



# Gazzetta dell'Avventuriero



NO. 06/1368

Decimo Giorno (2^ Decade) Alturiak «L'Artiglio dell'inverno» - 1368 CV Anno della Bandiera

PREZZO 3 m.a.

## Silenzio nel bosco

Preoccupazione si è destata in queste settimane nel cuore dei druidi del Bosco di Lethyr da quando una strana malattia sembra abbia iniziato a serpeggiare fra i treant nativi della foresta. Il male ha un decorso rapido, normalmente di qualche giorno appena, una decade o due al più, e rende le creature boschive estremamente letargiche inizialmente ma poi inizia a presentare segni di un regresso mentale e di difficoltà nell'articolazione di parole e frasi. In poco tempo dopo averlo contratto il treant che ne riscontra i segni non darà più segnali di attività alcuna, né risponderà a stimolo alcuno e, al massimo un mese dopo i primi sintomi, la creatura non potrà più essere recuperata in alcun modo, divenendo a tutti gli effetti un normale albero.

Le cause e la cura per questa malattia sono al momento sconosciute e la cosa non può che preoccupare i druidi della foresta, che rischiano di veder sparire alcuni dei più maestosi e robusti

guardiani della natura, è per questo motivo che uno dei druidi, tale Rowan Dancewhistle, halffling, ha risposto così alle domande dei nostri inviati: "Non possiamo non preoccuparci ed interessarci di questa vicenda, i nostri fratelli treant sono espressione stessa della Natura e dell'Equilibrio come poche altre creature al loro pari. La perdita di anche solo uno di questi antichi esemplari è qualcosa di devastante per il bosco che perde allo stesso tempo un possente difensore ma anche una delle sue memorie storiche. Alcuni di questi treant hanno centinaia di anni e ricordano quando ancora il cuore del bosco era composto di arbusti e radure, la loro esperienza è fondamentale per chi come noi vuole difendere l'Equilibrio della foresta. Per il momento le erbe non paiono avere effetto e nemmeno i decotti dei nostri druidi anziani, quindi quello che stiamo tentando di fare è tenere il più possibile isolati i treant sani da quelli che risultano infetti...ma è anche vero che è difficile

distinguere un treant letargico da uno normale. In ogni caso il circolo cercherà di fare quello che può per salvare queste maestose creature della Natura." E noi, della Gazzetta dell'Avventuriero non possiamo che augurare a Rowan

e al suo circolo druidico la migliore delle fortune nel trovare la cura per questa malattia che ha colpito i treant del Lethyr.



Ogni cacciatore ha la sua  
direzione,  
ogni bersaglio ha la sua freccia



Se hai bisogno di aiuto

### Feredrimorach

Lascia un messaggio al Serpente Scintillante  
Ci metteremo in contatto con te

LA PERLA DELLA  
DECADE



«Xamith ulagthok jumeth»

(Un uomo senza fede è come una montagna senza picco; una massa senza anima - Proverbio Goliath)



## Pozioni potenti, maghi divisi

Neverwinter – Una polemica sta scuotendo l'organizzazione di Torremanto, che si occupa di regolare l'uso della magia nella città di Neverwinter e nelle aree circostanti. Secondo alcune fonti, i maghi di alto livello dell'organizzazione stanno utilizzando pozioni potenti e pericolose in modo eccessivo, provocando rischi per la salute pubblica e per la sicurezza di Neverwinter stessa.

La vicenda ha suscitato preoccupazione tra i cittadini e anche all'interno dell'organizzazione stessa, che ha deciso di esprimersi pubblicamente sulla questione. Tra le voci più autorevoli che si sono

esprese c'è quella di Elminster, il celebre mago di Faerun e membro onorario di Torremanto.

"Non si può tollerare l'uso sconsiderato di pozioni pericolose e potenti, che possono mettere in pericolo la vita di chi le utilizza e degli altri", ha dichiarato Elminster in un comunicato. "Torremanto dovrà agire tempestivamente per porre fine a questa situazione e garantire la sicurezza della città e dei suoi abitanti".

Al momento non è chiaro se Torremanto prenderà provvedimenti a seguito delle dichiarazioni di Elminster, ma la vicenda è destinata a far discutere a lungo tra gli

appassionati di magia di Faerun. Restate sintonizzati per ulteriori sviluppi.



