



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



Do ògl piculezzas fegnas e da buna qualitat.



Buna collaboraziun tranter cultura e gastronomìa: Giovanni Netzer, Origen, e Claudia Züllig, hoteliera Schweizerhof Lai.



Hotelier, publicist, pour e vignerol: Andreas Züllig, Dominik Flammer, Marcel Heinrich e Gian-Battista von Tscharnner (da san.).



La producenta da vegns Annatina Pelizzatti cun Hansjörg Ladurner, igl iniziand dalla seira culinara.



Igl cuschiniers davant la tor cotschna sen Gelgia.

FOTOS G. N. STIGIER/A. FLÜTSCH

Passa 70 puncts «Gault Millau» an en colp

Pass digl Gelgia: Seira culinara

DA GION NUTEGN STIGIER / ANR

■ **Sen 2284 meters sur mar on seis cuschiniers tg'on communabel passa 70 puncts «Gault Millau» anvindo ad ena seira culinara exclusiva. Tiers las tratgas singularas ògl do vegns grischuns, vegns tg'èn ias bagn a pêr 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 qualitat 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'idea da far chella seira culinara sensom igl pass ainten la tor cotschna d'Origen ò gia igl schef da cuschna digl «Scalottas Terroir» a Lai, Hansjörg Ladurner. El è sez en cuschiner 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. L'idea fundametal da 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'idea da lour schef da cuschna èn alloura er stos Andreas e Claudia Züllig tgi magnan gio 25 onns cun bler 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 chell'occurrenza da cultura.

Veirs artists

Avant la produciu 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 ena miracla culinara. Mintga plat sarvia vess betg savia esser preparò cun ple amour, cun tanta passiuin 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 amprens plats è nia alla gleisch tgi an cuschna sot tschiel avert davant la tor èn vedlonder veirs artists dalla cuschna.

Do ògl tranter oter en salmelnig lumnezian cun ena majonesa da cameligna e vetiers rischmenlas tg'ins veva mess per en taimp ainten en suc da risch-cotschnas.

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 signung 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 Ladurner sarvia ena stgema da tiffels, tiffels tg'el ò retratg da Marcel Heinrich digl bagn puril «La Sorts» a Filisour. Sto preschaint è er el ed ò laschea degustar igls sirups fatgs sez. Cumpletto la seira culinara on betg igl davos cun lour vegns spezialis er Gian-Battista von Tscharnner, igl vignerol ancunaschaint digl casti a La Punt-Reichenau, ed Annatina Pelizzatti, 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.



El cuschna schiglio agl hotel Kulm ad Arosa ed è nia gugent sen Gelgia: Florian Mainzger.



Bela vista per tots gourmets dalla seira culinara ainten la tor cotschna sen Gelgia.