



In misteri han ils cuschiniers tradiu. Els cuschinan era cun aua. Da seniester: Guido Sgier, Andreas Baselgia e Manuel Reichenbach.

La cena è pronta

Festival culinaric el Hotel La Val a Breil

DA GIUSEP VENZIN / ANR

■ Avon siat onns ha la Compagnia Rosini d'Armin Caduff registrau in disc cumpact cul tetel «La cena è pronta». La dumengia vargada ei la tscheina propi stada pronta ella uustria Miracla dil Hotel La Val a Breil. Dus dils 92 hosps al festival culinaric eran Lisabet ed Armin Caduff ed il maestro havess segir bugen cantau ina ni l'otra canzun. El ha denton detg: «Jeu sun cheu per magliar bein.» Sch'enzatgi ei ius a casa la dumengia sera senza haver magliar bein e bien, lu eis el buca in nas fin, lu eis el in ignorant. Quei ch'ils cuschiniers Manuel Reichenbach dil Hotel Tödi a Trun, Guido Sgier dil Hotel Postigliun ad Andiast, Andreas Baselgia dil Hotel Central a Sursaiassa, Tino Zimmermann dalla Stiva Veglia a Schnaus e Rudolf Möller, il schef dalla cucina dil Hotel La Val han semtgau pils hosps, mereta il predicar miraculus. Ils tschun dils megliers cuschiniers dalla Surselva – na insumma dil Grischnun – han buca cuschinau extravagant, mobein creativ e spontan ed oravontut cun gaudi. Dalla suppa da spema cun aroma da vaniglia tiel dessert da tschugalatta cun farbuns e rabarber en liquor d'ovs fatg da frestg. Gia cun leger il menu tili ensemen la bucca dalla cueidas.

Prestaziuns extraordinarias

El decuors digl unviern vargau han ils quarter cuschiniers «jasters» cuschinau ina ga pils hosps dalla Ustria Miracla. La dumengia vargada han els cuschinau – ni plitost festivau – il final culinaric. Il venderdis ei

aunc in grond inserat cumpariu el Fegl Official dalla Surselva, mo Chris Faber, il director dil hotel, haveva tradiu gia treis dis avon: «Tut ils plazs ein occupai.» 92 hosps, la gronda part persunas indigenas, da Glion tochen a Sedrun, han gaudiu la tscheina dils tschun capocuschiniers. Tschun schefs da cucina – va quei insumma? Che quei funcziunescha stupent, han ils meisterscuschiniers mussau. In tec dapli schef ch'ils auters ei Rudolf Möller staus. El ei staus quel che ha mirau dapli sill'ura – per che la tscheina vegni survida silla minuta sco previu. Mirar tier co tschun cuschiniers preparan in menu da fiasta per 92 persunas ei gia ina mesa fiasta. Jeu astgi buca tradir misteris, ha Rudolf Möller detg. In misteri viel jeu tuttina tradir: Era ils cuschiniers cun puncts da Gault Millau cuschinan mo cun aua. Il misteri ei denton co els fan quei.

La mafia dils cuschiniers

La buna collaboraziun dils meisterscuschiniers ei buca sulet in fatg plascheivel per els sez mobein per l'entira Surselva. In giuven cuschinier ha dau neu ils tagliors e Guido Sgier ha mess en quels dus tschaduns ris cun agl d'uors frestg. Il giuven cuschinier era Sandro Sgier, il fegl dil hotelier d'Andiast. «Jeu hai fatg igl emprendissadi el Hotel Central a Sursaiassa ed ussa sun jeu cuschinier el Hotel La Val», ha il capocuschinier vegnent detg. «Haveis para ina buna collaboraziun», hai jeu constatau. «Nus essan la mafia sursilvana dils cuschiniers», ha Guido Sgier constatau. Schiditg che la mafia procura per novs cuschiniers da vaglia,

vegn quella mafia tolerada. Da munconza da lavur il davos onn han ils capocuschiniers buca saviu selamentar. «Nus havein giu brutal super», ha Chris Faber rispundiu silla damonda, co las fatschentas seigien sesplegadas el Hotel La Val. Ch'ei hagian giu ina fetg buna sesiun d'unviern, han era Andreas Baselgia e Tino Zimmermann raquintau tochen che Guido Sgier e Manuel Reichenbach han semtgau las verduras.

Final culinaric

Suppa da spema da rieblas da primavera cun aroma da vaniglia migeivel.

Harmonia da ligiongia da piertg da launa e calimar cun sparghels e caschiel roquefort.

Risotto taleggio cun agl d'uors frestg e ragout d'ansiel.