## L'Anello di Spade prevede:



\*I druidi dell'anello influenzeranno il tempo solo dietro una lauta offerta alla causa

## Il drago intravisto

Ne hanno veramente visto uno? Un drago a quanto sembra si è issato dal bosco di Neverwinter. Scaglie di un verde lucente, quasi mimetizzato sulla boscaglia. Queste le parole di Ruud l'agricoltore, ma molti sostengono che l'alcool gli abbia annebbiato la vista e che invece abbia visto una semplice tortora.

Certe notizie però fanno il giro largo, fornando a sussurrare dalle bocche di bardi e menestrelli che non hanno perso tempo nel raccontare una versione differente della storia.

Ben presto quello che era un semplice avvistamento si è trasformato in un drago rapitore di una nobile di Lagonero.

Dal drago rapitore alla famiglia di

draghi rapitori. Dalla famiglia di draghi di nuovo alla tortora intravista da Ruud. Altri si sono aggiunti a sostenere la tesi dell'agricoltore, ma in quanti realmente affratti dalla verità? Quanti invece dal semplice spirito di far girare peffegolezzi piccanti in quel di Neverwinter?

I ranger dell'Anello di Spade sostengono che nessun pericolo è emerso dal bosco di Neverwinter, ma di restare in campana. Esistono cose all'interno di quei meandri boscosi da far impallidire anche gli avventurieri più esperti.

Qualcosa che potrebbe eclissare persino il pericolo di un drago infuriato.

In tutto ciò Ruud è stato visto al Serpente Scintillante il giorno dopo.

Stavolta biassicava di una manficora rosa avvolta da folgori..

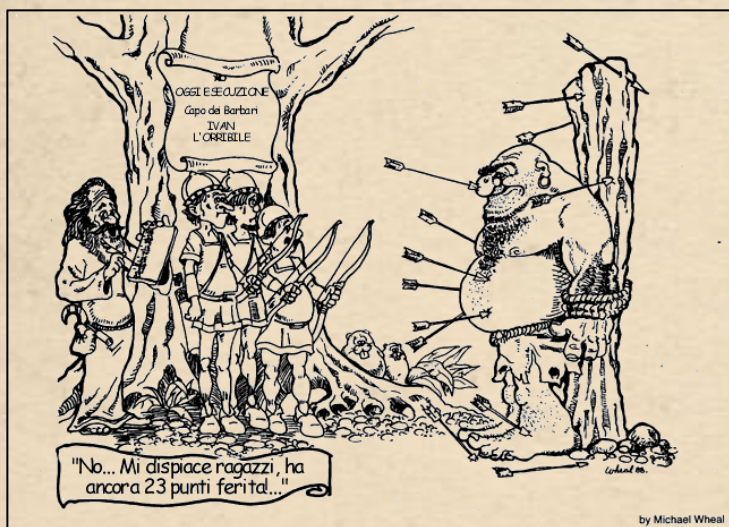




## Il clima sta impazzendo

Dopo il fuoco del vulcano e la tempesta con fulmini neri, un altro insolito evento climatico si è manifestato all'interno del bosco a detta dei cacciatori di quelle zone. Come prevedibile, proprio rispetto ai precedenti, pare che la tempesta abbia gonfiato oltre i limiti noti le acque del Never generando inondazioni a sua volta causa di frane. Acque nere imputridite non si sa da cosa, nessuno dei nostri testimoni ha avuto il coraggio di toccarla o di portarne una quantità in città per farla vedere a qualcuno

in grado di capirci qualcosa. In molti si stanno domandando se gli eventi non siano concatenati perché è ormai difficile credere che tutto sia una grande coincidenza. Noi della Gazzetta dell'Avventuriero stiamo cercando di intervistare qualche membro dell'Anello di Spade al fine di comprendere qualcosa in più sulla situazione. Restate fedeli a noi ed al nostro lavoro e riusciremo ad informarvi anche su questi spiacevoli eventi



