



Ilis organisaturs, ils cuschiniers internaziunals ed ils cuschinunzs dals hotels da San Murezzan e conturn davant l'hotel Kempinski.

# Mintga piculezza ina delicatessa

San Murezzan: 23. Gourmet Festival

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **I dat paucas occorrenzas per persunas cun buccas e nas fins che sveglian tant interess sco quella en l'Engiadin'Ota. La purschida culinara è in event d'emprima classa nua che la societad illustra vegn en rotscha per sa laschar ir bain.** Il «Grand Opening» en l'hotel da tschintg stailas Kempinski a San Murezzan ha danovamain confermà che er ils cuschiniers da num e pum dal Giapun van propi al limit culinar. Tar l'occorrenza d'avertura dal festival han els fatg experiments e cumbinà spaisas che han insumma nagut da far ina cun l'otra. Particular è lura tuttina che mintga piculezza ha ses agen gust er en cumbinaziun cun in auter product. Da cuschinar pli fin è strusch pussaivel, è mintga singul plat stà ina vaira delicatessa. Tut en tut, en tuts regards ina avventura culinara tras il mund da la cuschina giapunaisa ed er internaziunala.

## Tokio, Paris, Barcelona, San Murezzan

Ilis nov cuschiniers èn vegnids cun plaschair en l'Engiadin'Ota per pupragnar cun lur art da cuschinar ils 4000 mangia-

bains da lunsch e da manivel. A la fin han ils cuschinunzs stailas da «Michelin» senza fin, puncts da «Gault Millau» gist en rotscha e lura er chapitschas en seria per lura cuschina esclusiva. Vegnids en il Grischun èn ils stars cuschiniers giapunais da metropolas culinaras sco Tokio, Paris, Nizza, Minca e Beverley Hills. In cuschinier da la classa superiura e che procura tar ils gourmets per muments culinaris celestials è *Akifumi Sakagami*, l'*Andreas Caminada* dal Giapun. El maina betg mo a Tokio cun success in tempel per mangiabains, mabain er anc en sis auters lieus sco per exempel Paris, Shanghai e Honolulu.

## Novs impuls culinars

Senza dubi tutga l'Engiadin'Ota tar ina purschida culinara uschè auta sco paucas autras. Sin in uschè pitschen flatg radund 40 restaurants che figuran en il «Gault Millau», quai è pli che be in aut nivel culinar. Grazia als cuschiniers internaziunals che vegnan al Gourmet Festival survegna la regiun per in'emna ulteriurs impuls culinars e da quels san tuts be profitar. Ilis pretschs èn dentant in tema secundar, è l'interess per l'occorrenza er quest

onn fitg grond. Mintga di cuschinar il stars cuschiniers èn ils hotels da luxus a San Murezzan e conturn e lura cuminaivel tar la saira finala nua che la tschaina esclusiva en l'hotel Kulm custa 550 francs per persuna. Singulara è segir era la «Kichen Party» en l'hotel Palace che entschaiva la saira a las 22.30 e nua che tuts han occasiun da guardar als cuschiniers sur ils givels e natiralmain er laschar gustar las spaisas delicatas.

## Ambassadurs da la cuschina giapunaisa

Cun envidar ils cuschiniers dal Giapun a San Murezzan vulan ils organisaturs e *Reto Mathis*, il president da las occorrenzas culinaras, er preschentar la gronda varietad da la cuschina giapunaisa. Dal remiment è quella schizunt vegnida nominada da l'Unesco sco immateriala part dal patrimoni cultural. Reto Mathis è cuntent cun il decurs dal Gourmet Festival, retschaiva el adina puspè blier laud per l'idea d'avair envidà ilis cuschiniers giapunais a l'occorrenza culinara. «Nus essan er ambassadurs da la cuschina giapunaisa e da noss pajais», punctuescha *Masayasu Yonemura*, el che unescha savens er la cuschina dal Giapun cun la cuschina franzosa.



En l'hotel Palace vegnan ilis amis dal dultsch betg a la curta: Stefan Gerber (dretg), il schefpastizier da l'hotel da luxus.



Reto Mathis, il president da las occorrenzas tar il Gourmet Festival a San Murezzan e conturn. FOTOS G. N. STGIER



Per l'emprima giada èn cuschiniers dal Giapun da la partida al Gourmet Festival.



En cuschina da l'hotel Schweizerhof: Christian Ott, schefcuschinier, Akifumi Sakagami, giast cuschinier, Yvonne Urban Scherer e Martin Scherer, il pèr directur (da san.).



Guardar als cuschiniers sur ils givels, quai è pussaivel tar il Gourmet Festival.



Exercitar per mangiar las spaisas giapunaisas cun il bastuns.