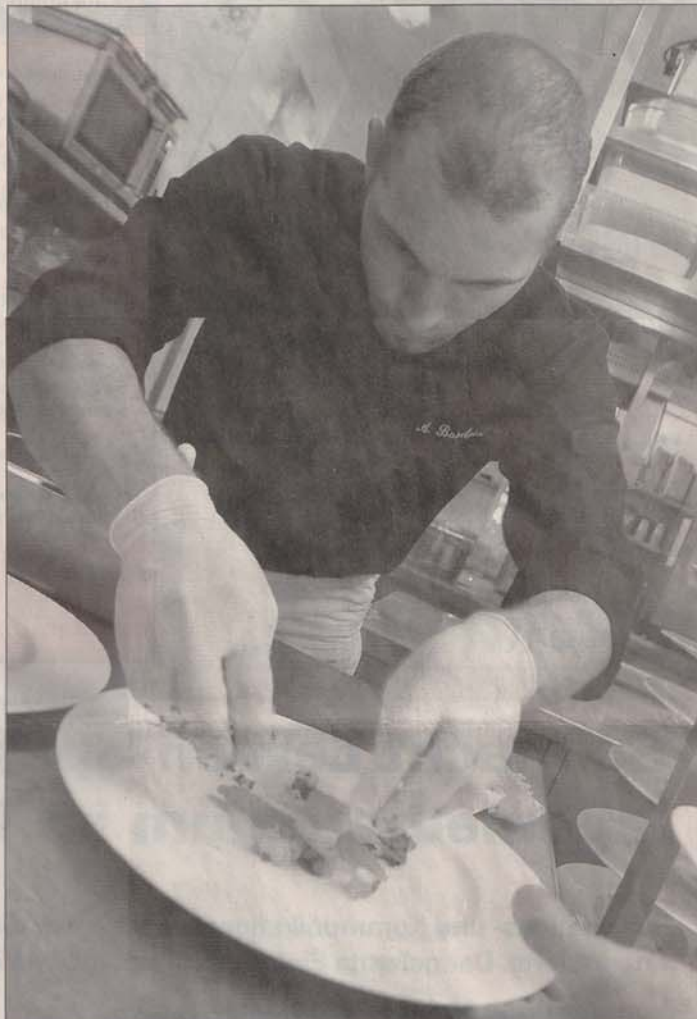
Talgia da dies da vadi da Simmental vid suc natural cun olivas e zuchini e buglia da truffels dulutschs.

Creme barschada da triflas da stad sgartadas cun crostini da trifla e spema da trifla.

Delice da tschugalatta cun farbuns e rabarber en liquor d'ovs fatg da frestg.



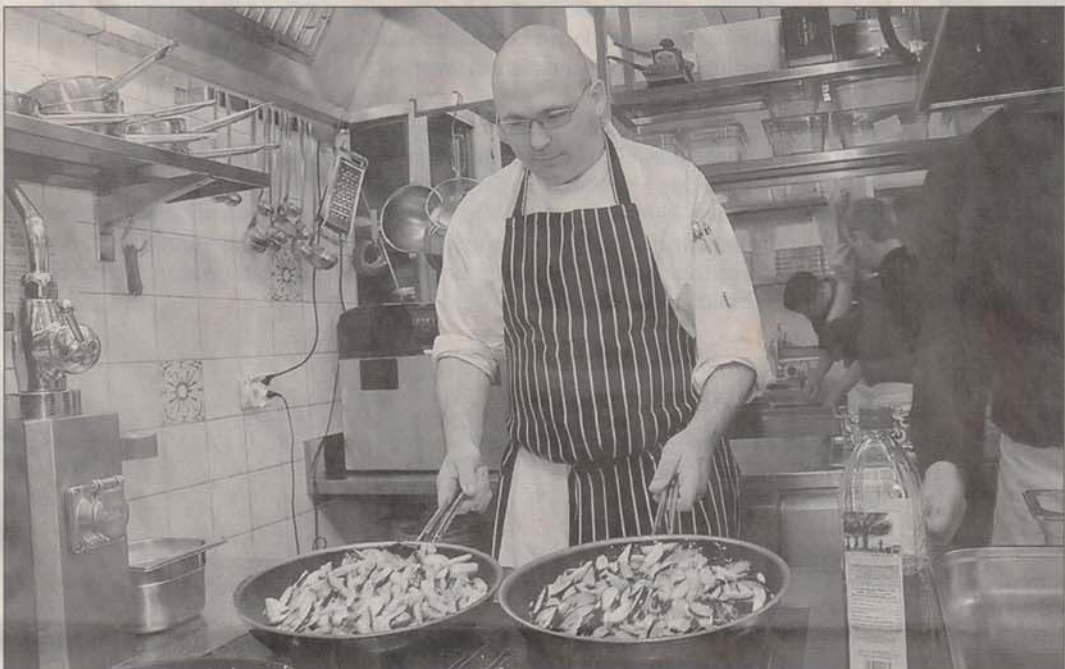
Rudolf Möller (secund da seniester) ei il schef da cucina dil Hotel La Val. Ella uustria La Miracla datti meinsvart miraculas culinaricas.



Andreas Baselgia ei il cuschinier dil Hotel Central a Sursaiassa. Sia cucina ha puncts da Gault Millau.



Harmonia da ligiongia da piertg da launa e calimar cun sparghels e caschiel roquefort.



Manuel Reichenbach meina il Hotel Tödi a Trun. El prepara las verduras zuchini cun olivas.

FOTOS G. VENZIN



Tino Zimmermann dalla Stiva Veglia a Schnaus ei la scuvretga da Gault Millau digl onn 2011. Quella distincziun emplenlescha sia uustria.