



Diana e Josef Russi-Ott meinan dapi 20 onns il hotel «La Cruna» a Sedrun.

FOTOS M. NUTT

Ina casa cun tradiziun e hoteliers passiunai

Dapi 20 onns meinan Diana e Josef Russi-Ott il hotel «La Cruna» a Sedrun

DA SUSI ROTHMUND / ANR

■ **Als gourmets dalla regiun e d'ord-eifer ei «La Cruna» a Sedrun encon-schenta per sia buna cuschina e hospitalitad e hosps da vacanzas sesentan fetg bein tiels hoteliers Diana e Josef Russi-Ott. Dapi 20 onns meinan els la casa ch'ei vegnida construida avon varga 200 onns.** «Nus essan ventirevels cheu e midassen buca pli», dian Diana e Josef Russi-Ott che han giu da decider avon 20 onns, schebein els lessien surpender la «Krone» ad Andermatt ni «La Cruna» a Sedrun. La finfinala ei il pèr sedecidius pil hotel a Sedrun che s'udeva a Sefi e Natalia Russi-Berther, ils geniturs da Josef Russi. «Cheu ei nies da casa, mo miu cor batta aunc adina per omisduas varts dil pass», conceda il hotelier che tgira vinavon ils buns contacts ch'el ha ad Ursera.

Cuschina tradizionala e moderna

Buca per nuot ei «La Cruna» ina dallas meglieras adressas ella regiun, ils possessurs ein numnadamein hoteliers cun tgierp ed olma. Tut vegn fatg cun carezia pil detagl, naven dalla carta da menu tochen tier la decoraziun ellas combras. La casa ch'ei vegnida documentada il

1796 l'emprema ga sco hotel, han Diana e Josef Russi-Ott renovau e sanau da rudien il 1996 e dapi lu vegn adina puspè fatg enzatgei niev. Il pèr ha giu in bien nas e schau allas localitads dignas da mantener lur scharm. Aschia han els secapescha era manteniù la stiva grischuna «En Ca'nozza». Individualists che vulan buca desister d'in cert comfort apprezzeschan la magia ed igl ambiente tradiziunal. Vitier vegn la cuschina da Patrick Egli, il cuschinier da Lucerna che procura dapi 16 onns pil beinstar culinaric dils hosps da «La Cruna». Avon ha el cuschinier duront nov onns en casas da renum dall'Engiadina. Era sia dunna ei cuschiniera e per exempel responsabla pils grondius capuns da Tujetsch. Lur carta da menu ei pintga e fina e vegn adattada quater ga ad onn alla sesiun. Las specialitads grischunas sco capuns ni bizochels dalla tatta e clasichers sco Cordon-bleu da piertg ni Swiss Prime Beef Steak Tatar restan. Igl atun pon ils hosps guder finas tratgas da carn-selvaschina e silla varionta carta da vin anfla mintgin in bien d'atun che va a prau culla tschavera. Per fiastas da famiglia, tscheinas da fatschenta ed autras occasiuns offereschan ils responsabls da «La Cruna» bugen menus tenor giavisch.

«In liug per esser, restar e sesentir bein»

«Perquei che jeu sundel carschius si en ina famiglia da hoteliers, level jeu atgnamein nuota daventar hotelier e havevel tut autras finamiras», tradescha Josef Russi-Ott. Perquei hagi el fatg igl emprendissadi d'electricist. Ils geniturs hagian tuttina priu per bien d'annunziar el per la scola d'hotellaria e la finfinala seigi el daventa hotelier. «Oz midass jeu mai pli, esser hotelier dat a mi gronda satisfaziun», sincerescha el. Sia dunna Diana ha studià economia da menaschi aschia ch'il pèr po luvrar maun en maun alla front da «La Cruna». Lur quater affons vegnan tuttina buc alla cuorta, in ni l'auter ha adina temps per els e comunablamain tgiran els hobis sco ir cun skis ni dar golf. Josef Russi ha aunc in hobi tut aparti e da quel profiteschan era ses hosps. Beinqual sera semetta el numnadamein vid il keyboard e divertescha ses hosps cun musica da schlagers. Josef e Diana Russi-Ott recomandan lur casa sco «liug per esser, restar e sesentir bein» e quei sentiment vegnan els d'intermediar a moda simpatica e professiunala. Suenter las beinmeritadas vacanzas d'atun, beneventan ils hoteliers puspè lur hosps a partir da venderdis proxim, ils 5 da december. **Ulteriuras informaziuns: www.hotelcruna.ch.**



