

# Indice generale

Un libro di vita di Gianni Genre

5

## L'ORTO

<b>L'ORTO</b>	11
Le plandre	17
Fiore di zucchini farcito alla ratatouille dell'orto	18
Gnocchi di barbabietole rosse alle rape e castagne	19
Purea 'd cousa	21
Torta di zucca	23
Rape fritte e salam 'd la douia	24
Involtini di cavolo gratinati al forno (capounet)	25
Sancraout	27

## la PATATA

Lou tourtel	29
Frichoulin di patate di montagna alla mustardela	31
Les caillettes	33

## i CEREALI e i LEGUMI

<b>I CEREALI e i LEGUMI</b>	35
-----------------------------	----

## l'ORZO

Zuppa di orzo, gallina e funghi	41
Orzo alle verdure, trota e fiori di campo	42

## il GRANO SARACENO

Polenta di grano saraceno e cavolo	43
------------------------------------	----

## il MAIS

Polenta dousa	45
---------------	----

	Polenta barbarià e latte	47
<i>il RISO</i>	Riso ai fegatini	48
	Riso al latte	49
	Riso dolce	51
<i>i LEGUMI</i>	Zuppa di legumi e cereali	53
	Fagioli e zampetti di maiale	55
	Zuppa di ceci e mursoun	57

## *il TORRENTE, lo STAGNO e i LAGHETTI*

	<b>II TORRENTE, lo STAGNO e i LAGHETTI</b>	59
	Filetto di trota cotta nella corteccia di pino su letto di festuca, ginepro fresco ed erbe aromatiche	65
	Rane al profumo di aglio e prezzemolo	66
	Carpa marinata e brasata alle cipolle	67
	Insalatina tradizionale di salmerino, patate e crescione di ruscello	69

## *gli ANIMALI da CORTILE*

	<b>Gli ANIMALI da CORTILE</b>	71
	Galletto americano al berbesin autunnale	73
	Oca sotto grasso fricasà alle rape e patate	75
	Porcellini d'India al forno con patate	76
	Civet di coniglio	77
	Tacchinella alle castagne	79

## *le MUCCHE, i VITELLI, le PECORE e le CAPRE*

	<b>Le MUCCHE, i VITELLI, le PECORE e le CAPRE</b>	81
	Stufato di giura ai pinaioli	87
	Stracotto di montone alle erbe di montagna	89
	Cosciotto di agnellino cotto nel fieno maggengo e patate alla cenere	91

La prustinenga	93
----------------	----

## *il LATTE*

Saras del fen fritto al profumo di fiori di lavanda	95
Torta tradizionale alla crema delle Valli valdesi	97
Tortino di jouncâ e fiori di campo alla fonduta dolce	99
Biancomangiare di latte di capra al profumo di lichene di montagna	101

## *il MAIALE*

<b>II MAIALE</b>	103
Piedini di maiale farciti	106
Supa crinoira	107
Supa barbetta	109

## *i PRATI, il BOSCO e le BACCHE*

<b>I PRATI, il BOSCO e le BACCHE</b>	111
Sformato di crescione di ruscello alle rane	117
Raviolini di jouncâ e germogli di ortica e rovi al profumo di timo serpillio	119
Frittatina di fiori di campo	121
Gelée di rosa canina	122
Cucumele impanate	123
Oca stufata alle spugnole	125
Patate e bolé fricasà all'uovo di quaglia	127

## *le CASTAGNE, l'altra FRUTTA e il MIELE*

<b>Le CASTAGNE, l'altra FRUTTA e il MIELE</b>	129
Minestra di castagne bianche e latte alla pancetta croccante	134
Orzo e castagne ai fegatini di coniglio	135
Rotolo di castagne e cioccolato alla gelée di mele cotogne	137
Frichoulin di fiori di acacia e sambuco	139
Torta tradizionale di auguri alle noci	141

## *il TÈ VALDESE*

Il tè valdese	143
---------------	-----

<b>I produttori di fiducia</b>	145
<b>Per i vini hanno collaborato</b>	148
<b>Ringraziamenti</b>	151
<b>Indice dei vini</b>	153
<b>Indice analitico</b>	155
<b>Indice generale</b>	157