

Spezialitads da charn setgentada dal Grischun

Armonia da material da basa d'alta qualitat, recepts tradiziunals ed elavuraziun cumpetenta

■ **Ilis origins da la Natura Setgentaria da charn grischuna a Tinizong tanschan enavos en l'onn 1938. Il 2009 è l'interpresa da famiglia vegnida integrada en la grupp d'interpresa da la Micarna. Ma anc adina vegnan ils products pulpa, schambun criv grischun, coppa grischuna e charnpiertg producids a maun e setgentads a l'aria a moda tradiziunala.** Pietro Peduzzi, ch'ha dirigi sur blers onns il manaschi, accentuescha: «La natira dirigia



il process da madiraziun da la charn per ils umans, sche quests procuran per las cundiziuns optimalas. Igl è questa natira che furma anc uss la fundaziun da l'interpresa, la basa da las spezialitads da la Natura Setgentaria da charn grischuna. Anc adina na datti ni aditivs ni fim en nossas spezialitads grischunas.» Chatta preschenta il cuntegn rumantsch da la pagina www.natura-tinizong.ch.

In cordial bainvegna tar la manufactura da spezialitads grischunas

A Tinizong, en il cor dal Grischun, producun nus spezialitads grischunas da charn setgentada d'emprima qualitat e tenor recepts tradiziunals. Las particularitads da las cundiziuns climaticas sa manifesteschan en il caracter e la qualitat dals products finals.

Il sortiment cumpiglia ils products certitgads cun il label IGP pulpa, schambun criv grischun, coppa grischuna e charnpiertg. Nossas spezialitads grischunas vegnan ensaladas entamez las muntognas grischunas, conservadas durant trais fin tschintg emnas e suenter setgentadas durant plirs mais a l'aria da muntogna frestga. Temp e pazienza per la madiraziun èn facturs decisivs tar la produziun da nossas spezialitads grischunas, per dar ad ellas lur gust incunparabel.

Setgentar en il Grischun

Pli baud ina necessitat per surviver, oz ina spezialitad cun tradiziun: las spezialitads da charn setgentada en il chantun Grischun. Causa l'indicaziun geografica protegida dastgan las spezialitads da pulpa anc adina vegnir producidas sulettamain en il chantun Grischun.

Sper il chaschiel cun rusnas e la tschigulatta dultschamara è nossa pulpa renumada il success d'export il pli enconuschent da la Svizra. Las spezialitads da charn setgentada dal Grischun han d'engraziar lur buna reputaziun betg sulettamain a las metodas d'elavuraziun tradiziunals, mabain surtut er a

las relaziuns climaticas en las muntognas grischunas.

La pulpa vegn documentada per l'emprima giada durant il 18avel tschientaner. En in rapport da viadi accentuescha il scriptur Johann Gottfried Ebel las particularitads climaticas: «Die Luft ist so trocken, dass von Sils bis St. Moritz hinab vom Monat October bis Merz alles Fleisch nicht im Rauch, sondern an der Luft gedörret wird.» (Ebel, 1793: Anleitung auf die nützlichste und genussvollste Art in der Schweiz zu reisen).

Anc oz, passa 200 onns pli tard, na vegnan las spezialitads da charn setgentada dal Grischun betg fimentadas, mabain sulettamain setgentadas a l'aria da muntogna grischuna. Perquai che quai è sulettamain pussaivel en tschertas regiuns, è per exempel nossa pulpa Natura protegida cun il certificat IGP. Il label IGP garantescha che la produziun da las spezialitads da la Natura Setgentaria da charn grischuna succeda exclusivamain en il chantun Grischun sin in'altrezza tranter 800 fin 1800 meters.

Ina famiglia plain iniziativa

Dapi in mez tschientaner stat la marca Natura per la produziun regiunala da spezialitads da charn grischunas tenor recepts tradiziunals e cun blera lavur a maun e pazienza. Tut quai ha cumenzà cun ils fragliuns Peduzzi.

L'istorgia da nossa Natura Setgentaria da charn grischuna cumenza avant 80 onns. Il 1. da mars 1938 suttascrivan in tschert Ezio Peduzzi e sia sora Pierina in contract da fitanza per ina mazlaria en in vitget puril cun il num Savognin. Durant ils scumbigls da la guerra en l'Europa e lunsch davent da tut il turissem mettan els qua tras il crap da fundament per in'interpresa cun tradiziun da famiglia. Oz, stgars 100 onns pli tard, èn questas spezialitads renumadas fin lunsch sur ils cunfins da la Svizra or.

Quai che ha cumenzà sco acziun ristgada da quests dus fragliuns giuvs è daventà in'interpresa da famiglia plain success. Il setgentar charn a l'aria, da lez temp ina necessitat per prolungar la conservabladad dals products e per nutrir las famiglias durant ils dirs mais da guerra, è daventà cun ils onns ina tradiziun ch'è vegnida perfecziunada durant pliras generaziuns.

