

Il cervo in Italia

Biologia e gestione tra Alpi e Appennini

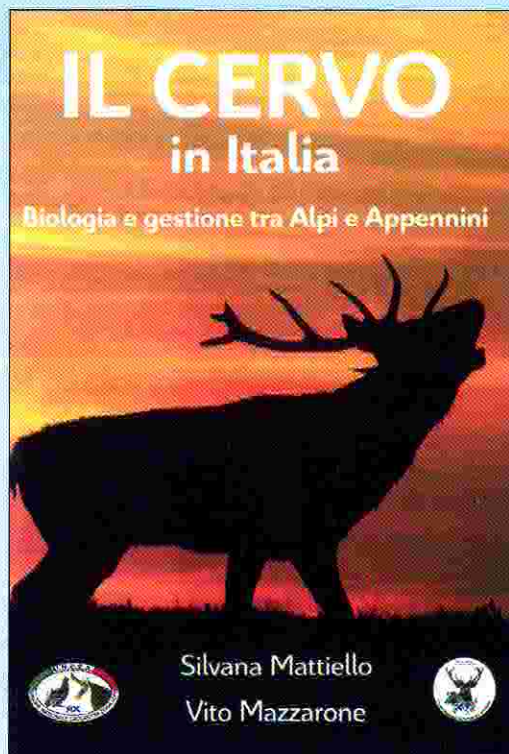
Silvana Mattiello, Vito Mazzarone

Ed. Geographicasrl

Il cervo è il più imponente rappresentante della fauna selvatica italiana. L'uomo è da sempre profondamente legato a questa specie, che ha acquisito in passato, come simbolo di forza, bellezza e rinascita, anche un significato magico e religioso.

Dopo la distruzione degli habitat idonei e la caccia sfrenata, che hanno portato tuttavia la specie alla fine del '700 a scomparire da gran parte del territorio italiano, finalmente il cervo ha riconquistato negli ultimi decenni, con una serie di più o meno ponderate reintroduzioni, una parte importante degli ambiti forestali alpini, dell'Appennino e della Sardegna.

La nuova presenza del cervo in Italia e la sua crescita numerica hanno permesso di riacquisire un elemento importante della fauna originaria (con vari e indubbi benefici); tuttavia, queste condizioni hanno provocato localmente anche occasioni di conflitto con le coltivazioni agricole e forestali umane, imponendo la necessità di giungere ad opportune azioni dirette ed indirette finalizzate alla gestione della specie. E' però fondamentale che qualsiasi iniziativa in tal senso intrapresa, per non ripercorrere gli esempi deleteri del passato, sia



caratterizzata da una impostazione basata su criteri razionali e scientificamente corretti.

Questo libro, frutto del lavoro congiunto di due autori con diverse e complementari specializzazioni sulla biologia e sulla gestione della specie, offre la possibilità di conoscere in modo approfondito il cervo, il suo comportamento, le sue esigenze di vita ed il rapporto instaurato con le altre componenti faunistiche e con l'uomo, negli ambienti occupati nella nostra Penisola. Da tali informazioni, descritte in modo chiaro ed

adatto anche dei neofiti, il lettore può ricavare le conoscenze sulle popolazioni, che rappresentano la base indispensabile per supportare qualsiasi opzione gestionale. Di seguito, vengono analizzati in chiave critica i metodi di applicazione degli interventi diretti e quelli finalizzati al miglioramento degli ambienti e dei rapporti con l'uomo. Il testo comprende infine un capitolo sugli aspetti sanitari. Il libro conta oltre 120 foto a colori, 28 tabelle e 29 tra grafici e disegni.

Gli oli essenziali in cucina

Roberta Deiana

Ed. Tecniche Nuove

Gli oli essenziali sono il concentrato della parte aromatica della pianta, sono noti per il loro effetto terapeutico, ma sono interessanti anche in cucina, visto che l'uso sapiente degli aromi è ciò che fa la differenza tra un piatto qualunque e un piatto ben riuscito.

Inoltre, il vantaggio degli oli essenziali rispetto alla pianta fresca o secca è la loro maggiore capacità di conservarsi nel tempo mantenendo inalterato il potere aromatico.



Certo, occorrono precauzioni sia nell'acquisto del prodotto sia nell'uso, ma i risultati sono sorprendenti. E ve ne accorgete provando qualcuna delle numerose ricette di questo libro, che spazi ano dall'antipasto al dessert, con una discreta sezione dedicata ai secondi piatti con le proteine vegetali.

In cucina l'uso degli oli essenziali si limita a quattro categorie: erbe aromatiche (come l'origano, il finocchio, il timo...), spezie (come la cannella, il ginepro, l'anice), fiori (come la lavanda o la rosa), agrumi, ma si può cominciare a impratichirsi scegliendone non più di 3 o 4.