



Sen la dretga veia

Savognin: Mazlarea Peduzzi

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **David Steier totga tar la generaziun digls mazlers giovens e cun ena passiuon pigl product tgern da qualitat. Avant passa en onn è igl sotnev da Pietro Peduzzi surpiglia la Mazlarea Peduzzi. Sia bilantscha siva d'esser passa en onn patrung da chel travagl da famiglia è per David Steier positiva.** La Mazlarea Peduzzi a Savognin è en menaschi cun ena lunga tradiziun. Siva dad 80 onns totga igl travagl tar egn da chels cun en bung nom e chegl er ordvart la regiun. En fatg plaschevel è tgi cura tgi *Pietro ed Adelia Peduzzi* èn sa decidias da dar se igl travagl da famiglia, siva averir mano chel blers onns cun success e cun blier plascheir, è igl pèr catto cun *David Steier* en successour plagn iniziativa. Cunzont *Pietro Peduzzi* è sto fitg cuntaint tgi cun *David Steier*, igl sies sotnev, cuntinuescha la tradiziun da famiglia tar la Mazlarea Peduzzi. Ossa siva da passa en onn patrung dalla Mazlarea Peduzzi fò *Steier* ena bilantscha positiva.

12 ampluias

I seia bagn sto en onn fitg strantg cun magari prest 24 ouras labour an de, punctuescha *Steier*, igl gioven mazler e cuschinier. Avant curt è el er termino a Spiez BE cun success ena scola supplementara per mazlers, scu specialist digl product tgern e scu impressari digl rom. *Steier* dei d'esser ventirevel tgi igls sies cliaints fidevels vegian fidanza ainten el ed er ainten igls sies products. Chegl fetscha plascheir, dei igl gioven patrung. Ossa siva d'en onn vegia el er plangsia la survista digl antier menaschi. Aint igl frataimp è la Mazlarea Peduzzi tuttegn 12 ampluias.

Buna relaziun tar igls furnitours e tar igls pours

Igl travagl vegia ena buna grondezza e cunzont er survasibla, menziunescha igl mazler e cuschinier. Cotras seia er pussebel d'esser flexibel ed adampleir ple u manc mintga giaveisch digls cliaints. *Steier* è siva angal en onn esser patrung dalla Mazlarea Peduzzi er ena buna relaziun cun igls furnitours e cunzont er cun igls pours dalla regiun, digls quals el compra la biestga da maz. Chel bung

contact tar l'agricultura veva gio *Pietro Peduzzi*, usche tg'er el è cuntaint tgi chesta tradiziun vo venavant.

Cuschiniers da renom totgan tar igls cliaints

Ainten la gastronomia elevada veva la Mazlarea Peduzzi gio dadei en bung nom scu travagl cun tgern da qualitat. Gist an *Nagiadegn'Ota* è la mazlarea da Savognin adegna gia ena fitg buna clientella, cun pudeir furneir la tgern a blers hotels da renom. A *Steier* è reuschia da tigneur chels bungs cliaints e da gudagner novs vetiers. Pigl sies menaschi è chel fatg da gronda valour e sa tgapescha er en gudogn supplementar. Tar egn digls cliaints dalla Mazlarea Peduzzi totga per exaimpel er *Mattias Roock*, igl star-cuschinunz digl hotel da luxus Castello del Sole ad Ascona. Igl cuschinunz è 18 puncts Gault Millau per la sia cuschna excellenta e vetiers er anc ena steila Michelin. Da nov apparitgna la Mazlarea Peduzzi er alla Fundaziun Uccelin, en'organisaziun tgi igl mighler cuschinier grischun, *Andreas Caminada*, è fundo per promover giovens talents dalla gastronomia. Er sch'el seia sez anc fitg gioven, da survagneir bungs cunsegls seia adegna bung, menziunescha *Steier*. Cuntaint è el er cun igls affars da catering, tg'el fò aint igl Grischun, pero er ordvart chel, cunzont a Turitg e conturn.



David Steier, siva da passa en onn patrung dalla Mazlareaia Peduzzi.

MAD