Pietro, il figl dad Ezio Peduzzi, ha cuntinuà questa tradiziun da mazler ed ha fundà il 1970 la Natura Setgentaria da charn grischuna a Tinizong. Gia da lez temp è Pietro Peduzzi sa focussà sin las cundiziuns climaticas singularas dal chantun Grischun.

Da l'interpresa da famiglia a la Micarna
La Natura Setgentaria da charn grischuna è ina manufactura da famiglia classica

ch'unescha la lavur a maun, passiu ed interess per la lavur. Dapi bunamain in mez tschientaner vegnan creadas a Tinizong spezialitads da charn setgentada dal Grischun sco per exempel la pulpa renumada, ma er schambun criv grischun, coppa grischuna e charnpiertg da la regiun. En il decurs d'ina regulaziun da la successiun è la Natura Setgentaria da charn grischuna vegnida integrada il 2009 en la grupp d'interpresa da la Micarna.

Spezialitads dovran temp

Tgi che vul giudiment cun istorgia dovra temp: il process da setgentar da nossas spezialitads Natura dura fin a tschintg mais. Durant quest temp na survegnan ils products betg sulettamain lur gust intensiv, ma er lur furma enconuschent.

Spezialitads da charn setgentada da la Natura Setgentaria da charn grischuna èn products crivs en salamuira setgentads a l'aria, producids da charn-ov e charn-portg d'alta qualitat. Cuntrari ad auters products da charn setgentada na vegnan las spezialitads grischunas betg fimentadas, mabain setgentadas a l'aria da muntogna grischuna. Avant il process da setgentar da plirs mais vegn il material da basa sfruschà en cun ina maschaida da spezarias e d'ervas tradiziunala. Tut tenor la spezialitad dura il process da madiraziun tranter dus e tschintg mais.

Durant quest process perda il material da basa ina buna part da ses pais oriund e sto adina puspè vegnir cumprì. Ils products da Natura vegnan en media pressads en furma trais giadas durant lur madiraziun. Questa cumpressiun è per ina giada il motiv per la furma tipica rectangulara da nossas spezialitads grischunas. Surtut procura la cumpressiun però per ina distribuziun regulara da l'umiditad en la charn ed impedescha tras quai la furmaziun d'in ur setg.

Natura: or d'in num daventa ina spezialitad

La marca Natura stat per l'art da far charn setga svizra enconuschent dapi millis d'onns e per l'ambiziun da cuntanscher ina sintesa armonica e perfetga tranter il mastergn tradiziun, il clima en il cor da las regiuns muntagnardas svizras ed ina madiraziun pazienta e premurusa.

Pulpa Natura

Il classicher tranter ils classichers: la pulpa renumada è oz enconuschida lunsch enturn. Accumpagnaders ideals da la pulpa Natura èn paun frestg ed in bun magiel vin cotschen.

Tenor in recept vegl vegn la charn-ov magra e delicata dal chantun messa en salamuira per pliras emnas e suenter setgentada a l'aria da muntogna grischuna. Quest process da madiraziun dura circa quatter mais. En quest temp perda il product circa la mesadad da ses pais oriund e la pulpa survegn ses gust legendar e sia color cotschna intensiva.

Schambun criv Natura

Bunamain uschè enconuschent sco la pulpa, ma produci da charn-portg empè da charn-ov: il schambun criv Natura. Il schambun criv grischun sa cunfà fitg bain cun melonas plain suc u cun spargias.

Il schambun criv è ina spezialitad producida or dal chalun da portg che vegn mess en salamuira e setgentà a l'aria. Il chalun vegn mess durant quatter fin ses emnas en ina maschaida fina da spezarias ed ervas e suenter pendì si al toc. Durant il suandant process da madiraziun da quatter fin tschintg mais perda il chalun dal portg fin a 60 pertschient da ses pais oriund.

Coppa Natura

Il purtader da charnpiertg da las spezialitads grischunas: la coppa. Tgi che tag-

lia si la spezialitad vesa ina pitschna strivla da charnpiertg. Sco purtader d'aroma dat ella a nossa coppa Natura ses gust intensiv.

La coppa grischuna vegn producida or dal culiez dal portg, per il solit cun in pau grass. Il material da basa svizzer vegn l'emprim mess per trais fin quatter emnas en ina maschaida da spezarias, suenter vegn el pendì si en in chaltschiel per setgentar e madirar durant dus fin trais mais. Suenter ch'el è vegnì cumprì duas giadas resulta in product final compact che dat en egl tras sia color cotschna intensiva.

Charnpiertg Natura

Marenda d'alp gustusa: strusch in'otra spezialitad da charn represchenta meglier noss'idea da nutriment popular che la charnpiertg substanziosa Natura,

Scuvri ina part da la tradiziun svizra directamain al lieu.

