

Tut respect: Pretsches modests

Stans da bavrondas e spaisas

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ Per l'organisazion perfetta meritano i suoi organizzatori i Campionati mondiali di sci in medaglia d'oro. Quai vala per tutti quelli che mainan a Salastrains in stan nua ch'is blers fans han chaschun da sa nutrit cum bavrondas e spaisas e quai per i pesci ruschanaivel. Cun discorrer da San Murezzan fan blers la punt tar in mund mundan, tar in lieu cun pesci exagerads e tar in diever abusiv. Almian a Salastrains a l'arrivada e nua che mintga di sa movan millis e millis fans n'è quai betg il cas. Bainspert è crudà en egl a blers visitadors

dals Campionati mondiali di sci. Cun esser l'atmosfera tar mintga vitoria e tar mintga medaglia svizra grondiosa s'augmenta automaticamente il gust da far festa, da star en compagnia e quai anc ditg suenter mesanot. I vegn consumà senza fin e strusch in che recloma dals pesci per tut las bavrondas e tut las spaisas.

Kebab, hamburgers da tscherv e raclette

La pescida culinaria è fitg vasta ed en vendita vegna diversa spaisas e bavrondas. Liongas stattan sa chapetscha sin la carta da spaisas e quai per i pesci da sis ubain set francs, in pesci ch'è oz normal



Quai è l'ospitante da l'enoteca amez San Murezzan, da tuti numna «Pavarotti».

FOTO G. N. STGIER



Cun esser i pesci fitg modesti vegn er consumà pulit a Salastrains.



En vendita vegn er il vin dal Campionato mondiale di sci.

FOTO G. N. STGIER

dals Campionati mondiali di sci che mintga consumaziun è pajabla e quai per i pesci modesti. I suoi organizzatori ed i suoi ospiti che mainan a Salastrains in dals numerosi stans cun da baiver e cun da mangiar èn s'uniti tar i pesci unici per mintga product e cunzunt per i pesci che merita tut respect. Quel aspect da i pesci modesti a l'arrivada saja stà pli che be ina obligaziun, menziona Hugo Wetzel, il presidente del comitato d'organizzazione da San Murezzan 2017. Mintga duai savair pajar sia consumaziun senza avair l'impressione dad esser engianà.

Intgins meters pli ensi auters pesci

En la vischianza da l'arrivada da las curvas sa chattan i suoi ristoranti da lusso «Salastrains» e «Chesa Chantarella». Per mangiare sono quelli i ristoranti ad essere i più ricchi e senza risparmiare nei costi. I menu sono ricchi di piatti tipici della cucina italiana, come la pasta, il pesce e la carne. I ristoranti sono molto puliti e ben tenuti, con un ambiente rilassante e confortevole.

Gentili e con bler plaschair
En egl è già l'empire di i Campionati mondiali di sci en l'Engadina/Ota er crudà la gentilezza da mintga che ha ina fuma ubain l'autra da far insatge cun l'occurrenza. Quai è uschia tar quelli che mainan i stans a Salastrains, però er tar i autisti dals bus da «shuttle», i cui servizi da la protezione civile, sono ch'è fitg curiosi. Er mintga schuldà è da buna luna e fa cun plaschair sia lavori. Uschia merita San Murezzan er ina medaglia d'oro per la gentilezza che na savess betg esser pli da cor.

I vegn consumà pulit

Ils successi dals skiuers e da la scuola di sci da la Svizzera han naturalmente er ina gronda influenza sin la consumaziun dals visitatori.

Visitare «Pavarotti» tutta tiers

San Murezzan ha ina enoteca singolare

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ In local nua che mintgin sa chatta bain è l'enoteca «Pavarotti» amez San Murezzan. Gentilezza, italiano, vins da buna qualitat e vittori piculezzas ch'èn tipicas per l'Italia. Mintga visita tar «Pavarotti» davanta ina aventura. San Murezzan ha bunamain en mintga chantun in restaurant, ina bar, ina discoteca e lura er intigias vinotecas. Tiers tut quelli i locali datti er ina enoteca e quella sa numna «Pavarotti». L'ospitante da quella ha sapientivamain tscherni quel num per ses locali, savess el bunamain esser in schumellin dal chantadur Luciano Pavarotti, uscì ferm sumeglia el il star tenor italiano ch'è mort avant diesch onns. Deny Mainente è ses num origin, ses giasti, ses amis e ses fans al numnan simplamain «Pavarotti».

