



L'inventader Reto
Schmid cun sia
pitschnina.

MAD

La pli pitschna turta da nusch dal mund

Ina novitad da la pasternaria da Sedrun

■ (anr/vi) Ella mesira be traïs centimeters. Ma ella gusta exact sco la gronda. La pli pitschna turta da nusch è da pi quest'emna sin fiera. Ils politichers en chasa federala han già sco emprims la quida da sagiar. Ins pudess sa chape-scha dispitar: Èsi insumma anc ina turta? U stuess ins plitost dir creffi? Sch'ins vul esser sever e contempla sulet la dimensiun stuess ins forsa dir ch'i sa tractia d'in creffi. Ma sch'ins serra ils eglis e savura èsi chaussa clera: La pitschna delicatezza posseda la savur tipica da pasta dultscha e da nuschs – sco sia sora gronda, la turta da nuschs grischuna. Ed exact sco lezza gusta ella era.

Pitschna premiera en chasa federala

Nunusità è dentant il lieu nua ch'ins ha preschentà per l'emprima giada la pitschna spezialitat, numnadamain en chasa federala. Il glindesdi ha la gruppa parlamentara da la Svizra orientala envi-dà ad ina sairada. I ha dà musica appenzellaisa e spezialitads culinaricas sin set stans chantunals. En ils maguns dals politichers èn sa maschaddads capuns grischuns cun mostbröcklis appenzellais e fischknusperlis dal Turgovia. Durant

mangiar han ins fatg in pau lobing per in'expo svizra a Son Gagl u simplamain baterlà da quai e tschai.

Al stan grischun han ins offrì vins dal Signuradi, suppa da giutta ed ils capuns obligats. La Pasternaria e Conditoria Schmid da Sedrun ha procurà per las dultscharias, tranter lezzas pia la pitschna turta da nusch.

Experimentà dus onns

Reto Schmid maina la pasternaria tua-tschnina ed ha inventà la pitschna turta da nuschs. Dus onns ha el adina puspè empruvà co fabritgar questa delicatezza. «I n'è numnadomain betg uschè simpel», explitgescha il pasterner. «La turta è uschè pitschna e fina.» La finala ha el rabaglià nà ina pasta ch'è fina e zarta avunda, ma che tegna tuttina a mastrin las nuschs e na brischa betg en la chalira dal furnel.

Il pasterner ha già gudagnà pliras medaglias d'aur cun ses products. El occupa sur onns passa ventg collavuratur. Il novembre, cura ch'il café serra, produce-schan ins mintgamai pacs cun dultscharias che fatschentas pon regalar da Nadal a la clientella.