

# Baiver e mangiar bain en il Grischun

**(anr/gc) Sin il frontispizi da la davosa ediziun da la «Terra Grischuna» per quest onn paradescha il «Scarnuz grischun» ch'è cun ses cuntegn delizius ina grondiusa reclama per ils products da l'agricultura grischuna.** I sa tracta tar quel dad ina istorgia da success, realisà 1992 sin iniziativa dad insaquantas puras ord diversas regiuns da noss chantun, uschia era da la Surselva, Val d'Alvra/Surses e l'Engiadina. En tut emplainan radund 50 puras quels scarnuz cun ina vasta paletta tenor 185 recepts. Il «Scarnuz grischun» è daventà in apprezza ambassadur per l'agricultura grischuna.

## Products e spezialitads en grond dumber

Il «Scarnuz grischun» è be in exempel tge products per baiver e mangiar bain ch'i dat en il Grischun. Menziunadas vegnan numnadain anc bleras spezialitads grischunas e delicatessas culinaricas.

Antruras era i la topografia che dictava il plan da spisas, uschia era tar granezza. Veglias sorts revivan. 2003 han ins lantschà cun «Gran alpin» in project. Contracts cun bierarias segireschan la



surpigliada da quella raccolta da radund 80 manaschis (diesch da quels en il Grischun) da bio che produceschan 350 tonnas da quel graun.

La tshertga per spezialitads da

charn en il Grischun crescha. Per noss chantun alpin e turistic e cun buns indrizz da producziun èsi uschia pussaivel era dad emplenir nischas. Ina dad ellas èn ils products da liongias e charn

sitga da mazlarias grischunas. En las valladas grischunas pon ins giudair delicatessas or da la cuschina cun material dal lieu. Tranter ina gronda purschida da spezialitads culinaricas sa chattan

era capuns, maluns e la liongia engiadinaisa.

Gronda è medemamain la purschida da chaschiel – la stad tal dad alp, sur onn quel da muntogna. Era per stizzar la said e laschar gustar fluischa ritgamain aua en il Grischun. Onn per onn vegnan 110 milliuns liters aua da Val enbutigliads. Mo era vinars dultschs, biera e vin vegnan producids en noss chantun en gronds quantums e bavid tar spezialitads. Delicatessas dultschas vegnan offridas en bleras ustarias dal Grischun – ed er si en las muntognas en restaurants cun ina bellezza vista.

## Purtrets e distincziun

Arrundà – e nus avain pudì resguardar be ina pitscha part da l'entir cuntegn – vegn i tras ina visita al sorprendider da café Daniel Badilatti a Zuoz che venda bleras spezialitads. – Ina sentupada maina tar il pictur-artist Giovanni Segantini, mussond ovras dad el or dal mund da la fauna. – Cun il Premi da la Terra Grischuna 2012 è Jürg Paul Müller vegnì distinguì. El è stà blers onns directur dal Museum da la natira grischun a Cuira.

**Il «Scarnuz grischun» cun ses cuntegn delizius è ina grondiusa reclama per ils products da l'agricultura grischuna.**<sup>MAD</sup>