

LA VOCE DEL GRUPPO

CAMPEGGIATORI PIGAL

Maggio 2010

Pubblicazione mensile

Anno IV n° 5



IL MERCATINO PORTOBELLO

- Vendo veranda mod. SAFARI chiusa completa di 2 Laterali apribili. Lunghezza m. 4,50. Colore blubianco. Prezzo trattabile. Tel. 0522/283805
- * Vendo 4 pneumatici termici mod. MICHELIN AGILIS SNOW ICE misura 215/75 R 109/111 Q Usati con 2000 Km. Per info tel. 0522/511318
- Vendo Camper marca ROLLER TEAM modello GRANDUCA GARAGE su Fiat Ducato 160 CV Anno 2 007 completo di accessori Per info tel. 331/4066018

L'ANGOLO DELLA CUOCA

BISCOTTI AL COCCO

Ingredienti:

- 120 grammi di farina bianca
- 100 grammi di burro
- 1 uovo
- 50 grammi di zucchero
- 50 grammi di farina di cocco
- ½ cucchiaino raso di sale
- un goccio di latte
- 7 grammi di lievito
- vaniglia

By Sammy

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti farina, zucchero, cocco, sale, burro, uovo ed il lievito per ultimo, aggiungendo il latte se l'impasto diventa troppo duro.

Modellare i biscotti nella forma preferita e cuocerli in forno a 170° per 30 minuti.

RICORDATI

DAL 1° NOVEMBRE È IN CORSO LA CAMPAGNA TESSERAMENTO PER L'ANNO 2010

ANCHE PER QUEST'ANNO IL CONSIGLIO DIRETTIVO HA RITENUTO OPPORTUNO NON APPORTARE VARIAZIONI ALLA QUOTA D'ISCRIZIONE ALL'ASSOCIAZIONE CHE RIMANE DI € 40,00 COME L'ANNO SCORSO. COME DI CONSUETO L'ISCRIZIONE COMPRENDE LA CAMPING CARD INTERNATIONAL CHE DÀ DIRITTO AGLI SCONTI NEI CAMPEGGI E A UNA POLIZZA ASSICURATIVA CHE COPRE MOLTI RISCHI CHE POSSONO DERIVARE DALLE ATTIVITÀ DEL TEMPO LIBERO.

INOLTRE LA CONTESTUALE ISCRIZIONE ALLA CONFEDERCAMPEGGIO, CUI LA NOSTRA ASSOCIAZIONE È AFFILIATA, DA DIRITTO A TUTTE LE AGEVOLAZIONI E ALLE CONVENZIONI DA ESSA STIPULATE, OLTRE A QUELLE STIPULATE IN LOCO DAL NOSTRO CONSIGLIO.

CON L'APERTURA DELLA NUOVA AREA DI SOSTA, L'ISCRIZIONE DÀ DIRITTO AGLI SCONTI PREVISTI PER I NOSTRI ASSOCIATI PER L'USO DELLA STESSA.

IMPORTANTE

SI RICORDA CHE IN CASO DI MANCATO RINNOVO, IN PRESENZA DI SINISTRO, SI DOVRÀ CORRISPONDERE LA DIFFERENZA DEL COSTO DI POLIZZA FRA QUELLO PREVISTO DALLA CONVENZIONE CONFEDERCAMPEGGIO E QUELLO DELLA TARIFFA ORDINARIA.

RINNOVATE SUBITO LA VOSTRA ISCRIZIONE PER NON PERDERE TUTTI VANTAGGI CHE ESSA OFFRE E PER RICEVERE UN SIMPATICO OMAGGIO.

L'ISCRIZIONE PUÓ ESSERE FATTA :

- **TUTTI I LUNEDÍ SERA PRESSO LA SEDE**
- **TUTTI I GIORNI (Tranne il sabato) PRESSO L'OFFICINA OLYMPIA**
- **TUTTI I GIORNI PRESSO LA DITTA "3C"**
- **TRAMITE BONIFICO BANCARIO CON LE SEGUENTI COORDINATE IBAN:
IT50C0538712811000001589600**

**SI COGLIE L'OCCASIONE PER AVVERTIRE, PER CHI NON NE FOSSE A CONOSCENZA, CHE LA TESSERA HA VALIDITÀ DAL 1° GENNAIO AL 31 DICEMBRE INDIPENDENTEMENTE DALLA DATA DI RILASCIO.
IL CONSIGLIO DIRETTIVO**

UN BELLISSIMO WEEKEND

Sabato mattina 24 Aprile, alle ore otto, puntuali come un orologio svizzero, 4 equipaggi si sono ritrovati presso la Sede dell'Associazione per effettuare l'uscita al castello di Grinzane Cavour e all'Azienda agricola "Ca Neuva" già in programma da qualche tempo.

