

Comunicato stampa del 9 luglio 2025

Prix Montagne 2025 – Alpahirt

Didascalie:

- Foto 00 e 7: Per Adrian Hirt e il suo team è importante il contatto con gli agricoltori. Come qui sull'alpe di Florian Jenny a Tschierschen.
- Foto 1: È iniziato tutto qui a Tschierschen, nella Schanfigg. Qui Adrian Hirt ha fondato la sua azienda Alpahirt.
- Foto 2: Adrian Hirt e Alpahirt sono sinonimo di prodotti a base di carne senza additivi, proveniente da animali nutriti esclusivamente con erba.
- Foto 3: In questa casa, Adrian Hirt ha imparato dal nonno come essiccare la carne secondo un'antica ricetta.
- Foto 4: Alpahirt si è stabilita nel cuore del centro storico di Coira.
- Foto 5: Un nuovo negozio con bistrot sorgerà presto in questa casa ristrutturata di recente nel centro storico di Coira.
- Foto 6: Il locatore della «Haus zur Metzg», ristrutturata di recente, sarà il patriziato. La sindaca Andrea Thür afferma di non poter immaginare un locatario più adatto.
- Foto 8 e 9: La carne viene macellata, lavorata ed essiccata nella Surselva – e tutti gli animali lavorati provengono dal Cantone dei Grigioni.

Foto a libera disposizione per scopi redazionali.

Fonte delle foto: Max Hugelshofer, Aiuto svizzero alla montagna. Foto 8 e 9: Alpahirt

➔ Comunicato stampa e foto scaricabili all'indirizzo: prixmontagne.ch/it/medien

Per ulteriori informazioni:

Contatto: Christine Urfer, M +41 78 619 05 00, christine@pur-pr.com