

09.03 MARELLA

«Paun da lavur – paun da savur»

La «Marella» metta ils mauns en la pasta e sa fatschenta cun il paun, quest nutriment ch'è da-pi millennis sin nossas maisas.



La «Marella» fa in gir tras la pasternaria «John Baker», quai ensemen cun la mainafatschenta Angela Jegher. En questa furnaria fitg urbana pudess ins chattar ina u l'otra clav per in futur persistent dal mastergn da pasterner. Il concept da «John Baker»:

– ils collavuratur na lavuran betg en in tschaler, mabain en la glisch dal di e gist davos la teca da vendita.

ils pauns vegnan fatgs a moda veglia e senza agiunt da chemia. Tut ils products èn biologics e (sche pussaivel) regionalis.

lur pasta da lur paun ruaussa dus dis avant da vegnir messa en furn. Quai rendia il paun pli digeribel ed el restia pli ditg lom.

il cumbat encunter sfarlattim da vivonda e rument è in grond tema. Tar John Baker na vegn davent nagin paun e recipients da plastic tschertg'ins invan en la furnaria.

La «Marella» è er sentupada cun l'artista grischuna Piroska. Entras si'istorgia da famiglia ha ella emprendì che avoir paun è in luxus che blers na stiman forsa betg pli avunda. Perquai è ella sa lantschada en in project dad art tut aparti: in omagi al paun! Ses «Brot-O-Typ» duai esser insatge per l'egl, per l'olma, per l'intelletg e sa chapescha er per la bucca!

Redacziun: Astrid Alexandre