«La Cruna» a Sedrun ei ina casa cun stil e tradiziun.

50 onns Arcun da tradiziun Vuorz

Sentupada cun presentaziuns, anecdotes, maletgs e dicuors

■ **(anr) La dumengia vargada ha igl Arcun da tradiziun Vuorz envidau la populaziun ad ina sentupada. Il motiv per quella ei siu giubileum da 50 onns staus.** La historia digl Arcun da tradiziun Vuorz ha entschiet 1964 cun ina exposiziun cun objects dil vitg en casa da scola, organisada da ser Martin Cavegn culla finamira da mantener la cultura en vischnaunca. Da lezzas uras vegnevan marcadonts d'antiquitads a Vuorz ed a quels reusseva ei adina puspei da cumprar favoreivlamein bein enqual object. 1985 ei il museum ella Casa Cadruvi (Casa Pro Juventute) vegnius installaus. Cheu sesanflan biars objects pil diever d'antruras ch'ei vegni regalai agl arcun e ch'ei aschia ussa en possess dalla vischnaunca. La dumengia suenter miezdi

ei vegniu seregurdau empauet dalla historia e la cultura dil vitg. Ils responsabls pigl Arcun da tradiziun Vuorz han organisau ina sentupada en scoletta cun dicuors davart la Posta, il teisser, la Casa Cadruvi respectivamein la Casa Pro Juventute sco anteriura colonia d'affons, la lavur ch'els affons dil vitg havevan da far pli baul e la rauba dil mintgadi. Leutier ein vegni patratgs filosofics davart l'energia, il recicladi, l'uniforma e la moda. Vischinas e vischins ein stai a disposiziun per dar informaziuns, mo era raquintar anecdotes e regurdientschas. Da quella caschun da dar ina paterlada, mo era da s'informar sur da pli baul, ei vegniu fatg stediamein diever. La cumissiun digl Arcun da tradiziun Vuorz ha procurau per petta e caffè.



Vischinas e vischins han nezegiau la caschun da dar ina paterlada davart il vargau. MAD



La Quotidiana presenta l'annada 2013

Suenter la tiarza ediziun dils pops digl onn 2013 selegra La Quotidiana da presentar el decuors dil meins schaner 2015 ils affons naschi il 4. quartal 2013. Nus dein la pusseivladad agl entir intschess romontsch da separticipar.

Tarmettei pia ina foto actuala da vies affon ch'ei naschius denter l'entschatta october e la fin december 2013 cun las suandontas indicaziuns:

- num e prenum digl affon
- data da naschientscha
- liug da domicil
- num e prenum dils geniturs

La foto digitala duei esser sil pli pauc 500 KB. Fotografias da handy ein buc adattadas, fotos sin pupi perencunter bein. Secapescha che lezzas vegnan returnadas.

Las fotografias e las indicaziuns ein d'inoltrar entochen ils **9 da schaner 2015** alla suandonta adressa:

La Quotidiana
L'annada 2013
Via comerciala 22
7007 Cuera
e-mail: redaktion-lq@suedostschweiz.ch

Ord il ravugl dallas annunzias inoltradas trai la diala da cletg mintga quartal treis victurs. La Quotidiana selegra dils purtrets dils affons romontschs ed engrazia per la collaboraziun.