



La hoteliera Claudia Züllig cun Jürg Domenig, il manader da Hotelleriesuisse grischun.



Gieri Spescha, il mainagestiun da la marca «Grischun», cun la cuschiniera e pura Rebecca Clopath.

FOTOS G. N. STGIER



Ina pura ed in pur, omadus cun corp ed olma: Migga Falett e Marcel Heinrich.



Economia e turissem: Thomas Häusermann e Leoni Liesch, directura Cuira Turissem.



Da la Val Müstair e da l'Engiadina a Cazas a la dieta: Andrea Gilli, David Spinnler e Men-duri Kaspar (da san.).



Fleitas cun tartuffels spezials da Lavin.

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

Tema central da la dieta da la marca «Grischun» dad ier a Cazas è stada la regionalidad sco avantatg dal lieu. L'occurrenza è stada sut il motto «brutal local». A pled è er vegnì cusseglier guvernativ Marcus Caduff. Sa participadas a la dieta a Cazas èn 130 persunas dal turissem, da l'economia, da la politica e da la cultura. Discurri e referì è vegnì tar ils temas midada dal clima, persistenza, innovaziun e regionalidad. Gist quels temas sajan er d'attribuir al Grischun sco «metropolà da la natira da las Alps», è vegnì ditg.

Gia ses post fix

Persunas dal rom, umens e dunnas che s'occupeschan bunamain mintga di cun quellas tematicas han tegnì referats co avair a lunga vista avantatgs cun promover il daletg e consum regional, integrar quel en la reclama e la fiera e sa differenziar dad otras regiuns. Daletg, culinari e regionalidad, traís aspects che van bain a pèr cun il Grischun. Tranter auer èn sa drizzads als participants ed a las participantas da la dieta la hoteliera Claudia Züllig, il pastur e coach per nutriment Adrian Hirt, Christoph Dietler, agronom e Kaspar Howald, il directur da Valposchiavo Turismo. La donna ed er ils traís umens èn stads da l'opiniun che

la regionalidad haja gia ses post fix en la gastronomia ed er en il turissem, però saja anc avant maun in grond potenzial.

Daletg e culinari

Manà tras il program e discurri cun referents e referentes ha Gieri Spescha, il mainagestiun da la marca «Grischun». Beneventada è la raspada veginida da Francisca Obrecht, ella che stat a la testa dal cussegli da quell'organisaziun da promozion. Ella ha ditg che regionalidad saja: testa, cor e daletg. A Cazas è lura betg mo vegnì discurri dal daletg culinar, mabain han tutts er giudì singulas trægas singularas cun products regionals da diférents ospitants e purs da Bravuogn, Cuira, Filisur, Pasqual e Lavin.

Autà qualitat da viver

Discurri ha Spescha er cun cusseglier guvernativ Marcus Caduff, el che maina il departament da l'economia publica. El ha ditg ch'il Grischun haja in pau da plis valurs che be turissem, natura, regional per far vacanzas e giudair. En cumbinaziun cun il Grischun veginia a blers be endament far vacanzas ed avair liber, ha ditg il cusseglier guvernativ lumnezian. Noss chantun saja er in paradis da la cultura ed il Grischun haja bleras ed innovativas interpresas cun in renom internaziunal. Ultra da quai saja il Grischun er in chantun per lavurar, ina re-

giun per abitar ed er ina cuntrada cun ina fitg auta qualitat da viver.

Tradiziun e moderna

Marcus Caduff ha ditg ch'il Grischun stettia bain er per tradiziun, dentant manchia er na la moderna. El è er da l'avis che cun la marca «Grischun» insaja sin la dretga via e cunzunt cun metter adina dapli paisa sin la marca «daletg». Il schef dal departament da l'economia publica è er pertschert che be la via cuminaivla saja la dretga gis qui che pertutgia il turissem. Ina sfida saja en l'avengir per il Grischun e per tut ils blers e buns manaschis da chattar persunal spezialisà.

Sia filosofia

Ina referenta che conuscha ils products regionals, che promova quels e cuchina er quels è Rebecca Clopath, la cuschiniera e pura da Lohn. Suenter avair fatg experientschas professiunalas en plirs lieus haja ella vulì turnar enavos tar sias ragischs. En ses bain puril da bio «Taratrsch» produtgescha ella bunamain tut quai che vegn tar ella en la padella e sin il taglier. La sia filosofia saja in taratsch viv, animals robusts e products sincers ed autentics. Ses giasts e clients vulan savir dapli da producziun, utilisaziun e consumaziun dals products ch'ella haja en ses iert ed en ses bain puril.



Ospitanta da la dieta: Francisca Obrecht.