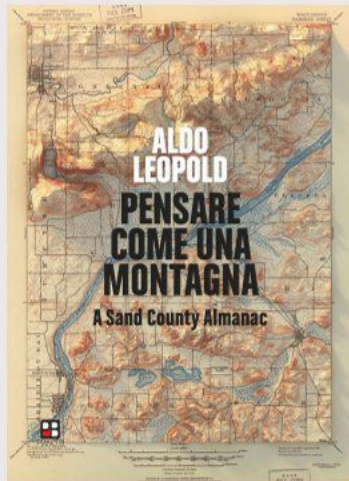


E uscito il secondo numero dei quaderni di Federaccia "Studi e Ricerche" dal titolo "Ungulati e tipica alpina. Presenze, gestione e ricerca sulle Alpi". Il volume raccoglie i risultati del lavoro delle due Commissioni Tecniche di UNCZA, la Commissione Ungulati e la Commissione Avifauna. Sono presentati dai rispettivi coordinatori, Luca Pellicoli e Ivano Artuso, i dati dell'ultimo decennio, raccolti dai vari esperti responsabili provinciali delle commissioni ed elaborati dagli stessi coordinatori che fungono anche da referenti scientifici del lavoro. Sono riportati dati ed andamenti riferiti alle presenze, ai prelievi ed alla gestione

di ungulati, tetraonidi, coturnice e lepre bianca, nonché dati relativi alla gestione delle relative popolazioni e degli ambienti di vita.

Il testo, che si presenta come un lavoro unico nel suo genere nel panorama italiano, si propone come strumento tecnico al servizio di quanti, nel settore pubblico o nel volontariato venatorio, operano nel campo della gestione della fauna selvatica. Il lavoro va a sottolineare ancora una volta l'importanza del contributo dei cacciatori, soprattutto per la raccolta dei dati sul campo e per il monitoraggio sistematico delle presenze faunistiche.



Riproposto per la prima volta in Italia nella sua versione integrale (prime edizione 1949, USA), questo libro rappresenta una tappa fondamentale della presa di coscienza della necessità di una visione "ecologica" dei problemi dell'ambiente di quegli anni in America.

Mi ha colpito molto, come riproposizione in chiave di assunzione di responsabilità da parte di un cacciatore autentico come lo è stato l'autore.

Una responsabilità che oggi ci investe tutti, e richiede una necessaria e non più prorogabile riflessione sull'essere

cacciatore oggi: custode dei valori dell'ecologia alpina.

Molti di questi suoi pensieri di allora hanno accompagnato, inconsciamente, tante mie riflessioni durante le giornate di caccia in montagna, ogniqualevolta riuscivo a spingere il mio sguardo verso la pianura, condannata alla desolazione e alla sterilità ecologica.

Definirei questo libro il manifesto di un nuovo eco-ambientalismo rurale e venatorio, di cui il cacciatore si può fare portatore. Un libro da leggere, carico di emozioni e riflessioni etiche da condividere, e su cui riflettere.



Marco Viglezio, volto noto dei cacciatori ticinesi, assieme alla moglie Cristine, hanno messo nero su bianco i loro segreti di grandi appassionati di cucina. Con aiuto anche di fotografie di qualità ne è nato un ricettario utile oltre che piacevole a sfogliarsi. Pagine ricche di "segreti" e proposte sicuramente innovative a livello dei più noti "cuochi stellati".

Marco e Cristine invitano a conoscere la selvaggina, valorizzarla, per saperla cucinare al meglio nel pieno rispetto della tradizione culinaria di montagna: non scindendo il momento culinario e culturale,

da quello della passione venatoria.

I piatti presenti, precisano gli autori, sono preparati utilizzando una materia prima di qualità e catturata di persona, accompagnandola a dei contorni possibilmente di provenienza locale. Senza tanti preparativi, prima di metterci a tavola abbiamo immortalato i nostri piatti, talvolta anche soltanto con la fotocamera del telefonino. Il pregio sta forse nell'originalità di proporre anche piatti con le frattaglie e le parti meno nobili, e nella semplicità delle ricette, che ognuno può eseguire senza grosse difficoltà.