

Puraria e ragisch – da la prada sin il taglier

Ils purs grischuns sa preschantan a l'exposiziun «Guarda 2019» a Cuira

DA MARTIN CABALZAR

■ **A l'ocasiun da l'exposiziun atunila «Guarda 2019» da questa fin d'emna a Cuira sa preschantan ils purs grischuns cun in'exposiziun speziala davart il tema «Da la prada sin il taglier». Sin ina surfatscha da 1200 meters quadrat vegn intermediada als visitaders ina buna survista dals connexs e process da la produziun da chorn.** Sco quai ch'il mainagestium da l'Uniu purila grischuna, *Martin Renner*, di fatschenta la problematica dal clima s'entelli er ils purs grischuns. Quai betg pir a l'ocasiun da las elecziuns federalas da quest onn, mabain la puraglia saja adina stada fitg dependenta dal clima e da l'aura, accentuescha Renner. Il clima na saja betg mo impurtant per la racolta da fain e granezza per ils animals, anzi, era per l'alimentaziun da la populaziun cun vivonda sanadaivla.

Products regionals

Ils products regionals contribueschian numnadain essenzialmain al meglierament dal clima. Per quest intent envia alpinavera gievgia, ils 31 d'october 2019 da las 14.00 en fin a las 15.30 ad in arranschament d'infurmaziun en il rom

dals events da l'exposiziun «Guarda» ch'ha lieu questa fin d'emna a la Obere Au a Cuira. La mainagestium dad alpinavera *Jasmine Bucher* vegn a declerar las correlaziuns tranter clima ed alimentaziun e preschentar ils effects da la produziun da vivonda sin l'ambient. Sin fundament d'in indicatur ecologic sa l'effect da las victualias producidas d'alpinavera che vegnan preschentadas en la tenda «plaschair» vegnir validadas. Il program da giudiment da graubündenVIVA che s'occupa cun systems d'alimentaziun locals e cun lur effects economics ed ecologics sustegn quest'iniziativa.

Qualitad e giudiment

Consumentas e consumers sa nutreschan apparentamain adina pli saun ed a moda cunschenta. Els èn a la tschertga da vivondas d'aura qualitad, ch'èn sanadaivlas e gustan bain. Sche pussaivel duain ils products derivar da la regiun e lur produziun duai esser ecologicamain responsabla. Las spezialitads da chorn or dal Grischun adempleschan quests gavischs. La chorn grischuna deriva d'animals da manaschis che produceschan sez pastgira e procuran sez per l'entir pavel da lur animals. La cumpart da l'agricultura biologica è cun passa 60

pertschient numnadain fitg bain preschentada en il Grischun.

Ils products da chorn dal Grischun èn fitg variants e tanschan da la chorn frestga fin a l'elavuraziun da chorn setga e spezialitads da liongias. Tras lur elavuraziun fatga cun grond quità e tras lur receptura speziala èn els singulars ed autentic. «Nose to Tail» è ina noziun nova che duai demussar che l'entir animal vegn elavurà e preparà per la cuschina. Cuschinunzs da renum demonstreschan a la «Guarda» lur creativitat e qualitad cun ina cuschina varianta. Sin ina lunga maisa pon ils visitaders gustar e laschar persvader dals products preschentads.

Elevaziun adattada a l'animal

Las famiglias purilas dal Grischun tegnan lur animals da niz sin lur bains purils e garanteschian uschia ina produziun regiunala da chorn d'aura qualitad. Dentant, co vegn la chorn producida en il Grischun? Sut tge cundiziuns? Co vesa in uigl u ni stalla moderna or? Tge munta quai per il bainstar e bainesser da l'animal? Tar tut questas dumondas dattan las puras ed ils purs grischuns gugent resposta en «Guarda puraria & ragisch» en il rom da l'exposiziun speziala «Da la prada sin il taglier».

Dal reminent vegn era nosa magnifica cuntrada, cultivada tant en ils culms sco en las valladas, salvada e mantegnida grazia a l'elevaziun da bestgas. La cultura verda porscha il fundament per pavlar ils animals ed è impurtanta per lur bun e saun svilup.

Sin l'areal en il liber pon ins observar diesch spezias da vatgas-mamma. Sco quai che l'Uniu purila grischuna punctuescha èn il bainstar e bainesser da l'animal ina gronda finamira, saja quai sin prà e pastgira, en stalla u tar ils transports.

La branscha sa preschenta da cuminanza

L'entira preschentaziun da «Guarda puraria & ragisch – da la prada sin il taglier» è in'acziun cuminaivla da pliras organizaziuns e da pliras personalitads. L'Uniu purila grischuna ha coordinà l'exposiziun en collavuraziun cun l'Uffizi chantunal per agricultura e geo-infurmaziun, l'organizaziun vatgas-mamma Svizra, l'Uniu purila svizra, Bio Grischun, Landi Grischun, alpinavera, elevaturs da vadials Grischun, l'Associaziun svizra da martgadants, l'Uffizi per la sanadad dals animals, graubündenVIVA, graubündenVIEH SA e l'exposiziun «Guarda!» a Cuira.

Products regionals – ina contribuziun al provediment favuraivel al clima

Actualmain dominescha la problematica dal clima las discussiuns publicas. En quel connex vegn era la dumonda quant favuraivla che nosa vivonda è al clima tematisada. En in arranschament d'infurmaziun ch'ha lieu il di da l'avertura da l'exposiziun vegn la tematica dal clima e da l'alimentaziun approfondada sin fundament dals novs resultats da percrutaziun. L'interpresa «Beelong» vegn a preschentar l'indicatur da l'ambient svilupà da l'interpresa sezza. Sin fundament da tschintg criteris principals vegn l'influenza da la vivonda sin il clima validada: origin, stagiunalitad, procedura da produziun, clima e resursas sco era grad da l'elavuraziun. Las conclusiuns resultontas vegnan validadas cun ina nota tranter A e G. «alpinavera» ha numnadain laschè valitar ils products regionals ed ils menus che vegnan preschentads da 16 expositurs en la tenda «plaschair».

Plinavant han lieu dal venderdi fin dumengia mintgamai a la Tavolata da las 11.00 fin a las 14.00 trais discurs enturn la maisa. En in'atmosfera schlucada obtegnan personas interessadas respostas sin lur dumondas: «Quant adattada è noss'alimentaziun al clima?»