Purtroppo piove a dirotto ma, confidando nelle ultime previsioni meteo, decidiamo di partire ugualmente.

Così Gabriele in testa seguito da William da me e in coda Feris, entriamo in autostrada.

Il viaggio fila via liscio che è una bellezza, essendo praticamente nullo il traffico pesante. Tuttavia continua a piovere e in noi comincia a vacillare la fiducia nelle previsioni.

Alle 10, nelle vicinanze di Asti, ci fermiamo per una breve sosta e, nel frattempo constatiamo che, seppure in modo molto timido, un certo chiarore sembra emergere dalla coltre di nuvole che ci aveva fino ad ora accompagnati.

Dopo che Gabriele ha fatto carburante ripartiamo rinfrancati dal cambiamento del tempo, e senza altri intoppi arriviamo a Grinzane Cavour per l'ora di pranzo.

Ci sistemiamo in comodo ed ampio parcheggio e pranziamo subito.

Dopo mangiato un breve riposo e alle 15 tutta la compagnia, tranne il sottoscritto handicappato dal solito problema dell'affanno respiratorio, partono alla conquista del Castello che si staglia in fondo alla strada in tutta la sua imponenza.

La visita, previo pagamento di € 2,50 si effettua con la dotazione di apparecchi fonici che, sala per sala, spiegano la storia di quanto si sta vedendo e dura circa un'ora e mezzo. In attesa del rientro della compagnia io, misero tapino, mi accontento di un rilassante pisolino.

Quando i visitatori ritornano raccolgo le loro positive impressioni, soprattutto da parte di Gabriele che, fra le tante cose interessanti ha trovato anche la splendida Enoteca Nazionale, pure ospitata nel castello, con la mostra dei più prelibati e rinomati vini.

Archiviata la visita, si riparte subito alla volta dell'Azienda Agricola "Ca Neuva" che si trova a circa una ventina di chilometri a Dogliani, Fraz. S. Lucia, 36 dove arriviamo verso le 18.

L'Azienda è arroccata su una collina circondata da un'infinita distesa di vigneti.

Ad accoglierci troviamo i titolari Sergio Abbona e la gentile signora Silvia che ci fanno sistemare nel cortile antistante la loro casa e la cantina. Dopo una breve presentazione ognuno cena nel proprio mezzo.

Alle 21 ci troviamo tutti insieme nella taverna, dove, davanti a una bottiglia di splendido Arneis, trascorriamo un paio d'ore in un piacevole conversare con i coniugi Abbona che si dimostrano dei fantastici, simpaticissimi anfitrioni.

Alle 23 tutti a nanna in attesa dell'incontro previsto per la mattina successiva per la degustazione dei vini.

La degustazione, presentata dalla signora Silvia con grande maestria e nella migliore tradizione piemontese, viene accompagnata da crostini con salame e formaggio locale che si accompagnano perfettamente con i vini presentati: Dolcetto, Barbera, Barolo oltre il Roero Arneis già degustato la sera precedente.

Il sig. Sergio illustra le varie qualità, tutte di propria produzione.

A fronte di tali vini non vi possono essere molte discussioni, a parte le personali preferenze secondo i propri gusti, l'apprezzamento è totale e unanime. Penso che la qualità dei vini piemontesi sia nota a tutti e quelli che stiamo degustando sono certamente all'altezza della migliore tradizione enologica della regione.

Al termine della degustazione il sig. Sergio ci conduce alla visita della cantina. Pur essendo una piccola azienda a conduzione familiare la cantina che si presenta ai nostri occhi può considerarsi un vero gioiellino. Linda e ariosa è dotata di tutte le moderne e sofisticate attrezzature per la buona riuscita del prodotto finale curato amorevolmente dallo stesso sig. Sergio.

In definitiva qui abbiamo respirato la vera aria del nostro artigianato agricolo e non c'è quindi da meravigliarsi se il risultato lo si trova in quello splendido vino che abbiamo appena degustato.

