

«Noss chantun è culinaric in daletg»

Gastro Grischun: radunanza da delegads

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ In fatg plaschaivel saja ch'ìls Svizzers vegnan puspè en il Grischun per far lur vacanzas. La gastronomia haja ussa in onn profità da l'aura da bellezza. Tuttina hajan ils ustiers en l'avegnir da dar anc dapli paisa a la qualitad ed a novas puschidas. Quai ha ditg Franz Sepp Caluori, il president da l'uniun superiura dals ustiers grischuns. Per ier glindesdi aveva la Gastro Grischun envidà lur commembers a la 105avla radunanza da delegads. En rotscha èn ils gastronoms vegnids a Cuira er per far ina bilantscha da la stagiun d'enviern 2018/19 che va en la fasa finala. Vesì tar l'occurrènza han ins lura er blera prominènza da la politica, cunzunt las persunas che quintan cun ina reelecziun en il parlament federal ils 20 d'october 2019.

Beneventads èn tuts er vegnids dad Urs Marti, il president da la citad da Cuira. La gastronomia ed er ils ustiers d'oran la politica, cunzunt ina politica che s'engascha per damain perscripziuns, ha Marti ditg.

Cooperaziun cun autras organisaziuns

Er la Gastro Grischun saja ferm dependenta dad ina buna cooperaziun e collavuraziun cun autras organisaziuns sco per exempel Hotellerieuisse, ha punctuà Franz Sepp Caluori. Ultra da quai dovra er la branscha gastronomica ils contacts tar autras associaziuns sco per exempel l'uniun purila da noss chantun, Alpinavera, las pendicularas ed er Grischun Vacanzas.

Il president dals bunamain 1000 ustiers grischuns è cunzunt er sa mussà cuntent ch'ìls Svizzers ed er ils Tudestgs fan puspè dapli vacanzas en il Grischun.



Cusseglier guvernativ Marcus Caduff (san.) cun Franz Sepp Caluori, il president dals ustiers grischuns.

FOTO G. N. STGIER

Quai saja in bun segn, ha accentuà Caluori.

In fatg zunt plaschaivel saja er che dapì in onn saja cun Annalisa Giger da Mustèr ina dunna da la Gastro Grischun en la direcziun da Gastro Suisse. Ella presta lavur exemplarica e represchenta bain las regiuns da muntogna en quel gremi.

Quellas premissas avain nus

Cusseglier guvernativ Marcus Caduff ha cunzunt drizzà plets da renconuschientscha als ustiers e gastronoms. En quella branscha saja da lavurar bler, la preschientscha saja immens gronda, rir mintga di saja bunamain ina obligaziun ed er la gentilezza haja dad esser omnipreschenta. En quella chausa admire-

schia el ils ustiers e hoteliers che fetschian quella lavur dira. Il schef dal departament da l'economia publica ha er menziunà che noss chantun saja en il mund culinaric in vair daletg. Il Grischun haja en tut las regiuns fitg bunas chasas (ustrias e hotels). La gastronomia grischuna saja er tradiziun e bler pli vasta che be capuns e maluns, ha ditg il Lumnezian. Re-

giunal, frestg, bio e saun sajan oz in trend tar ils consuments. Caduff ha ditg che quella premissa hajan ils products da l'agricultura, uschè che la collavuraziun tranter agricultura, turissem e gastronomia saja indispensabla.

L'aura e la blera naiv

Nus avain er discurrì cun intgins ustiers e gastronoms. Giger, la ospitanta da l'hotel Alp Su a Mustèr, ella è fitg cuntenta cun la stagiun d'enviern da quest onn. L'aura e la blera naiv sajan stadas las raschuns principalas ch'ìls giasts sajan vegnids en rotscha. Ultra da quai sajan ils giasts adina stads ventiraivels e quai haja gì en grond effect sin la consumaziun. Joos Biäsch da l'hotel e restaurant «Walserhuus» en il Sertig a Tavau discorra dad in fitg bun enviern. Sa mussà saja tuttina ch'ìls giasts vegnian a curta vista e ch'els restan damain gis en l'hotel. Cun esser adina aura da bellezza e cun avair abundanza naiv saja ils giasts er stads pli generos cun consumar.

Buna ambienta scu darar

Robert Nau, l'ustier dal restaurant e hotel Erzhorn ad Arosa ha menziunà che l'ambienta saja l'entir enviern stada fitg buna tar ils giasts. Quai saja in merit da l'aura magnifica e da la blera naiv. Plaschair haja el er gì cun danovamain augmentar il dumber dals giasts svizzers e tudestgs. Andreas Mutschler dal Café «Hanselmann» a San Murezzan, ina chasa cun ina gronda tradiziun, ha ditg che per ses travagl saja l'aura stada memia bela. Dad avair il manaschi gia occupà a las 11.00 ubain pir a las 16.00 saja in pau ina differenza. Tuttina discorra el dad ina buna stagiun. Ils restaurants da muntogna hajan fatg buns affars ed en vischnanca saja cunzunt er vegni fatg bler stgomi ils dis da las prenozzas dal pèr da l'India.