

# «La Conditoria» gudogna

Prix Montagne 2018 grazia a mini-tuortas

■ (anr/sr) «La Conditoria» da Sedrun ei vegnida premiada ier cul Prix Montagne 2018 ch'ei dotaus cun 40 000 francs.

A Berna han Igl Agid svizzer per la muntogna e la Grappa svizra per las regiuns da muntogna surdau per l'otgavla ga il Prix Montagne. Il Prix Montagne dil publicum ch'ei dotaus cun 20 000 francs ha la cooperaziun

d'hotels «Die Lötschentaler» gudignau. Suenter che la Societad Gran Alpin haveva gudignau il 2011 il Prix Montagne ei «La Conditoria» a Sedrun la secunda interpresa el Grischun che vegn honorada cun quei premi. L'idea da far la «tuorta da nuschs la probablamein pli pintga dil mund» ei atgnamein sempla e tuttina in'idea geniala. «Jeu hai giu il

cletg che negin ha giu quell'idea avon mei», ha il meisterpasterner *Reto Schmid* declarau all'Agentura da novitads rumantscha. Cun siu team eis ei reussiu ad el da sviluppar ina mini-tuorta da nuschs che vegn el fratemp producida milliuns ga ed exportada en du-disch tiaras.

> PAGINA 3



Grazia alla grondiusa idea culla «tuorta da nuschs la probablamein pli pintga dil mund» ha «La Conditoria» da Sedrun gudignau ier il Prix Montagne 2018.

MAD

# Prix Montagne 2018 va a Sedrun tier «La Conditoria»

La «tuorta da nuschs la probablamein pli pintga dil mund» da Reto Schmid fa furore

DA SUSI ROTHMUND / ANR

■ «La Conditoria» da Sedrun en Tujetsch ha gudignau ier il Prix Montagne 2018 ch'ei dotaus cun 40 000 francs. Al meisterpasterner Reto Schmid e siu team eis ei reussiu da sviluppar la mini-tuorta da nuschs che vegn dapresent producida milliuns ga ed exportada en dudsch tiaras. Cul Prix Montagne dil publicum ch'ei dotaus cun 20 000 francs ei la cooperaziun d'hotels «Die Lötschentaler» vegnida honorada. La cooperaziun d'hotels ha persuadiu in surpli dallas varga 6100 vuschs. Veseivlamein surpris e cun grond plascher ha il meisterpasterner Reto Schmid priu encunter il Prix Montagne 2018: «Ils davos onns havein nus mess bia pissiun ed aunc bia dapli lavur en nossas tuortinas da nuschs. Il Prix Montagne ei ina biela confirmaziun per nossa via, quei legra mei enorm.» Culla fin dil plazza da construcziun dalla Neat era la pasternaria dil vitg vegnida empau en ina fasa difficultusa e Schmid ha reflectau davart la specialitad dalla casa – la tuorta da nuschs grischuna – per inventar quella da niev sco purziun singula. Oz producescha «La Conditoria» rodund tschun milliuns pintgas tuortas e quei en differentas sorts ch'anflan buna accoglientscha sigl'entir mund. Ellas vegnan numnadamein exportadas en 12 tiaras. Sper il classicher cun nuschs dat ei uss era tuortinas da Linz e tuortinas cun datlas, figs, apricosas, mandlas ed autras ingredienzas. Actualmeins sviluppescha il meisterpasterner il recept per la tuortina Schmidella – ina tuortina emplenida culla crema da tschugalata e nitscholas dalla casa. Sco Schmid ha tradiu ei sia tuortina preferida quella da Linz.

### Silla dretga via

Suenter la surdada dil Prix Montagne 2018 a Berna ha l'Agentura da novitads rumantscha telefonau cul victur Reto Schmid ch'era extremamein emozionaus e surstaus d'aver gudignau. «Mintgin



Emozions e plascherun: Reto Schmid, il possessur da «La Conditoria» a Sedrun, retscheiva da Bernhard Russi il Prix Montagne 2018.

dils sis projects el final havess era meritau quei premi», ha Schmid declarau. Sper ils projects victurs ein era la Sportho GmbH da Bellwald/VS, il Circus Mugg da Betschwanden/GL, la cascharia cun bistro Fromanthèque da Martigny-Combe/VS ed il Quadrin dalla Uffer SA a Savognin vegni nominai el final. Tonpli surstaus ed emozionaus ei Schmid staus cu «La Conditoria» ei vegnida numnada sco victura. Sch'ina giuria dil fatg aschia decidi quei, lu seigi quei ina confirmaziun per el dad esser silla dretga via, era sche la via mondi buc adina agradora e la realisaziun d'in tal project seigi cumbinata cun enqual quitau. «Cu miu num ei vegnius clamaus giu hai jeu survegniu pial gaglia e fuss bunamein daus giud la sutga», ha il mei-

sterpasterner descret siu plascher. Il president dalla giuria, Bernhard Russi, ei tut incantau dall'interpresa sursilvana ch'ha success: «La creaziun da valor dalla Conditoria ei enorma per ina regiun muntagnarda ella periferia. Reto e siu team cumprovan a moda impressiuonta co ins sa haver success silla fiera internaziunala e quei cun ina sedia en in liug decentral. Chapeau!»

### In bien team

Igl'inschignus meisterpasterner ei cunscients ch'ei drova in bien team per realisar ina bun'idea ed ha declarau: «Mia gliedur fa in sensaziun job. Era els han gudignau il Prix Montagne!» Sch'ei festchi basegns seigi siu team da collabora-

turs da rodund 30 personas era prompts da luvrar 10–12 uras al di e sch'ei stoppi esser era sis dis ad jamna. Far tschun milliuns tuortinas ad onn e da quei da 25 000–43 000 per di basegna daveras cumplein engaschi. Silla damonda tgei ch'el festchi culs daners gudignai ha Schmid rispundi: «Gia miu tat scheva, bueb, planishescha per cu ti has ils daners en sac!» Ch'el vegni ad organisar in viadi ni ina fiasta per engraziar a siu team seigi denton gia clar. Sisum sin sia gliesta da pendenzas stetti ussa la construcziun dalla nova halla da producziun. Dapi il fenadur hagi el la lubientscha da baghegiar. Forsa sappien ei entscheiver aunc uonn cullas lavurs da fundament e schiglioc primavera.



Rodund 30 personas lavuran actualmeins tier «La Conditoria».



Las mini-tuortas da nuschs e tut las autras sorts fan furore e vegnan exportadas en 12 tiaras.

FOTOS MAD