Ormai è l'ora di lasciare questa piccola oasi di pace e, quindi, fatti gli acquisti dei vini scelti ci accomiatiamo dalla sig.ra Silvia, mentre il sig. Sergio, ancora una volta dimostrando il grande senso di ospitalità che lo contraddistingue, ci accompagna in paese e si premura di prenotarci un grazioso ristorante (l'Osteria del Battaglino, piazza Martiri della Libertà, Dogliani) dove pranziamo con un eccellente menù tipico piemontese ad un prezzo veramente conveniente.

Insomma un finale degno di un bellissimo weekend.

Flavio



PARLIAMO DEL FRIGORIFERO

di Mauro Crespan

Questa è una spiegazione di un frigorista che vi aiuterà a capire come funzionano i nostri frigo e perché in estate non funzionano a dovere, con alla fine alcuni consigli per farli funzionare meglio

Vi siete mai chiesti come si possa ottenere freddo da una sorgente di calore? È il principio sul quale lavorano i nostri frigo. Basilarmente è lo stesso che possiamo notare quando bagnando una mano si prova poi una sensazione di freschezza per tutto il tempo in cui l'acqua evapora. Quindi deduciamo che l'evaporazione sottrae calore, nei frigo il processo avviene in una serpentina dove l'ammoniaca evapora o meglio, prima viene scaldato per portarla allo stato gassoso, poi condensata nella parte superiore e allo stato liquido passa poi all'interno del frigo dove tramite l'idrogeno evapora raffreddando.

L'unità si compone di quattro parti principali: la caldaia, il condensatore, l'evaporatore (interno al frigo) e il dispositivo di assorbimento. Quando l'unità funziona a gas, il calore è assicurato da un bruciatore. Nel funzionamento ad elettricità, il calore è prodotto da una resistenza inserita nella caldaia

La carica è composta da una miscela di ammoniaca, acqua e idrogeno. Questi sono ad una pressione sufficiente per far condensare l'ammoniaca alla temperatura ambiente. Quando viene riscaldata, nella caldaia si producono vapori d'ammoniaca e acqua che salgono fino al condensatore. Il vapore acqueo si condensa prima e ritorna nuovamente dentro la caldaia, lasciando che il vapore asciutto di ammoniaca passi nel condensatore. Il condensatore è dotato di alette di raffreddamento che contribuiscono a far raffreddare il vapore di ammoniaca a mezzo dell'aria che circola esternamente. Il processo di condensazione porta alla formazione di ammoniaca liquida che, a sua volta, viene convogliata nell'evaporatore.

Nell'evaporatore confluisce idrogeno. L'idrogeno passa attraverso lo strato di ammoniaca. Ciò produce l'effetto di abbassare la pressione del vapore di ammoniaca, abbastanza da permettere che l'ammoniaca liquida passi allo stato gassoso. L'evaporazione dell'ammoniaca estrae molto calore dall'evaporatore. Ciò, a sua volta, estrae calore dal comparto per alimenti ove lo stesso è posizionato, abbassando quindi la temperatura all'interno dell'intero frigorifero.

La miscela allo stato di vapore fra ammoniaca ed idrogeno passa dall'evaporatore al dispositivo di assorbimento. Un gocciolamento continuo di soluzione debole di ammoniaca (l'acqua che torna nella

caldaia) entra nella parte superiore del dispositivo di assorbimento. L'alimentazione avviene per gravità. Questa soluzione debole scende attraverso il dispositivo di assorbimento. Entra quindi in contatto con la miscela gassosa di ammoniaca e idrogeno ed assorbe rapidamente l'ammoniaca dalla miscela. L'idrogeno alleggerito dal carico di ammoniaca risale quindi nell'evaporatore. L'idrogeno circola continuamente fra dispositivo di assorbimento ed evaporatore. La miscela di ammoniaca che si produce all'interno del dispositivo di assorbimento scende nel contenitore sottostante e, successivamente rientra nella caldaia, completando così il ciclo di funzionamento.

Questo ciclo è continuo, fino a che si produce calore nella caldaia. Un termostato che controlla la fonte di calore regola la temperatura dello spazio refrigerato.

Tenuto conto che il liquido refrigerante è ammoniaca, si possono ottenere temperature con uno sbalzo di 40 °C rispetto alla temp esterna.