## Annunci Personali

- Perso un orecchino di perla presso il Ponte del Delfino, la notte tra il quarto ed il quinto giorno di Alturiak. Montatura in argento, foggia elfica. E' un cimelio di famiglia, offresi ricompensa a chiunque lo riporti. – Famiglia Brightstar
- Adozione per cavallo anziano: mi ha accompagnato in mille avventure, e cerco un rifugio dignitoso per il mio Alaister. Manto pezzato, carattere socievole, necessità di ampi spazi verdi. Astenersi macellai e perditempo. Chiedere al guardiacaccia fuori dalla porta Nord ovest
- Cercasi bardo o barda esperto con carattere DISCRETO per serata fra amici. Buona paga, rivolgersi all'oste del Serpente Scintillante.
- Cercasi scorta di avventurieri per viaggio da Nevertuinter a Luskan. Almeno tre uomini o donne forti e con buone conoscenze della zona. – maggiori info al Liuto Muto
- Vendesi appezzamento di terreno agricolo presso Conyberry. OTTIMO AFFARE, prezzo dimezzato. – Jason Pritchett
- Cercasi addestratore esperto in animali esotici dal Sud del continente. Anche addestratore esperto dalla mentalità aperta e curioso può andare bene. Anche addestratore e basta. Ottima retribuzione, luogo di lavoro Foresta di Nevertuinter. Chiedere di Red ai guardiacaccia presso tracce e bisacce.

## Il Potere delle Lettere

“Sapere è Potere” direbbe uno semi-sconosciuto arcanista di nicchia, Armios Walaur. La conoscenza ci conferisce la capacità di capire, gestire e anticipare fenomeni complessi che, altrimenti, rischierebbero di mettere in difficoltà le nostre vite. Ma fino a che punto un uomo può davvero prevedere ciò che sarà? Fino a che punto la magia può essere precisa nelle sue analisi? Argomentazioni che sono sorte a seguito d'un interessante colloquio con una Divinatrice di mia conoscenza, una delle ultime discendenti di Alaundo che risiede sotto altra identità qui in città. Se è vero che siamo immersi in un mondo in cui la magia è madre e padrona, vuol dire che le regole e le leggi su cui si basa non le abbiamo scritte noi. Eppure “Sapere è Potere”, dunque maghi non vogliatemi a male, per quanto vi rispetti e vi ammiri, ma da esperta conoscitrice della Trama amo esercitare il dubbio. Proviamo a ribaltare la domanda: “Potere è Sapere”? Alcuni incantatori innati potrebbero con la loro semplice esistenza rispondere con un solenne “no” a questa domanda. Dunque chi ha ragione? Qui entrano in scena la Poesia e l'Arte, in tutte le loro forme. Quale modo migliore ha

un uomo o donna di sondare l'impossibile se non attraverso l'Arte? E' uno strumento complesso quanto misterioso. La differenza, in definitiva, sta nella “diversa angolatura dello sguardo”. La prospettiva dalla quale guardiamo un oggetto cambia il modo in cui sappiamo descriverlo. Ti lascio un dono, lettore, tu che hai avuto la pazienza e costanza di arrivare fino alla fine: Il Potere delle Lettere. Quale squisita e ammirevole opera la stesura di una lettera, non credi? Eppure, nella nostra quotidianità è qualcosa che usiamo spesso senza grazia e attenzione, mentre invece potrebbe divenire lo strumento adatto con il quale descriviamo noi stessi e il mondo. Il modo con il quale trasmettiamo emozioni e sensazioni. Il mio invito per te è di ritrovare quella passione perduta nei piccoli gesti, nei piccoli movimenti. A quel punto la tua prospettiva cambierà e con essa il mondo intero.

Triskin





## Bistecca di viverna alla Mercier

Cogliendo l'occasione del munifico patrono Strambante, è con grande piacere e diletto che io, Marcel Mercier della compagnia mercantile Mercier – la quale commercia derrate alimentari e ogni genere di carico delicato e deperibile –, intendo condividere con gli affezionati lettori una delle ricette più pratiche e convenienti per l'avventuriero moderno, il quale spesso si trova a digiunare in un mondo ostile ogni volta che si allontana dagli agi della città. Ebbene, anche io ero un arrampicavette/esplorafondali/ammazzanmorti e saccheggiaboffini comune, una volta, e i manicaretti che ho appreso a cucinare durante i miei viaggi mi hanno salvato la pelle in più di una occasione. Ma bando a ulteriori indugi: la ricetta di oggi,

la prima e quella a cui sono più affezionato, è la Bistecca di Viverna alla Mercier (marchio depositato a Neverwinter con la licenza 5469).

