

Bettina Vital «Au Premier»

Il practicum en l'ustaria nobla da la staziun: «Ina experientscha che vala aur»

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ «Tar nus èsi propi amo cool», di Bettina Vital. Ils prominentes che autra glieud vesa en la televsiun, vesa ella numnadamain durant sia lavur. Per in mez onn fa ella in practicum «Au Premier». Quai è il restaurant da noblezza da la staziun principala a Turitg. Là s'entupa glieud da fatschenta, politichers, prominentes da la cultura e dal sport. Passants s'inscuntran a la svelta per in «business lunch». Baininqualin giavischia ina maisa nua ch'ins po sa discurrer «nundisturbadomain». Discrezun s'enclegia da sasez en quest local distinguì. Ed avant che Bettina Vital s'entupa cun la pressa, admoneschia ses chef: Ella na dastgia numnar nargins nums e fotografias dastgian vegnir fatgas sulet en localitads, nua ch'i sa strategian gist nagins giasts.

Ins na prenda betg mintgin

Avunda da scola e teoria. Quai ha Bettina Vital pensà ils ultims onns da gimnasi. Ella n'ha betg gi gust dad ir a studegier. Uss ha ella la matura en satg e less probabel far la scola d'hotellaria. Perquai dovrà ella in mez onn practica en la gastronomia. En l'Engiadina avess ella gi bleras pussaviladads. Ma per la giuvna eri uras da vesair ina giada insatge auter.

Il «Au Premier» steva sisum la glista da lieus da praticums ch'ella ha obtegnì da la scola d'hotellaria. Ella ha telefonà ed immediat pudi sa preschentiar. Ins ha mussà ad ella l'entir manaschi. Betg sulet la cuschina separada e las salas dal «Au Premier». Na, ins ha mussà l'entir manaschi gastronomic da la staziun principala.

P. ex. era la cuschina gigantica che sa chattà sut la halla da la staziun. Igl è bunamain ina fabrica che furnescha las numerusas ustarias da la staziun. Tar questa cuschina tutga in'atgna mazlaria ed ina furnaria. Bettina Vital è stada impressiunada ed ha vulì la piazza. Autras ustarias avessan er immediat engaschà ella. Ma per il «Au Premier» valan autres reglas. «Trais giadas hai jau stuì ir spera-



**La primavaira passenta
Bettina Vital l'ura da
chombra gugent sper il
lai cun ses collegas.**

FOTOS C. CADRUVI

via fin ch'els m'hantut», raquinta Vital anc oz in pau surstada, ma er in zichel loscha.

Il persunal sto er degustar

Il novembre ha la practicanta cumenza. Subit ha ella gi gust da lavurar. I n'è betg exnum l'ambient distinguì. Na, a lunga vista na less Vital gnanca lavurar en ina ustaria nobla. Quai saja be per in mez onn. Il plaschair da servir en quest lieu haja da far cun il persunal. Tut las survientas, ils survientes e la glieud en cuschina sajan tranter 17 e 35 onns. Era las scheffas ed ils chefs.

La lavur cumenza enturn las 11.00. Avant il gentar sa raduna il persunal. La scheffa u il chef di tge svieuta ch'ins ha fatg il di avant. Lura vegn declerà ils menus da la carta dal di. I vegn explitgà tge vins che sa cunfan cun las spaisas. Ina giada l'emna ha il persunal da degustar vins. «Per ch'ins sappia tge ch'ins recumonda insumma als giasts.»

«Au Premier» datti reglas severas. Tut

è da servir da dretg. Quai vala teoretically main er en auters locals. Ma lura: Il maun sanester tutga durant servir davos il dies. Da servir vin èsi adina da mussar la butteglia, schizunt sch'il giast empusta sulet in deciliter en ina caraffa. Suenter la tratga principala vegn adina schubregià la maisa. Ins na dastgia mai ir ad incassar cun la bursa tar la maisa. Il quint vegn servì sin in tablet. Il giast metta la carta da credit sin il tablet. La cameriera vegn per il tablet. E vi e nà, fin che la procedura da pajar è finida.

Il sevice da mezdi va fin las 14.00 u per la seconda squadra cura che l'ultim hosp è svanì. «Quai è in pau il disavantatg en la gastronomia.»

Sigl en l'aua fraida

L'ura da chombra dura fin las 17.30. Per ordinari na va Bettina Vital betg a chasa. Ella s'entupa pli gugent cun amis ed amias. Cun ils collegas dal gimnasi a Ftan che studegian uss a Turitg po ella betg s'inscuntrar suentermezdi. «Vi da

quai ston ins sa disar l'emprim», di la practicanta.

Persuenter enconuscha ella uss glieud che ha il medem ritmus. Cun lezs pas-senta ella l'ura da chombra en la citad, u sper il lai. Sch'ella va cun ses novs colle-gas a baiver insatge, prendan els sut la lupa il local. Els studegian tge ch'els fa-schessan auter en quest'ustaria. Pertge la finamira da Vital èsi «d'avair inagiada sez insatge».

La saira è la lavur main hectica. «Da mezdi datti blers hospes che vegnan cun lur cofrignas, rasan ora actas sin maisa e vulan mangiar e far fatschentas entaifer in'ura e mesa.» La saira vegn in publi-cum che vul giudair tratgas exquisitas. Ins porscha in menu pli lung, pli raffinà, pli luxurius. La lavur è a fin enturn las 23.00.

E prest va er già il practicum da Bettina Vital a fin. «Igl è stà in sigl en l'aua fraida suenter la matura. Viver sulet a Turitg. Lavurar tuttenina corporal-main. L'entir di en pe. Star avant la glieud.» E sch'ella cumenza propri la scola d'hotellaria n'è anc betg segir. Tschert è dentant: «Il practicum 'Au Premier' a Turitg è in'exprientscha che vala aur.»

Curt e bun

Naschida: Ils 10 da settember 1981

Derivanza: Creschida si ad Ardez Matura a l'Institut otalpin a Ftan

Stil da musica: Hip hop, ragga, house

Hobi: Clava-zin, chant, ballar

Occupaziun preferida: Observar la glieud

Spaisa preferida: Plain in pigna

