

Correcturas digitalas cun Herby

Daspö duos ons lavuran üna tschinquantina da magistras e magisters in Engiadina e Val Müstair cun ün program da correcturas digital. Quel as nomna Herby e pussibiltescha a las scholaras ed ils scholars da scannar ils fögls da lavur e da correger las lezchas independentamaing. Quist proget, inizià da miaEngiadina, dess uossa pudair cuntinuar.

NICOLÒ BASS

Dal 2021 ha miaEngiadina surgni il premi «Digi-Tal» per la vallada la plü digitalisada da la Svizra. Quist premi, ed il sustegn our dal program «Education Pioneers» da la Fundaziun Gebert Rüf, ha pussibilità d’investir in ün nouv proget da fuormaziun cun nom «Herby Engiadina». Ün Start-up svizzer, inizià da magisters primars dal Grischun, ha gnü l’idea da realisar ün’app da correctura per simplifichar la correctura da fögls da lavur scrits a man in scoula. L’idea da «Herby Engiadina» es in seguit statta dad implementar quist’app da correcturas illas scoulas in tuot l’Engiadina, Samignun e Val Müstair. «Nus vain cumanzà dal 2023 culla fasa da pilot da duos ons», declera Andrina Planta, manadra da proget da miaEngiadina. La fin da l’on scuors lavuraivan var 45 magistras e magisters in Engiadina regularmaing cun l’app da correcturas. «L’implementaziun es reuschida, ils uffants e las magistras e magisters han plaschair da quist sustegn digital», quinta Andrina Planta. Cha in congual cun tuot la Svizra fetscha l’Engiadina il plü ferm adöver da quist’app, decler’la.

Cumpatibel cul plan d’instrucziun
L’app da correcturas funcziuna seguaintamaing: las scholaras ed ils scholars



Cul program digital Herby pon ils uffants correger svesch lur lezchas. Las magistras ed ils magisters han la survista e pon reagier individualmaing. fotografias: mad

fan las lezchas in scoula o a chasa. In seguit pon ils uffants scannar il fögl da lavur cun l’app chi’d es installada sül ipad e survegnan directamaing il reasun dals sbagls. Cha’l sistem saja natüralmaing cumpatibel cul plan d’instrucziun 21 e cha actualmaing vegnan registradas var 500 correcturas l’eivna da tuot quels chi fan adöver dal sistem in Engiadina. Sco cha Andrina Planta declera, sun actualmaing var 20 mezs d’instrucziun cumpatibels cul sistem da Herby e quai eir in vallader e puter. Cha il plü bain funcziuna il sistem actualmaing pro matematica ingio cha’ls sbagls da far quints sun evidaints, decler’la. Cha las magistras ed il magisters possan directamaing controllar e congualar ils sbagls sül sistem e possan lura reagier individualmaing sün tschertas deblezzas. Sco ch’ella disch funcziuna il program da Herby pel mumaint il plü bain illa scoula primara. Cha’l bôt saja evidaintamaing da svilupar inavant il program per dovrar quist sistem daplù eir pel

s-chalin ot. «Intant es la fasa da pilot finida e nus stuvain decider co chi va inavant», declera Andrina Planta. Ella es persvasa cha’l proget possa cuntinuar. Cha la dumonda saja plütost co cha quel gnia finanzia in avegnir.

Grond potenzial da svilup
Eir Nina Magni, magistra primara a Scuol, e Fadri Mosca, magister secundar a Scuol, speran cha’l proget possa cuntinuar ed impustüt, cha’l sistem gnia sviluppà inavant. «Eu am giavüschess cha tuot il potenzial possa amo gnir perfecziunà e trat a nüz, dimena cha uschè bliers fögls e quaders da lavur possan gnir agiunts culla tecnologia da Herby», disch la magistra Nina Magni. Ella es persvasa, cha l’integraziun da pussibilitats da correctura per oters roms da scoula schlargess il chomp d’adöver da Herby e sustgniss a daplüssas persunas d’instrucziun. Cha cun l’adöver da Herby in scoula possa il temp gnir dovrà plü efficiaint, dimena per sustegn indi-



vidual e per la promoziun d’imprender dal singul uffant. Quai conferma eir Fadri Mosca, magiser secundar a Scuol. El lavura cun Herby ill’instrucziun da matematica. «Nus surgnin directamaing üna survista dal savair e pudain reagier individualmaing.» Cha Herby saja intant amo adattà plütost per la scoula primara, agiundscha’l. El spera cha’l sistem vegnan sviluppà in avegnir amo plü ferm eir pel s-chalin ot.

Lavurar plü independent
Implü as giavüschess Fadri Mosca cha’l program da correctura Herby dvantess eir plü independent: «Fin uossa stuvain nus registrar mincha fögl da lavur e declerar uschè a Herby che chi’d es güst e che chi’d es sbaglià», quinta Mosca. Cha quai detta finalmaing magari lavur da preparaziun. Cha culla tecnologia moderna e cun inteligenza artificiala stessa hozindi eir esser pussibel cha Herby imprenda svesch. «Tenor mai as pudessa eir sviluppar in quella direc-

ziun, cha Herby savess valütar eir dumondas avertas o quints specifics da matematica», as giavüschia Fadri Mosca. Cha’l potenzial saja avantmant. Cha uossa dependi, schi’s chatta la soluziun per lavurar inavant.

La manadra da gestiun Andrina Planta es fich grata da las reacziuns da las magistras e dals magisters ed ella es cuntainta cha la magistraglia muossa interess per cuntinuar cul proget eir davo la fasa da pilot. Cha la sfida saja uossa propcha quella da chattar üna collavuraziun per sviluppar inavant quist’app. Sco ch’ella infuormescha, saja miaEngiadina eir in contact cul Center da scolaziun per informatica in Engiadina/Ota per chattar üna collavuraziun. «Ün’idea füss per exaimpel, cha’ls giarsuns da quista scoula pudesan surtour l’incumbenza da sviluppar inavant il program da correctura», decler’la ed agiundscha cha las trattativas correspundentas stan davant porta.

