



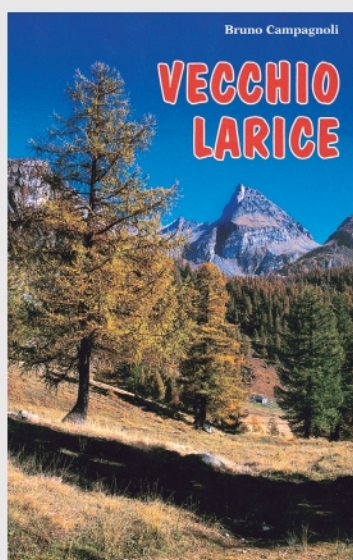
Marcello Martino è un grande cacciatore di montagna che conosce e ama la beccaccia; egli propone, in questa sua nuova fatica letteraria una sorta di compendio sulla specie e un utile manuale che inserendosi nella vasta produzione esistente e facendone una felice sintesi divulgativa, contribuisce a “seminare” un’ennesima parola in favore di uno sfruttamento biologicamente sostenibile della beccaccia finora purtroppo considerata solo un oggetto del desiderio cui attingere sconsideratamente e senza limiti. Il lavoro, che si avvale anche

dell’importante consulenza del prof. Silvio Spanò oltre che la biologia, l’etologia e la gestione della beccaccia, tratta anche argomenti particolari ed interessanti come le migrazioni, la ricerca scientifica la narrativa, per concludersi con un’interessante appendice dedicata alla “gestione culinaria” di questo bellissimo e gustosissimo uccello.

**Carlo Lorenzini Editore**

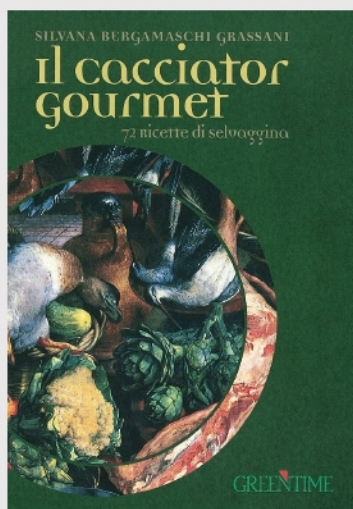
UFFICIO VENDITE:

VIA GEMONA 2 – 33011 ARTEGNA UD  
TEL/FAX 0432/977427



Bruno Campagnoli, dopo il volume di racconti “Narrar di caccia” torna a noi con una nuova fatica letteraria; sempre un libro di racconti di caccia. “Vecchio larice”. Una raccolta di avventure che ci sono proposte con la semplicità dei sentimenti profondi, come delle poesie. Da essi traspare, come in Narrar di Caccia, la passione dell’autore per la caccia e per la montagna. Una narrazione precisa ed attenta ai piccoli particolari della vita degli abitanti della montagna, dove il

cacciatore entra in punta di piedi, capace secondo tradizioni secolari di parteciparne i valori senza sconvolgerne gli equilibri. Come dice Marcello Martino nella presentazione del libro, l’autore è “scrupoloso osservatore, sempre molto legato a valori e tradizioni delle civiltà alpestri e conferma la vena narrativa dallo stile inconfondibile, capace di trasmettere sensazioni, emozioni profonde, vissute direttamente nella sua “magica” terra del Verbano Cusio Ossola.”



La cucina di selvaggina resta profondamente diversa da quella di qualsiasi altro cibo, non solo perché richiede una preparazione più elaborata, che implica la fatica di trasformare i sapori del selvatico per adattarli al nostro gusto, ma soprattutto perché presuppone la consapevolezza del valore dell’animale e dello sforzo necessario per vincerlo. Gustare i suoi sapori e i suoi afiori è come assorbirne la forza e la vitalità, godendo di tutta la varietà delle sue sensazioni. La raffinata celebrazione del signore ritratto nelle miniature, i gesti solenni dei banchetti, così come gli allegri

convivi dei giorni nostri non fanno che perpetuare quell’atto primordiale. Tutti coloro che intendono cimentarsi con un banchetto a base di carne di selvaggina non possono non passare attraverso le pagine della nuova fatica letteraria di Silvana Bergamaschi Grassani, una vera esperta in materia. L’elegante volume edito da Greentime contiene 72 ricette di selvaggina, comprendenti sia la selvaggina da piuma che quella da pelo.

**Greentime s.p.a.**

VIA BARBERIA 11 - 40123 BOLOGNA  
TEL. 051.584020 – FAX 051.585000