



L'antierur schef-cuschinunz Freddy Christandl ed il pur Marcel Heinrich.



Tant animals pitschens sco er animals da niz vegnan tractads en la Clinica alpina a Scuol.



In pazient pli grond.



I fa gia bain da mo guardar!



Tgi n'ha betg mintgatant da basegn d'in té per quietar la gnarva?



L'entira famiglia Heinrich gida sin il bain «La Sorts» a Filisur.

FOTOS MAD

Manaschis muntagnards che prestan extraordinari

Entras il premi vegnan enconuscent ideas e projects spezial

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ **Sis projects sa chattan en concorrenza per il Prix Montagne 2014. Trais da quels derivan dal Grischun. Ils 19 d'avust vegn ora tgi che gudogna. Il victur survegn 40 000 francs.** «La qualitat dals projects inoltrads s'augmenta mintg'on», di *Bernhard Russi*, il president da la giuria. Quest onn è vegnids inoltrads ventg projects e la giuria ha nominà l'emna passada ils sis megliers. Dapi quatter onns premieschan las duas organisaziuns da muntogna svizras – SAB ed Agid per la muntogna – manaschis exemplarics. Las organisaziuns vulan uschia promover la varietad economica en la zona muntagnarda e remunerar bunas ideas. Ils projects nominads da quest onn vegnan presentads sco suonda:

32 sorts tartuffels a Filisur

Sin il bain «La Sorts» cultivescha la famiglia Heinrich 32 sorts tartuffels che variechan en furma e gust. Ensem cun l'antierur schefcuschinunz *Freddy Christandl* èn ils Heinrichs vegnids da persvader gastronoms da num e pum per sorts sco «parli», «corne de gattes» u «ditta». A rund settanta ustarias e vendiders furnescha il pur ses tartuffels ed era privats cumpran la tartuffamenta particulara.

La cultivaziun en las muntognas è d'avantatg: Il terren crappus mantegna meglier la chalira uschia che las plantas survivan er ina perioda da fradaglia. E damai ch'i na dat a Filisur sper ils Hein-

richs nagins auters cultivaturs da tartuffels n'exista era betg il privel ch'i sa derasian malsognas. Decisiv è dentant il gust intensiv. Da sagiar ils tartuffels sentan ins l'aroma da marruns, nuschs u schizunt da spargias.

Clinica alpina per animals a Scuol

En la Clinica alpina a Scuol tractan *Men Bischoff* e ses team l'entir spectrum dal mund d'animals. La clinica moderna porscha 15 piazzas da lavur e s'occupa tant d'animals pitschens e da quels da niz. La clinica guarda ch'ils tractaments dals animals da niz na custian betg da memia, uschia ch'ils purs na dattan betg si memia baud in animal ed al laschan tractar endretg en cas d'urgenza.

La gronda part da la clientella deriva da la regiun. La clinica cumbinescha la medischina classica e la complementara e fa era diever da l'omeopatia ed accupuntura. Per cas extraordinaris posseda la clinica ina rait da specialists. Uschia èsi gartegia d'activar e mantegnair savida medicinala en la periferia.

Erboristeria biologica a Le Prese

Reto Raselli sa numna – cun in pitschen surrir – il retg da las ervas. Dapi trent'onns cultivescha el ervas, spezarias e fluras. Cun menta, timian e ruanida fa el té e cundiments ch'ins po cumprar en l'entira Svizra. Il megier client è Rico-la. Era Coop venda creaziuns da té da Raselli.

Cun ils onns è il manaschi creschì. Oz

racolta l'erboristeria da Le Prese 33 tonnas ervas ad onn ed occupa tut tenor stagiun tshintg fin diesch persunas. Dapi in onn sa chattan ils magasins, l'elavuraziun ed ils biros en in nov bajetg. Uschia vegnan tuts pass da produziun fatgs en il medem lieu.

Concurrenza dal Vallais, Tessin e Berna

Concurrenza als trais projects grischuns fan la butia «La Cavagne» en il Vallais, l'ustrietta Hohstalden en il chantun Berna e la «Azienda agricola» a Sonogno en il Tessin.

«La Cavagne» a Troistorrens venda ils products d'ina cooperativa da 40 producents. La butia sper la via da transit marscha bain ed attira passants e turists. Sis persunas lavuran en butia e l'onni passà han ins avert ina filiala a Champéry.

La chasa dals Wäflers era lunsch giud via ed ins ha stui bajegiar ina punt pendenta. En il fratemp è la punt daventada ina pitschna attracziun e la famiglia Wäfler maina sur onn il «Hängebrugg-Beizli».

Il manaschi da la famiglia Patà sa chatta a Sonogno entadim la Val Verzasca. *Claudio* e *Fabrizio Patà* tegnan 100 chauras dal vegl raz tessinais «Nera Verzasca». En lur chascharia elavuran els sper l'agen latg er il latg-vatga dad auters purs. Il per producescha 15 spezialitads da chaschiel sco per exempel il «büscion di capra». Il retgav da la vendita directa fa ora 50 perschient da las entradas da la famiglia.



Reto Raselli sa numna mintgatant «retg da las ervas» – sa chapescha cun in lev surrir sin las levzas.