L'enoteca è er ina butia da vin

En l'Italia è ina enoteca ina butia da vin pli elevata, là nua ch'èl è pussaivel da cumprare vins per i pesci pli aut e tiers quelli i products italiani da buna qualitat, sco coppa, salami e da tuttas sortes «formaggio». En ina enoteca èsi er pussaivel da star en compagnia, giudair in bun magiel vin e sa laschar ir bain. Gist quai èn er aspects ch'èn d'attribuir a «Pavarotti» ed a ses collavuratori, els ch'èn tuti gentili e da bun cor. Tar «Pavarotti» è vegli e giuveni bainvegn e mintgin ha l'impressione dad esser quel giast che l'ospitante spiegava gist. Gia cun entrar en l'enoteca sa mussan quel ambient empernaivel, quella italiana è lura er la cordialità dal patrùn e da ses camariers e sias camariers. Tuts èn da buna luna e sa legran da mintga singul giast, uschia che la saira davanta in mument plaschavel.

Total 600 differenti vins

Stgatlas da vin senza fin, buttiglias da vin en mintga chantun e mobiglia rustica, uschia sa preschenta l'intern da l'enoteca «Pavarotti» che sa chatta a la Piazza dal Mulin a San Murezzan. Veritabel han ins bunamain l'impressione ch'èn l'enoteca sajai in vair scumbigl, però gist quai fa il local anc bler pli simpatic. El haja en l'enoteca ed en ses tschaler var 600 differenti vins, ha ditg «Pavarotti», sco ch'èl vegn numna da tuti ses giasti fidaivels. La gronda part dals vins sajan bain da quelli da l'Italia, il pajais da Deny Mainente.

Vins da 40 francs fin 7000 francs

El sez baiva gugent in magiel vin e quai vins da tut il mund, punctuosa «Pavarotti». Il pli gugent haja el però vins da la Toscana, ha ditg il Taliano. En quellas regions sa chattan viticoltura da la classe superiore e tar quelli haja el fitg bons contacts, menziona il patrùn da l'enoteca «Pavarotti». Dapi il 2005 è l'um da l'Italia patrùn e possessor da l'enoteca amez San Murezzan. En ses sortimenti ha «Pavarotti» ina collezione da vins da 40 francs fin 7000 francs.

Vins per la signuria

Tar «Pavarotti» èsi er pussaivel da cumprare vins e baiver quelli a casa. Da quella pescida fan cunzunt diever i blers «butlers» che vegna tar il Taliano per cumprare i megliers vins e la saira servir quelli a la signuria en las numerosas villas al Suvretta. Bavi vegn tar «Pavarotti» cunzunt vin taliano e tar quel tutgan er in «Tignanello» per i pesci da 170 francs ubain in «Sassicaia» che custa 280 francs per buttiglia. Tar blers giasti da San Murezzan è il pesci secundario, uschia che quelli i vins van sco paunets frestgs er cun esser «Pavarotti» in excellent hospitant-vendider.

■ FOTO DAL DI

Controlla riguras

(anr/gns) Cun esser i Campionati mondiali di sci ina occorrenza internazionale e manada tras sur las directivas da la FIS èn las controllas riguras. En cumparaziun cun ina cursa da sci da la

Coppa mondiale èn las controllas da San Murezzan per bler pli visibili cun esser avant mintga entrada umens da la Securitas, dal militar, ubain da la polizia. Senza in uschenumnà «badge» èsi strusch



Mintga di, da la damaun a la saira, stattan quelli i umens da la Securitas tar l'entrada dal center da medias en l'hotel Reine Victoria.

FOTO G. N. STGIER