La manutenzione è normalmente abbastanza semplice. Il bruciatore ed il tubo di scarico devono essere mantenuti puliti e la fiamma deve essere azzurra, senza odori di gas combusti. In caso si senta puzza di gas bruciato dopo aver pulito il camino è opportuno vuotare il fondo della bombola gas, dove potrebbe essere rimasto gas scadente.

Prima di metterlo in esercizio, il frigorifero dovrebbe essere attentamente livellato. Una pendenza eccessiva impedisce il funzionamento

Quando si parcheggia il veicolo il frigo va esposto a nord, in modo che il sole non scaldi l'intercapedine.

Infatti il calore impedisce al condensatore di fare il suo lavoro, per questo si ricorre all'aiuto delle ventole, che vanno posizionate in modo da creare un flusso di aria dal basso verso l'alto e possibilmente tra condensatore e assorbitore. purtroppo i kit in vendita tendono ad estrarre l'aria dalla intercapedine senza che la maggior parte passi dal circuito, e se non si lasciano sempre accesi tendono a bloccare il flusso naturale dell'aria, in quanto tappano la griglia

La differenza termica tra freezer e temp. Ambiente deve risultare di 40°C con il termostato al massimo. Il termostato regola infatti la fiamma o l'elettricità, quindi se la fiamma vi resta sempre al minimo controllate il meccanismo nella manopola di regolazione temperatura, magari un colpo può averlo spostato.

Se tutto questo è a posto e comunque non funziona significa che la miscela all'interno si è deteriorata. In questo caso dopo averlo smontato con la cura di isolare i fili e il gas si può provare a capovolgerlo più volte, ma solo nel 30% dei casi si risolve il problema. Una altra soluzione è ricaricarlo, in quanto a comperarlo usato può dare gli stessi problemi

Ovviamente prima di spendere 1000 euro per un frigo nuovo che magari funziona come quello che avete controllate tutti questi dettagli

(dalle schede tecniche del Club "La Granda")

IL CONSIGLIO DIRETTIVO

ricorda che ha posto in essere, con le Ditte interessate, a presentazione della tessera del GRUPPO CAMPEGGIATORI PIGAL, le seguenti:

CONVENZIONI

“3C” S.r.l. - Via G.B. Vico, 9/A - RE
Sconto del 10% sui prodotti market di largo consumo.

AUTORIPARAZIONI OLYMPIA - Via A. Moro, 15 - RE
Sconto del 10% su ricambi di alta movimentazione.

NUOVA PNEUS - Via dell'Industria 45 - Corte Tegge- RE
Prezzi competitivi sui pneumatici.

AUTOCARROZZERIA MACCARI - Via Diderot - Villa Cella -
Sconto del 10% sulle riparazioni.

NUOVA TRUCK WASCH - V.le Martiri di P.za Tien An Men, 2
Presso Area di servizio AGIP-Tangenziale direz. Nord.
Prezzo speciale di €18 per lavaggio completo camper.

Si ricorda, inoltre, che sono sempre in vigore le convenzioni della Confercampeggio con le Società di Assicurazione **LLOYD ADRIATICA**, **SAI** e **D'ORAZIO**.

PROSSIMA SERATA DI PINNACOLO

GIOVEDÌ 6 MAGGIO
Venite in tanti con amici e parenti

benassi

**PAVIMENTAZIONI
URBANIZZAZIONI**

**Via Pico della Mirandola, 6 – 42124 Reggio Emilia
Tel. 0522/920761 – Fax 0522/920772
P. IVA 00660640354
E-mail: benassisrl@benassisrl.com**



Centro di diagnosi computerizzata per auto a benzina e diesel

AUTORIZZATA  **CAMPER SERVICE**

unica per Reggio Emilia e provincia

**42124 Reggio Emilia - Via Aldo Moro, 15
Tel. 0522 / 51.13.18 - Fax 0522 / 50.33.33**



**Autoriparazioni
CORRADI
e
PEDRONI
S.N.C.**

Via Saragat, 7/A
Tel. e Fax 0522 921315
42100 Reggio Emilia
Partita iva 01141580255



RI TIRO E CONSEGNA AUTO A DOMICILIO



RIPARAZIONI AUTO DI TUTTE LE MARCHE



**CONTROLLO E
PREPARAZIONE
PER REVISIONI
E COLLAUDI
ANALISI GAS DI SCARICO
RICARICA ARIA
CONDIZIONATA
SISTEMI ABS - MARMITTE
GOMME
CAMBIO OLIO E TAGLIANDI
FRENI E FRIZIONI**

