



Amis da partida e deputads da la pcd: Marcus Caduff e Franz Sepp Caluori, il president dals ustiers grischuns (da san.).



Cusseglie governativ Jon Domenic Parolini (a san.) cun Martin Vincenz, il director da l'organisaziun Grischun Vacanzas.



La suprastanta partenta Tamara Henderson (a san.) cun Annalisa Giger, la vicepresidente da Gastro Grischun.



L'ustier Pierre-René Grond cun Theres Müller, la represchentanta da l'aua minerala Passuggier.



Han retschet la commembranza d'onur da l'uniun: Fluregn Fravi e Georgette Dedual.



La nova suprastanta da Gastro Grischun Fabia Caduff da Sursaiça.

«Tut en tut ina buna stagiun»

Gastro Grischun: Bilantscha da la stagiun

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ Ils ustiers grischuns èn cuntents cun la stagiun d'enviern che va plaunet a fin. Ina buna part dals manaschis ha gia serrà las portas per intginas emnas. Donn saja che la bell'aura haja mancà cunzunt a la fin d'emna. Tar la radunanza da delegads da la Gastro Grischun a Müstair era l'atmosfera fitg buna e vesì han ins bunamain be ustiers cuntents. La raschun è ch'ils gastronoms da noss chantun han puspè gi' ina giada ina buna stagiun d'enviern suenter intginas pli mairas, senza naiv e cun damain giasts. La tenuta generala a Müstair è però stada che da survalitar la stagiun d'enviern 2017/18 saja exagerà. Uschia han ils ustiers e las ustieras bain discurt d'ina buna stagiun cun blers giasts cuntents ed er cun giasts che hajan consumà bain. Da far ina cumparaziun cun las davosas stagiuns d'enviern saja grev cun esser stadas quellas fitg magras. Cun far ina cumparaziun cun las stagiuns d'enviern avant diesch onns sa mussi che l'actuala stagiun, che saja en la fasa finala, saja cuntentaivla, han intginas ustiers manegjà a l'ur da la radunanza da delegads da la Gastro Grischun.

La bell'aura è da gronda valur

Dapi blers onns maina *Annalisa Giger* e quai cun success l'hotel Alpu a Mustér. Ella è fitg cuntenta cun ils affars dal december fin Pasca. La blera naiv haja segir carmalà dapli giasts en il Grischun, den-

tant la blera trid'aura, quella haja per part fatg donn a la buna stagiun d'enviern. L'ustiera sursilvana ha ditg d'avair lavurà meglier che anc en la stagiun 2016/17, dentant il giast tudestg, quel manca anc adina. D'ina fitg buna stagiun d'enviern 2017/18 discorra *Primo Semadeni* dal restaurant Da Primo a Bever. El saja fitg cuntent cun la fatschenta cun avair gi' giasts che hajan consumà puspè dapli. Da gronda valur saja anc adina la bell'aura e gist quella haja mancà ils davos quatter mais, ha punctuà l'ustier engiadinais.

Ina auta occupaziun

«Nus avain gi' ina stupenta stagiun», quai ha ditg *Claudio Bernasconi* da l'hotel Waldhaus am See da San Murezzan. El ha ditg d'esser en ina situaziun ventirai-va cun avair blers giasts fidaivels. Er quels che na sajan l'enviern 2017 betg vegnids pervia dals Campiunadis mundials da skis hajan puspè chattà la via en ses hotel. Er quai che pertutga la consumaziun sajan ils giasts stads pli generus ch'ils davos onns. Tut en tut saja l'hotel stà occupà tranter 85% e 90%.

Buna atmosfera en il lieu

Robert Nau, el è il president dals ustiers d'Arosa. El ha menziunà ch'hotels e restaurants hajan lavurà fitg bain e quai gia da l'entschatta december 2017 fin la davos'emna. L'atmosfera en il lieu, tar ils indigens e cunzunt tar ils giasts saja stada gia a l'entschatta da la stagiun fitg buna.

Da cumenzar ina stagiun cun blera naiv saja plaschaivel ed animeschia mintgin da guardar bain dals giasts. In fatg plaschaivel saja cunzunt che blers Tudestgs sajan puspè vegnids ad Arosa. Ultra da quai dastga Arosa esser cuntent d'avair fitg blers giasts svizzers che sajan er fidaivels, ha punctuà Nau.

Products regionalis èn «in»

Il director da la Gastro Suisse, *Daniel Borner*, ha confermà la constataziun dals ustiers e da las ustieras da noss chantun. Els ed ellas han ditg ch'ils giasts stimian products regionalis e locals e quai adina dapli. Borner ha menziunà che quel trend da consumar products regionalis e locals, da giudair tratgas indigenas e da savair danunder ch'ils products derivan saja da preschent cumpletmain «in» en Svizra. Restaurants cun spezialitads regionalas e locals hajan success e quai er en il Grischun.

Ina anc pli stretga collavuraziun

Da promover en il futur quels products, da quel avis è er stà cusseglier guvernativ *Jon Domenic Parolini*. L'agricultura ed il turissem hajan da collavurar en l'avegnir anc pli fitg er per far attent a la muntada da products regionalis e locals, ha ditg il schef dal departament da l'economia publica. Ina buna collavuraziun tranter ils producents regionalis ed ils purtaders turistics rinforza fitg la qualitad dals products ed er ils products sez, ha menziunà il cusseglier guvernativ da Scuol.



Trais gastronoms engiadinais: Reto Juon, Primo Semadeni e Riccardo Cicognani (da san.).