' fintanto che non ci sia un bel focolare tra i ceppi (circa 5-10 min.).

A questo punto il fuoco è pronto!

Attenzione: nella fase di accensione è normale che nella grà si sviluppi parecchio fumo e che ci siano delle fiamme anche importanti. Occorre fare attenzione che queste non attecchiscano il piano superiore (travi e castagne).

3. LA PRODUZIONE DI CALORE

Onde evitare che il fuoco produca troppe fiamme (non necessarie) bisogna chiudere tutti i buchi attorno ai ceppi, poiché da quelli passa l'aria che le alimenta.

Per far ciò si può:

1. sfruttare la cenere (e la brace) del focolare stesso;
2. se la cenere non bastasse, si utilizzerà la 'püscia' che si trova in un angolo all'interno della grà.

Attenzione a non bruciarsi utilizzando guanti e la paletta di metallo.



In pratica si chiude tutto attorno al focolare, lasciando aperto soltanto al centro dove il fuoco consuma il legno pian pianino dall'interno. Una volta che il fuoco ha attecchito bene, si chiudano le finestre (iniziando da quella del primo piano se è stata aperta), e poi si chiuda la porta (con il lucchetto a combinazione).

Fino al prossimo turno (per almeno 4-5 ore) il focolare produrrà il calore necessario all'essiccazione delle castagne.

4. CONTROLLO DEL FOCOLARE

Operare in questo modo:

1. Aprire la porta e la finestra del piano terra.
2. Disporre i ceppi ancora interi o parzialmente interi, che dovrebbero essere ardenti, al centro del focolare.
3. Aggiungere i ceppi necessari (1-2) ai bordi di questi.
4. Attendere un po' (5-10 min) finché questi iniziano a prendere fuoco.
5. Se i ceppi non prendono fuoco, procedere all'accensione del fuoco (vedi capitolo 2).
6. Procedere come descritto nel capitolo 3 e chiudere i buchi laterali.
7. Prima di partire si portino nella gra due ceppi che vengono allineati lungo una parete, in questo modo si asciugano e sono pronti per uno dei prossimi turni.
8. Al termine dell'operazione, si chiudano finestra e porta (con il lucchetto).



Attenzione: se si devono girare le castagne consiglio di procedere in primo luogo a questa attività. Procedere senza aprire porta e finestra del piano inferiore, girare le castagne con movimenti lenti poiché gli spostamenti d'aria alimentano il fuoco e quindi la produzione di fumo.

Se, verso gli ultimi giorni prima dello scarico, le castagne dovessero essere già secche, si dovrà avvisare i fuochisti di tutti i turni seguenti di produrre meno calore (mettere meno legna) all'interno della gra, per evitare che le castagne si surriscaldino troppo.

5. IL FOCOLARE NOTTURNO

La preparazione del fuoco per la notte sostanzialmente non è diversa da quanto descritto nel capitolo 4. L'unica cosa che cambia è il numero di ceppi utilizzati in quanto passeranno parecchie ore al prossimo controllo del focolare. Quindi sui 3 ceppi disposti in terra se ne possono aggiungere un paio di sopra, oppure un ceppo o un tronco particolarmente grosso che ci metterà molto a essere consumato.

Non è grave se il fuoco durante la notte si spegnerà, questo è normale. Il focolare continuerà a emanare un po' di calore e al primo turno del mattino accendere il fuoco sarà molto più semplice.

6. IL FUOCO DELLA BATTITURA

Al mattino della battitura si riaccende il fuoco e si procede a scaldare bene le castagne (come descritto in precedenza). Questo è necessario, in quanto il calore fa sì che le bucce si spacchino e stacchino meglio durante la battitura. È utile attivarsi almeno un'ora prima dell'inizio dello scarico in modo che le castagne abbiano il tempo di essere riscaldate e il fuoco non produca più tanto fumo quando bisogna insaccare le castagne per la battitura. Se necessario, durante la mattinata si può ulteriormente alimentare il fuoco.

