

# Cuschinar placuns enstagl capuns

La dieta agroturistica ha plectentà las custavladads culinaricas

■ (anr/ac) Sis differentas personas e famiglias che sa deditgeschan sin ina moda u l'otra a las custavladads culinaricas derivantas dal manaschi puril èn s'exprimidadas il mardi passà vers l'interessenza agroturistica grischuna al Plantahof.

Puras e purs grischuns pon traier flad in zichel pli lev. La cuschiniera e pura *Rebecca Clopath* ha chattà ina soluziun per ina plantina na fitg bainvesida sin ils manaschis purils. Clopath ha preschentà l'alternativa als enconuschents capuns grischuns enzugliads en urtais il mardi passà al Plantahof a chaschun da la dieta agroturistica. La creaziun da la cuschiniera da Lon sa numna placuns e la determinaziun per il nov product da Clopath sa referescha al num tudestg da l'alternativa a l'urtais Blacke, enconuschenta en Surselva sco lavazza, en auters intschess rumantschs sco fegliascha. E betg sulet enzuglia la cuschiniera ses capuns respectiv placuns en la fegliascha, il fusti dovra ella medemamain per crear in compot. Prender la tema da sa fatschenta cun la purschida da la natira indigena vul Clopath ed ella ha punctuà che na tut quai che valia per tissi saja nuschaivel per il carstgaun. I dependia la fin finala dal quantum, uschia ch'in kilo tschigulatta possia senz'auter era tissientar. La pura e cuschiniera ha explitgà il mardi passà al Plantahof sia filosofia da preschentar a ses giasts il gust indigen, alpin. E Clopath ha gist purschià a l'auditorium la pussavladad da gustar intgins da ses products. Il salamet da genaivra per exempel u la caramelbeurre, descriver gusts n'è betg simpel, las creaziuns da Clopath nun èn simplamain bunas, ellas en spezialas, excellentas.

## Pronts da pajar dapli

Producir products specifics che sa basan sin la purschida da l'agen manaschi puril è ina chausa, chattar la clientella in'otra. *Jasmin Said Bucher*, mainagestun dad Alpinavera, ha tradi che bunamain ina quarta dals consumers svizzers saja pronta da pajar dapli per las mangiativas. La produenziun regiunala cuarcia sulet tranter quatter e tschintg

procent dal commerzi da mangiativas, uschia ch'il spazi da crescher saja avant maun, ha Said Bucher explitgà e menziunà il sa cuntegnair dals consumers. Els, ed anc dapli las organizaziuns dals consumers, hajan cleras imaginaziuns davart las pretensiuns vers products da derivanza regiunala. Cumprà direct tar in pur sin il manaschi puril na vegnia betg primarmain fatg per sustegnair pur

e pura, mabain cun la persvasiun da contribuir a valurs ecologicas ed al bainstar da l'animal. La mainafatschenta da la plattafurma che promova la vendita da products regiunals è pertscherta che las controllas sajan magari stentusas per ils producents. Ellas sajan dentant indispensablas per segirar la credibilitad e porscher ina plivalur. Quella plivalur vul era la famiglia Kuppelwieser da Bogn

Ragaz recaltgar. Els produceschan sin lur manaschi puma e pumaraida ecologica per gronda part per il commerzi grond. Augmentar la vendita directa vul la famiglia cun in'atgna stizun sin il manaschi ed in'ustaria che porscha en emprima lingia agens products. La pura *Annalies Kuppelwieser* ha plectentà vers l'interessenza agroturistica la parziala naivitat dal consumet da vulair cumprar fraia il settember e da nun enconuscher la produenziun indigena. *Herman Kuppelwieser* ha punctuà da na sutvalitar la lavur dad instradar in'atgna ustaria e stizun sin il manaschi.

## Il bun è datiers

S'exprimì a la dieta dals agroturistichers grischuns al Plantahof è era *Dominik Flammer*, autur da plis cudeschs, che sa fatschenta cun l'istorgia dal nutriment. Uschia ch'el enconuscha era bain la purschida actuala dal chantun Grischun. El vesa en il construct statal dal chantun Grischun ina tscherta atgnadad che surpasa il cunfin dal nord en il sid e posseda uschia in cunfin da las atgnadads culinaricas da nord e sid. Bleras da quellas atgnadads culinaricas chattan actualmain ina renaschientscha, sco quai che Flammer ha explitgà. E sustegnair quella renaschientscha vul era *Rebecca Göpfert*, presidenta da l'Uniun project regiunale Beverin. Ella ha discurrì da la collavuraziun tranter producents e gastronoms. Ed in ulteriur gastronom è medemamain vegnì a pled. Il cuschinier *Kurt Rössli* da la chasa da dimora Wagerenhof ad Uster, in'istituziun per creschids che pateschan dad impediment, lavura cun products da l'agen manaschi.



Ina varianta grupp da referentas e referents ha plectentà las spezialtads culinaricas da l'agricultura grischuna a chaschun da la dieta agroturistica al Plantahof.

FOTO A. CADONAU