UTILIZZIAMO L'AREA DI SOSTA

ACCESSIBILE PREVIO RITIRO DI APPOSITA CHIAVETTA MAGNETICA (BUDGE) PRESSO IL BAR DEL CIRCOLO PIGAL TUTTI I GIORNI IN ORARI DI APERTURA, O PRESSO LA SEDE DEL GRUPPO IL LUNEDI SERA DALLE ORE 21 ALLE ORE 23,30.

TARIFFE

LE TARIFFE STABILITE PER I SERVIZI SONO LE SEGUENTI:

PER SOLO CARICO E SCARICO NON SOCI	€ 6,00
PER SOLO CARICO E SCARICO SOCI	€ 4,00
SOSTA CAMPER PER UN GIORNO	€ 12,00
SOSTA CAMPER PER DUE GIORNI	€ 22,00
SOSTA CAMPER PER TRE GIORNI	€ 32,00
ABBONAMENTO PER 12 MESI SOCI	€ 60,00
ABBONAMENTO PER 6 MESI NON SOCI	€ 60,00
ABBONAMENTO PER 12 MESI NON SOCI	€ 100,00

PER GLI ABBONAMENTI IL RITIRO DEL BUDGE DOVRÁ ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE PRESSO LA SEDE DEL GRUPPO

IN TUTTI I CASI AL MOMENTO DEL RITIRO DEL BUDGE SI DOVRÁ VERSARE UNA CAUZIONE DI € 10,00 RESTITUIBILE AL MOMENTO DELLA RICONSEGNA DEL BUDGE STESSO.

I SOCI CHE INTENDONO UTILIZZARE L'AREA SONO PREGATI DI ESIBIRE ALL'INCARICATO LA TESSERA SOCIALE IN CORSO DI VALIDITÀ

PER RAGGIUNGERE L'AREA SEGUIRE L'INDICAZIONE

"STADIO"

INIZIATIVE IN CANTIERE

Per quest'anno il Consiglio Direttivo propone le seguenti uscite e raduni:

USCITA DI PESCA IN DATA DA STABILIRE NEL MESE DI GIUGNO

CASTAGNATA - 22-23-24/10 a OMEGNA (Verbania)

Le date di cui sopra sono indicative e potrebbero subire variazioni. I programmi definitivi saranno pubblicati a tempo opportuno sul notiziario.

INVITO AI SOCI

Se avete in mente un programma per un prossimo futuro viaggio o avete in mente qualche località particolare da visitare, suggeritela all'Associazione, vedremo insieme come realizzarla. Oppure proponetevi come organizzatori, nel qual caso l'Associazione vi darà tutta l'assistenza di cui potreste avere necessità.

Se avete foto o filmati o resoconti di viaggi già fatti, fateli pervenire in sede dove saranno organizzate serate di proiezione.

FATEVI PARTE ATTIVA DELLA VITA DELL'ASSOCIAZIONE

Numeri utili per contattarci:

331/4066018

0522/283805

339/3940602

E-mail: info@gruppocampeggiatoripigal.it

Sito: www.gruppocampeggiatoripigal.it

SUPPLEMENTO MENSILE ARCER NOTIZIE

Di Maggio-Giugno 2010

**Editore ARCER - Associaz. Regionale Campeggiatori Emilia
Romagna**

Direttore Responsabile Paolo Casi -

Iscrizione al tribunale di Bologna n° 7213 del 09/04/2002 -

Pubbl. 45%

c/o Campeggio Città di Bologna - Via Romita, 12/IV a

Notiziario interno del

GRUPPO CAMPEGGIATORI PIGAL

**Associazione di volontariato culturale, ricreativa per il turismo e il
tempo libero, senza fine di lucro**

Con sede in Via Petrella, 2 - 42100 REGGIO EMILIA

Membro della CONFEDERCAMPEGGIO -

Ente Morale - DPR 11/06/1963 n° 1000

Responsabile Flavio Rinaldini - Via B. Telesio, 7/3-

42100 REGGIO EMILIA

Tel. 0522/283805

Riprodotta in proprio e distribuita in omaggio ai Soci e Club affini