

**ATC9**

suasivi, hanno lamentato pochissimi danni.

Prosegue come sempre l'ottimo rapporto instaurato con le componenti agricole; le associazioni di categoria stanno invitando i propri associati ad aderire maggiormente al programma di miglioramento ambientale già intrapreso.

Per quanto riguarda la beccaccia i dati (e non solo quelli) hanno evidenziato un buon passo. Unica nota negativa la chiusura al 31.12.

I dati relativi ai prelievi di corvidi e volpi lasciano sicuramente a desiderare e meritano, come peraltro anche per quelli su esposti, un maggiore approfondimento. Ci auguriamo di poterlo fare in Assemblea.

*Il direttivo*

**Le ricette di zia Daniela**

L'angolo della  
**Buona Cucina**

**di Daniela Dallospedale (cultrice di bon ton, è nota nel mondo della gastronomia per le sue ricette. Apprezzata collaboratrice di molte prestigiose riviste del settore)**



**Lepre ai pinoli**

Ingredienti per 8 persone:  
una lepre di media grandezza, 80 gr. di burro, mezz'etto di pro-

sciutto crudo, una cipolla, due cucchiari di zucchero, 40 gr. di cioccolato amaro, una tazza di pinoli, 40 gr. di uvetta sultanina, aceto, poco brodo di carne, un limone, sale e pepe.

Tempo necessario: circa due ore e mezzo.

Pulire la lepre, lavarla con acqua e limone, prime e con acqua e aceto poi, infine tagliarla a pezzi.

Far soffriggere in una casseruola il burro con la cipolla e il prosciutto tritati, unire la lepre, salare, pepare e far rosolare uniformemente il tutto. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura, unendo di tanto in tanto un po' di brodo. Dopo un'ora e mezzo, circa, di cottura, aggiungere lo zucchero, che avrete sciolto, prima, in un mezzo bicchiere di aceto, il cioccolato amaro grattugiato, i pinoli e l'uvetta (precedentemente ammollata in acqua tiepida). Mescolare bene, coprire e cuocere ancora per circa 15 - 25 minuti.

Ecco una ricetta insolita, ma simpatica, per un selvatico comune sulle tavole dei cacciatori. Scriveva Brillat Savarin: "...l'abilità di un cuoco esperto ottiene dalla cac-



**ATC12**

L'ATC PC 12 informa i propri associati che all'assemblea tenuta in data 28.02.02 é stato approvato il bilancio dell'ATC dal 01.08.01 al 31.12.01. Nella medesima assemblea é stato approvato il regolamento.

Considerando le decisioni assunte (sanzione della sospensione del tesserino venatorio conseguente ad alcune infrazioni tra le quali la mancata partecipazione alle giornate di lavoro volontario organizzate dall'ATC), tutti gli associati sono caldamente invitati a ritirare una copia del regolamento presso la sede dell'ATC.

A tal proposito si ricorda che il segretario dell'ATC, sig. Felice Farina, é presente nella sede dell'ATC presso Nibbiano tutti i martedì ed i venerdì mattina. L'ufficio é dotato di fax e di segreteria telefonica.

In merito all'attività di ripopolamento si é provveduto ad immettere sul territorio (territorio cacciabile, zone ripopolamento e

cattura, recinti ambientamento) n. 287 lepri.

Nel mese di marzo si é provveduto ad immettere n. 200 fagiani riproduttori e, probabilmente, nel mese di luglio si provvederà ad un ulteriore lancio di fagianotti.

Sempre nel mese di luglio é in previsione il lancio di n. 600 pernici rosse.

Per quanto riguarda la caccia alla starna é intenzione dell'ATC di aderire anche quest'anno al "progetto starna" promosso dall'Ente Provinciale, pertanto la caccia alla starna rimarrà chiusa.

A seguito dell'Assemblea Elettiva, i componenti del Consiglio Direttivo dell'ATC 12 sono i seguenti.

Liste Associazioni Venatorie

• Valter Alberici - presidente