

Be cun tegnair il cudesch en maun vegn l'appetit

Nov cudesch da cuschinar «Arte Cucina»

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **Gist frestg or da la stamparia vegn il pli nov cudesch da cuschinar grischun. Per la redacziun da quel segna cun Rudolf Pazeller, in artist tranter ils cuschiniers da noss chantun. Cun Rudolf Mirer segna lura in vair artist per l'illustraziun dal cudesch. Tradi lur recepts han er nov cuschinunzs da regiuns rumantschas.** Cudeschs da cuschinar èn ozendi ediziuns ch'èn davairas uschenumnads bestsellers. Bunamain mintga chasarina ha plis cudeschs da cuschinar sin ses regal en cuschina. Dapi mesemna passada vegn vitiers in ulteriur da quels, dentant in cudesch da cuschinar cun in agen caracter. Per l'ediziun da «Arte Cucina» èn s'unids dus vairs artists, dus Rudolfs, dus amis e dus umens che tutgan en lur professiun tar persunas dal rom en tuttas modas e manieras. In'amicizia da bunamain 50 onns collescha la famiglia da *Rudolf Pazeller* da Tarasp e la famiglia da *Rudolf Mirer* da Sursaiassa. En quels tschintg decennis han il cuschinier ed il pictur artist savens cumbinà ils inscuters cun filosofar sur da l'art dal cuschinar e da l'art dal disegnar. «Quai avain nus fatg il pli cun in bel past e cun in bun magiel vin», ha ditg Rudolf Pazeller, l'ustier, cuschinier e hospitant da l'hotel Chastè, Tarasp. Quels numerus inscuters cun spaisas finas e bun vin han lura er dà la basa per il cudesch da cuschinar.

Popular er tar ses collegas da professiun

Senza dubi tutga Rudolf Pazeller tar in

da quels cuschiniers da la garda veglia e cunzunt tar in da quels cuschinunzs che strusch in collega da professiun stima betg. L'Engiadinais è fitg popular e maina cun sia dunna *Daniela Pazeller* ina da las meglras adressas en il Grischun. Che Rudolf Pazeller è in um da grond respect tar ses collegas conferma er che quels han tradi ad el per ses cudesch da cuschinar lur recepts e mess quels a disposiziun. Il cuschinier engiadinais ha cuschinà mintga recept ch'el ha retschet da ses collegas da professiun per ses giasts ed amis. Per il cudesch da cuschinar «Arte Cucina» èn

quels recepts vegnids per part agiuntads cun in bun cussegl da l'expert e redactur dal cudesch.

78 recepts da 14 cuschiniers

Per l'ediziun dal cudesch da cuschinar sajan betg stads decisivs ils puncts «Gault-Millau», las stailas e las chapitschas ch'ils cuschiniers hajan per la cuschina eccellente, mabain il contact persunal, ha ditg Rudolf Pazeller. «Blers da quels 14 cuschiniers che han mess a disposiziun lur recepts conusch jau bunamain 30 onns», ha ditg Rudolf Pazeller. Amis da

professiun haja el en tut las valladas grischunas e perquai haja el er resguardà tants sco pussaivel per il cudesch «Arte Cucina». A la fin sajan 14 amis stads pronts da tradir lur recepts per l'ediziun dal cudesch da cuschinar. Gist 78 recepts da l'avantpast, tar la schuppa fin tar il plat principal e natiralmain fin tar il dessert cumpiglia il pli nov cudesch per mangiabains. Tranter ils 14 cuschiniers èn er nov cuschiniers che derivan da regiuns rumantschas. Il pli impurtant da quels è sa chapescha il redactur dal cudesch, Rudolf Pazeller.

Da Müstair fin Sursaiassa

Da la Val Müstair, da *Pierre René Grond* da l'hotel Helvetia Müstair, deriva per exempel il recept per las «Pozzas Clostra Son Jon». Dus gronds amis da Rudolf Pazeller èn er ils dus anteriurs cuschiniers da renom, *Plinio Testa* e *Hartly Mathis* da San Murezzan. Er els dus han retschet en il cudesch otg paginas per lur recepts. In ulteriur cuschinier e bun ami dal scribent dal cudesch è er *Giancarlo Torriani* da Beiva. L'hotelier dal «Solaria» ha tradi ses recept dal ragout da muntanella. Ina da las meglras adressas en Val Alvra è lura il restaurant Belfort ad Alvagni. Da *Markus Beer*, dal cuschinier e possessur da quel manaschi, derivan er trais recepts. In hotel da tradiziun è er il «Fravi» ad Andeer. *Pascal Meier*, il cuschinier da quel hotel, ha mess a disposiziun in recept per far ina terrina da charn da la Val Schons. In cuschinier giuven cun bunas premissas da vegnir in grond è *Andreas Baselgia* dal «Central» a Sursaiassa. Er el ha gè l'onur da dar a Rudolf Pazeller intgins recepts. In ulteriur cuschinier sursilvan cun ina buna cuschina è *Tini Casutt* da l'hotel Casutt, Glion. Ses recept da la «rullada da la tatta» è segir in dals megliers che sa chatta en il cudesch da cuschinar «Arte Cucina». In cuschinunz che ha tuttina 17 puncts «Gault Millau» e che ha er dà ses recepts per l'ediziun dal cudesch è *Armin Amrein* dal «Walserhof», Clostra. Il cudesch «Arte Cucina» da 190 paginas, illustrà cun bleras ovras da Rudolf Mirer, inclus in disc compact Opra Viva custa 56 francs. Da retrer e quel tar suedostschweiz-buchverlag.ch.



Quatter cuschiniers che han mess a disposiziun ils recepts cun il redactur dal cudesch da cuschinar: **Andreas Baselgia, Central, Sursaiassa; Rudolf Pazeller, redactur, Chastè Tarasp; Tini Casutt, Casutt, Glion; Armin Amrein, Walserhof, Clostra; Gerd Reber, Waldhote National, Arosa.**

FOTO G. N. STGIER