



Andreas Caminada n'è betg mo in cuschinier da vaglia, mabain er in ospitant cun ina gentilezza singulara.

FOTOS O. ITEM / G. N. STGIER

Excursiun culinara cun dus guidis professiunals

Restaurant Schauenstein Farschno

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **La muntogna e la mar, omaduas èn imposantas e tuttas duas han lur agentratg caracteristic. Quai è er d'attribuir als stars cuschiniers Andreas Caminada e Quique Dacosta. Mesemna han ils dus gronds campions envità ad in «lunch» exclusiv.** Sche in «capricorn» grischun s'unoscha cun in «taur» spagnol, quai è segir ina rarità, almain or da la vista dal mund da l'animal. Auter è quai en l'univers culinaric, nua ch'i dat strusch in cunfin e nua che cuschiniers s'unoschan adina puspè per fascinar mangiabains cun lur creativitäts culinaras. In di èn s'entupads An-

dreas Caminada, el che ha gia cuntanschì l'olimp culinaric e *Quique Dacosta*, el ch'è en Spagna il retg, sch'i va per ina cuschina singulara. L'idea da s'unir e da star en cuschina cuminaivel a la platta è adina vegnida pli concreta tar ils dus cuschinunzs da renum internaziunal. Mesemna è stà quel grond mument nua che Caminda e Dacosta han confermà che lur trais stailas «Michelin» orneschian cun buna raschun l'entrada da lurs restaurants nobels.

Omadus cuschinan cun blera passiuin In è in vair muntagnard, in bun tip, ina persuna cun in carisma singular e lura cun ina barba. L'auter è in um che vegn

d'ina cuntrada mediterrana, in carstgaun simpatic, in uman cun ina maniera particulara e lura er cun ina barba. Sin l'emprima eglia da han ins prest l'impressiun che Caminada e Dacosta sajan schumellins. Quai n'èn els segir betg. Dentant quai che pertutga la passiuin per la cuschina, per la creativitat culinara, la vischinanza tar products regionals e da far or da quels in'ovra per sin il plat, qua èn ils dus stars cuschinunzs en vair senn «schumellins».

Cuschinari è per els artisanadi

Per Caminada ed er Dacosta è cuschinari ina lavur collegiala e collectiva e gist quai è sa mussà mesemna tar mintgin dals 17 plats ch'èn vegnids sin maisa e che schizunt ils dieus da cuschina avessan adurà. Omadus cuschinunzs che tutgan tar ils megliers dal mund han lur stil da cuschinari e mintga tratga che vegn sin il plat è per els ina vaira sfida culinara ed ina forza da la «Haute Cuisine». Caminada e Dacosta na vesan lur lavur betg mo sco ina occupaziun per viver, mabain è il cuschinari per els dus artisanadi, entusiassem ed amur.

Dus «striuns» da la cuschina

Tar il dialog culinar tranter il Grischun e la Spagna èn cunzunt er ils products regionals stads quels che han contribuì fitg bler a l'aventura per bucca, nas ed egl. Caminada e ses giast dad Alicante, omadus han la sensibilitad da metter en il center da lur cuschina tar mintga product l'aroma, il gust da quel product e be sco segund la preschentaziun. Els tschertgan da laschar a mintga product l'agen caracter, l'atgna odor e cunzunt er la color vaira. Rischotschnas duesan avair lur aroma, spias da tirc lur color melna, il filet da tschut ses gust unic ed il pesch gist sco sch'el vegniss gist or da la mar. Tuts quels aspects ha mintga tratga cumpiglià mesemna tar quella excursiun culinara cun ils dus dieus da la cuschina regiunala e mediterrana. Tut en tut ha tar mintga tratga na mancà la melodia e per la cumposiziun èn stads responsabels dus cumponists, Andreas Caminada e Quique Dacosta, che sa laschan cumparegliar cun ils pli gronds cumponists dal mund. Gi han els lura er anc in grond orchester davant e davos las culissas che ha complettà la gronda ovra culinara musicala.



Dad Alicante en il Grischun è er vegni il «maitre» Giovanni Mastromarini dal restaurant dal «Quique Dacosta».



Tomatas frittadas, sco stailas da mar e servidas sco sch'ellas fissan propi sin il funs da la mar.



In tatar fin da biestg gross, ina ovra dal cuschinunz sursilvan.



Mintga spaisa ha Quique Dacosta, il star cuschinier da la Spagna, preschentà cun bler savair.



Crap grischun uni cun pesch frestg da la Mar Mediterrana.



Mintga delicatessa culinara è er stada insatge per l'egl.