

Ina vaira multifariadad culinara

San Murezzan: Festival per gourmets 2019

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **Durant nov dis vegnan intgins stars-cuschiniers a procurar per ina aventura culinara. Da la partida èn nov cuschiniers che cuschinan en ils megliers restaurants da l'Europa e da l'Asia. In da quels ha schizunt 20 puncts «Gault Millau».** Gia dapi 20 onns è il Festival per gourmets a San Murezzan fixà en il calender d'arranschaments en il mais da schaner. L'occurrentza per mangiabains attira mintg'onn bunamain 4000 persunas che vegnan be per il festival en l'Engiadin'Ota. L'event 2019, quel ha lieu dals 9 fin ils 19 da schaner, vul dir danovamain 9 dis sco gia il schaner 2018. Glindesdi han ils organisaturs dal festival communitgà a Turitg ils nums dals cuschinunzs che vegnan per intgins dis a cuschinar en il hotels da luxus a San Murezzan e conturn.

Gourmet Dinners e Gourmet Safaris

L'avertura ha lieu en l'hotel Kulm a San Murezzan e quai cun il grond «opening» cun vers 400 gourmets. Durant l'entir festival han lura lieu en ils hotels partenaris da Segl fin Puntraschigna Gourmet Dinners e Gourmet Safaris, nua che vegn servi be spaisas da qualitat cun vins che van bain a pèr cun las tratgas exquisitas. En il program manca lura er betg la gronda «Kitchen Party» cun tuts 9 cuschiniers. Quella ha lieu a partir da las 22.00 en l'hotel Badrutt's Palace. Il grond «Gourmet Finale», ina saira da gala, per quella s'inscuntra la noblezza en l'hotel da tschintg stailas Suvretta. Per esser da la partida a las 40 occurrenzas culinaras han ils gourmets da pagar da 40 francs fin 600 francs, tut tenor porschida culinara cun stailas senza fin.



Sven Wassmer cuschina er durant il Festival per gourmets a San Murezzan e conturn. MAD

Ils organisaturs dal Festival per gourmets han strusch dad ir a la tschertga da cuschiniers per quels 9 dis. In event culinaric sco quel a San Murezzan e conturn è bunamain unic sin l'entir mund. Per

mintga star-cuschinier esi in'onur da vegnir al festival ch'è gia dapi 20 onns ina occurrenza da renum mundial. Er tar l'ediziun 2019 cruschian intginas stailas da Michelin sin chapitschas e sin anc da-

plis puncts da «Gault Millau». Uschè è per exempel er da la partida *Sergio Hermann*, in cuschinunz che ha retschet dals experts dal «Gault Millau» la nota maximala da 20 puncts. Ses restaurant «Oud Sluis» en l'Ollanda è dapi blers onns tranter ils megliers da l'entir mund e per la sia cuschina è Hermann er vegnì undrà cun trais stailas Michelin. Giast-cuschinier è el en l'hotel da luxus Badrutt's Palace.

Er Sven Wassmer na manca betg

Tranter ils cuschiniers da renum internaziunal sa chattan intgins stars-cuschi-

niers franzos, lura er ils schumellins tudestgs *Thomas e Mathias Sühring*, che vegnan da Bangkok a San Murezzan. Cun *Sven Wassmer*, l'anteriur cuschinier dal restaurant Silver a Val S. Pieder è er preschent in cuschinunz che ha fatg en noss chantun carriera sco paucs auters. Avant in onn ha el survegnì dals experts da «Gault Millau» 18 puncts per la sia buna cuschina en il restaurant Silver a Val. Da nov cuschina Wassmer en l'hotel Quellenhof, la buna adressa a Bogn Ragaz. Durant il festival per gourmets han ils giasts da l'hotel Kulm l'onur da sa laschar ir bain cun sias bunas piculezzas.