In tschercha dal pair i’l chaschöl da Müstair

La Chascharia Val Müstair vain adüna darcheu premiada a concurrenzas da chaschöl. Uschea eir be güst d’incuort in november da l’on passà, cur cha’l chaschöl jauer «Tea Fondada» ha fat la seguonda piazza pro’ls World Cheese Awards. La FMR ha visità la chascharia premiada.

«E scha tü mettast aint in lat da chavra ün pair, pudess quai dar chaschöl da Müstair» – chanta il musicist Curdin Nicolay in sia chanzun «Lat da chavra». Ed a Müstair vain eir prodotta üna pitschna quantità da chaschöl chavra, però la gronda part dals chaschöls da la Chascharia Val Müstair es our da lat vaccha.

Però in ingün da lur prodots nun esa da chattar ün pair. O megllder dit forse na amo uossa: «Nus fain adüna darcheu experimaints per novs prodots. Tschertüns – sco il chaschöl cun caffè – nun han funcziunà. Oters, per exaimpel cun vin sun percenter stats ün success», disch Janic Fasser (28), il mainagestiun da la Chascharia Val Müstair.

Adüna darcheu sül podest
Cha quists experimaints e la tschercha da novs gusts s’han fat valair, quai de-



Janic Fasser, il mainagestiun da la Chascharia Val Müstair, preschainta ils chaschöls jauers da buna qualità. fotografia: Martin Camichel

muossa fingià, schi’s piglia la s-chala da l’entrada da la Chascharia Müstair in direcziun dal prüm plan. Là penden nempe ils numerus certificats e premis cha la chascharia jaura ha guadagnà dūrant ils ultims ons. «Nus pigliain regularmaing part ad exposiziuns ed a concurrenzas svizras sco eir mundialas – insè a tuot quellas cul plü grond

prestisch. E nus eschan eir adüna darcheu süllas prümas plazzas», disch Janic Fasser.

Sül podest es statta la Chascharia Val Müstair eir be d’incuort darcheu e quai pro’ls World Cheese Awards, chi han lö mincha duos ons e premieschan ils megllders chaschöls sül muond. Uschea nun es «Tea Fondada» intant

be il nom d’ün lai zoppà ed ün dals plü ots pizs da la Val Müstair. Tenor ils World Cheese Awards es il «Tea Fondada» nempe eir ün dals pizs culinarics ils plü ots dal muond da chaschöl. Il chaschöl jauer cul listess nom sco il piz e’l lai ha nempe fat la seguonda piazza sco megllder chaschöl dal muond, e quai cun üna concurrenza da bundant 5000 chaschöls da 47 pajais.

120 tonnas chaschöl l’on
Per cha’ls chaschöls premiats pon però insomma gnir prodots inavant, riva dūrant ses dis l’eivna il lat da 13 paur da Tschierf fin Müstair illa chascharia. Quella es gnüda fabrichada l’on 2018 güst dadour Müstair, a la sortida dal cumün in direcziun da Sta.Maria. «Quel stabilimaint modern ha rimplazzà la veglia chascharia i’l minz da Müstair, chi’d es gnüda missa ad ir i’ls ons 1980 e quai faiva nair dabsögn. Avant vaiva mincha cumün si’aigna chascharia», declera Janic Fasser.

Uschea vegnan al nouv lö prodottas minch’on var 120 tonnas chaschöl. Intant cha la producziun annuala i’ls ons 1950 d’eira var be ün deschavel da quella d’hozindi, s’haja avant var 30 ons prodot amo var ün terz daplù: «I’ls ons 1990 ha la chascharia gnü üna producziun da var 180 tonnas chaschöl. Eir uossa pudessna prodüer daplù, ma nus pudain be elavurar quel lat chi’ns sta a disposiziun», uschea Janic Fasser.

Stagiun ota dad uossa fin mai
A regard tuot l’on stà però a partir dad uossa fin la mità da mai – cur cha’l muvel va planet sün alp – il plü blier lat a disposiziun ed uschea ha la chascharia in quists var tschinch mais la plü gronda lavur da l’on. Pel mumaint rivan var 4000 liters lat mincha di a Müstair, ingio cha’ls quatter signuns e’ls duos giarsuns til elavuran da la bunura las 05.00 fin mezdi. Ed els nu prodüan be il chaschöl da muntogna grischun, sül qual la chascharia Val Müstair s’ha specialisada.

Janic Fasser e sia squadra han intant eir cumanzà a metter il focus sün ün sortimaint plü vast. Uschea spordscha la chascharia jaura tschinch sorts da raclet e duos fondüs. Ma eir chaschöls loms simils al Camembert e chaschöls dürs simils al Grana Padano. E dals chaschöls bandunan intant passa 80 pertschient la Val Müstair, per part eir pro grossists sco Coop, Migros ed Aldi e quai eir grazcha als divers premis. «Cun las butias e la gastronomia indigena in val vain nus insè fingià raggiunt ils cunfins dal marchà, ma dadour la Val Müstair esa amo grond potenzial e là vulaina natüralmaing crescher inavant», disch Janic Fasser.

Uschea cha’l pair nun es a la fin l’ingrediant secret pel chaschöl da Müstair. Eir quel es a la fin be elavurà da solit lat. Ma a regard ils premis da la Chascharia Val Müstair ston las vachas e chavras jauras listess prodüer ün liquid special. Martin Camichel/fmr