Dopo esservi procurati un trancio del costato di viverna (va bene anche un trancio di collo o di natica, ma personalmente lo consiglio in quanto questi tagli tendono ad essere più stoppacciosi – nel qual caso non abbiate remore a chiedere ad un amico particolarmente ben messo fisicamente di intenerire la carne battendola con la sua arma di scelta), mettete la carne a bagno nell'olio per una dozzina di minuti assieme a rametti di rosmarino, aglio e altre erbe aromatiche di vostro gradimento. Eliminate eventuali parti grasse dalla bistecca, ma non buttatele via: il grasso è un ottimo nutriente per i

vostri famigli, compagni animali, e probabilmente per lo stesso amico che vi ha aiutato ad ammorbidire la carne. Sciogliete una noce di burro in una padella sufficientemente grande e quando comincia a soffriggere unite la bistecca assieme alle erbe che avete deposto nell'olio e rosolatela da ambo i lati a fuoco vivo. Abbiate cura di fare sì che le erbe rimangano sotto la carne, in modo che durante la cottura le loro essenze possano essere assorbite. Astenetevi dal bucare la carne per facilitarne la cottura: rischiereste soltanto ed inutilmente di perderne il succo. Mantenete la cottura per non più di due minuti per per lato, rosolandola bene. In ogni caso la cottura della carne dipende molto dal gusto personale, per questo motivo se la preferite più cotta

nulla ve lo vieta – ma è mio dovere morale mettervi in guardia da una eccessiva cottura della carne di viverna, perché tende ad indurirsi e ad acquisire la durezza del mithral se cotta per più di cinque o sei minuti.

Togliete la bistecca dal fuoco e tenetela in caldo. Aggiungete sale e – per coloro che ne hanno la disponibilità – un uovo di cockatrice cotto al punto di rassodamento dell'albume, ma con il tuorlo ancora liquido. O, come negli ambienti è conosciuto questo tipo di pietanza, un uovo "alla coquatrice". Si accompagna perfettamente con un bicchiere di rosso dell'Impiltur, o un rosso waterdhavian rigorosamente invecchiato in botti di quercia o rovere. Chiunque vi suggerisca altrimenti può essere chiamato tranquillamente un ciarlatano.

## AAA ANNUNCI PER TUTTI AAA

Vuoi inserire anche tu la tua inserzione sulla Gazzetta dell'Avventuriero?

Scrivi alla redazione ([Master Fato](#)) indicando di cosa vorresti parlare e mostrando un esempio.

Potresti essere selezionato per collaborare.



## Le ricette di Madama Genoveffa – Filetto di Carpa ai Funghi Silvani

Con il ritorno della stagione delle piogge, gli elfi celebrano la ricca abbondanza di pesce d'acqua dolce che scaturisce dalle limpide acque dei fiumi e dei laghi. Tra le loro prelibatezze culinarie, il filetto di carpa ai funghi silvani, servito con una guarnizione di erbe aromatiche fresche, è un piatto leggero e rinfrescante che fa risaltare il gusto naturale del pesce.

### Ingredienti:

- 4 filetti di carpa fresca
- 200 g di funghi silvani freschi
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe

### Preparazione:

1. Pulire e sciacquare i filetti di carpa e asciugarli con carta da cucina.
2. In una padella, far rosolare uno spicchio d'aglio e la cipolla tritata in olio extravergine d'oliva, poi

aggiungere i funghi silvani precedentemente puliti e tagliati a fettine sottili.

3. Dopo circa 10 minuti, sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere per altri 5 minuti a fuoco basso.

4. Nel frattempo, in una padella antiaderente, cuocere i filetti di carpa a fuoco medio per circa 3 minuti per lato, salando e pepando a piacere.

5. Servire i filetti di carpa caldi accompagnati dalla salsa di funghi silvani.



**BUON APPETITO!**