



## CACCIAGIONE DI PELO E DI PIUMA

**Stéphane Reynaud**

21,5 x 26,8 cm - cartonato  
336 pagine, illustrazioni a colori  
€ 35 - 978 88 67531 530



L'arrivo dell'autunno, con i primi riflessi dorati sugli alberi, la brezza leggera e l'odore di pioggia e di terra, inaugura quel momento dell'anno in cui ci s'immerge più volentieri nelle tradizioni, si accolgono con rinnovata energia quei doni dimenticati durante l'estate, come i funghi, le mele, le noci, le castagne e, per gli appassionati, la selvaggina.

I boschi, l'alba freddissima e umida, l'odore acre di fumo, la pazienza dell'attesa, la battuta di caccia e il momento conviviale che ne consegue, sono parte integrante della vita di ogni cacciatore, così come il rispetto degli animali e delle regole dell'attività venatoria.

Siamo così abituati a comprare il nostro cibo dal supermercato (pezzi di pollo trasformati in nuggets, porzioni di coniglio confezionate in vaschette immacolate) che l'idea della selvaggina ci trova un po' impreparati.

Stéphane Reynaud ha pensato di rimetterla al centro della nostra tavola, spiegando come si preparano le carni e come si trasformano in piatti che stuzzicano il palato e scaldano il cuore. Ritrovate tutto il sapore di carni genuine, dal gusto deciso, e abbinatele a salse cremose e contorni che sanno di sottobosco e di casa.

Caprioli, cinghiali, lepri, fagiani, oche, pernici sono un ottimo modo per celebrare l'autunno e i suoi doni.



Guido Tommasi Editore