

PASS DIGL GELGIA: cuschiniers da renom ainten la tor cotschna

70 puncts «Gault Millau» an en colp

G.N.S. Sen 2284 meters sur mar on seis cuschiniers tg'on communabel 70 puncts «Gault Millau» anvido ad ena seira culinara exclusiva. Tiers las tratgas singularas ògl do vegns grischuns, vegns tg'èn ias bagn a pèr cun chegl tg'è nia sarvia segl plat.

Tants cuschiniers cun puncts, steilas e tgapitschas an en colp, chegl ins canoscha ple u manc angal digl festival per gourmets, tg'ò adegna li aint igl meis da schaner a Son Murezza. Er lò von igls cuschiniers ad ot agl Corviglia per cuschinar tratgas da qualidad fitg ota e dad anc migler gost. Ias ad ot èn dumengia seira er seis cuschiniers da renom, tgi magnan aint igl Grischun, aint igl Tirol digl sid ed aint igl Tirol restorants tgi totgan ainten la regiun tar igls miglers. Culmogna retica (Rätischer Gipfel) on els numno chel antop culinaric sensom igl Pass digl Gelgia cun en'otezza da 2284 meters sur mar.

Fò sez gugent experimaints

L'ideia da far chella seira culinara sensom igl pass ainten la tor cotschna d'Origen ò gia igl schef da cuschna digl «Saclottas Terroir» a Lai, Hansjörg Ladurner. El è sez en cuschinier da vaglia, en om digl rom cun ena cuschna exclusiva ed en cuschinunz tgi fò adegna puspe gugent experimaints. Savens vo el sur igls cunfegns culinarics e tschertga da cumbinar products tgi totgan betg tar chels tgi von bagn d'accord. Lideia fundamentala da Hansjörg Ladurner è stada da cumbinar la seira culinara cun la seira culturala. Cuschinar è en art e ballet er, uscheia tgi l'occurrenza è davantada ena culminaziun dalla stad d'Origen. Dall'ideia da lour schef da cuschna èn alloura er stos Andreas e Claudia Züllig, tgi magnan gio 25 onns cun blier cor igl hotel «Schweizerhof» a Lai. Igl hotelier e la hoteliera èn gronds promotours digl festival cultural da Giovanni Netzer e chegl gio siva tgi dat chella occurrenza da cultura.

Veirs artists

Avant la producziun da ballet «Zeitraum» d'Eno Peci, igl coreograf digl grond «bal d'opera» 2018 a Vienna, on igls seis cuschiniers procuro per «musica» sensom igl pass digl Gelgia. Els on cuschino en menu da seis plats e laschea davantar la seira tar ena miracla culinara. Mintga plat sarvia vess betg savia esser preparò cun ple amour, cun tanta passiuin



Igls cuschiniers davant la tor cotschna sen Gelgia. 5avel da san. Hansjörg Ladurner Fotos Adrian Flütsch

e cun uscheia ena minuziousadad. Mintga singul plat era betg angal ensatge pigl gost, mabagn er en deletg pigl igl. Las tratgas fegnas eran preparadas schi bagn tgi pareva prest donn dallas magler. Gio cura tgi la brigada digl servis sot la reschia dad Andreas e Claudia Züllig ò sarvia igls amprems plats è nia alla gleisch tgi an cuschnan sot tschiel avert davant la tor èn vedlonder veirs artists dalla cuschna. Do ògl tranter oter en salmelign lumnezian cun ena majonesa da cameligna e vetiers rischmenlas tg'ins veva



En plat pi bel tgi l'oter è nia sarvia e chegl sen 2284 meters sur mar.

mess per en taimp ainten en suc da rischcotschnas.

Filet da biestg gross dalla razza «Yak»

Da fitg bung gost, betg mengia ansalo gist perfetg è sto igl tatar fatg cun tgern da biestg gross dalla razza «Puschtra» tgi dat betg ple schi savens aint igl Tirol digl sid. Sarvia è chel tatar nia cun ena sort paclangas amplaneidas cun caschiel-tgora ed urteilas. Lev, fegn e da bung gost è alloura sto igl «Knödel» da caschiel fatg cugl caschiel «Bergmatter» digl singnung Willi Schmid digl cantun Son Giagl. El è an Svizra egn digls pi renumos signungs tgi dat. Fegn scu pantg eran las talgias da filet dalla razza da biestg gross «Yak», en animal tgi veiva aint igl territori digl Himalaya ed en tier tgi maglia mintga fastei tg'el vei e catta. Vetiers ò Hansjörg Ladurner sarvia ena stgema da tiffels, tiffels tg'el ò retratg da Marcel Heinrich, digl bagn puril «La Sorts» a Filsour. Sto preschaint è er el ed ò laschea degustar igls sirups fatg sez. Cumpletto la seira culinara on betg igl davos cun lour vegns speziels er Gian-Battista von Tscherner, igl vignerol ancunaschaint digl casti a La Punt-Reichenau ed Annatina Pellizzati, la producenta da vegns da Jenins. Mano tras la seira cun fitg bunas infurmaziuns tar las tratgas e tar igls products ò Dominik Flammer, en veir expert schi sa tracta da bunas tratgas.