N'emporta betg, sch'ellas èn setgentadas u fimentadas, tut las spezialitads da charn setga han in tratg communal: ellas vegnan producidas cun bler ruau, pazienza, lavur a maun ed oravant tut cun know-how. La basa per las spezialitads da Natura furma materia prima svizra che vegn cundida, setgentada, furmada, fimentada u massada a maun tenor recepts tradiziunals, uschia che las spezarias aromaticas pon svilupper lur gust en la charn.

Dapli che mo ina garnitura

La pulpa vegn oz servida en emprima lingia tagliada en flettas satiglias sco avantpast, marenda u per il picnic. Accumpagnaders ideals per nossas spezialitads Natura da Tinizong èn paun frestg



Pulpa – ina da las spezialitads culinaricas dal Grischun las pli enconuschentas. FOTO: PD

setgentada a l'aria da muntogna grischuna.

Charnpiertg grischuna, producida or dals tocs delicats dal venter dal portg, vegn l'emprim marinada per trais fin quatter emnas en ina maschaida da spezarias speziala. Suenter vegn ella setgentada a l'aria durant set fin nov emnas e perda latiers circa 35 pertschient da ses pais oriund. Tras la fasa da madiraziun intensiva survegn la charnpiertg ses gust spezialmain savurus.

Lavur a maun

Ultra da las cundiziuns climaticas singularas en il chantun Grischun èsi surtut l'experiencescha da noss collavuraders che distingua las spezialitads da la Natura. Anc oz è la produziun da charn setgentada lavur a maun.

Lentir process da madiraziun da nossas spezialitads da Natura è lung e dovra blera pazienza. Anc pli impurtanta è però l'attenziun dals collavuraders cun tut lur senns. Malgrà tut ils meds auxiliars moderns che sustegnan oz la produziun da charn en blers secturs, è la produziun da spezialitads tradiziunals en la Natura Setgentaria da charn grischuna anc adina lavur a maun d'alta qualitat: In toc charn en sia fasa d'elavuraziun vegn prendì en il maun fin a 70 giadas, mess en furma, controllà e puspè pendì si.

En il decurs da questa fasa da setgentar sa furma tar la pulpa renumada ina miffa nobla alva sin la surfatscha che gioja ina rolla impurtanta en il process da madiraziun. Evitond l'oxidaziun en la charn vegn definida la concepziun dal gust caracteristic da la pulpa grischuna. Oz vegn la miffa nobla sin il product final bleras giadas barschunada davent, er sch'ella po vegnir mangiada senz'ater. Per numerus amaters da spezialitads tradiziunals fa ella dentant part da questas.

Tradiziun viva

Er tschients onns suenter ch'ins ha cumenzà a setgentar charn è questa tradiziun anc francada fermamain en las muntognas e valladas da l'entira Svizra.

crep ed in bun magiel vin cotschen. La pulpa, il schambun criv u la charnpiertg pon ins dentant er servir sco garnitura cun differents auters products: cun melona sco avantpast reussi u cun raclette e fondue sco cumplettaziun amabla dal chaschiel svizzer.

Faschai ina visita a nus

En la Butia Natura, averta l'onn 2009 a Tinizong, porscha l'interpresa da tradiziun in sortiment elegi da las spezialitads da charn renumadas dal Grischun e dat in'impresiu da la produziun tradiziunala da charn setgentada da Natura.

Spezialitads da Natura èn products da tradiziun. Perquai èsi impurtant ch'ellas sajan enragischadas al lieu. Dapi stgars dies onns han clientas e clients la pussaivladad da cumprà las spezialitads da la Natura Setgentaria da charn grischuna directamain al lieu da produziun a Tinizong. Plinavant pon ils visitaders sa far in'idea dal mastergn, da la tradiziun e da las enconuschientschas professiunals – il fundament, senza il qual la produziun da questas spezialitads renumadas na fiss betg pussaivla.

Sper ils products da Natura chattan clientas e clients en la Butia Natura a Tinizong er autras spezialitads grischunas d'emprima qualitat. Sco ils products da Natura vegnan er quellas producidas a maun d'interpresa pitschnas en la regiun tenor recepts tradiziunals. In regal in gustus èn las aissas da regal ed ils chanasters da regal cun spezialitads da charn elegidas, directamain or da la Natura Setgentaria da charn grischuna che vegnan sin giavisch er aranschadas individualmain.

La presentaziun:

Dossier «Charn setgentada dal Grischun».

Dapli infurmaziuns:

chatta.ch/?hiid=xx
www.chatta.ch



Fin oz vegnan las spezialitads da charn setgentadas a moda tradiziunala a l'aria.

FOTO: SIMON MEYER / CC BY 2.5