

DI SAIT VO LUSÉRN

APPUNTAMENTO DELLA MINORANZA CIMBRA DI LUSERNA

Camminando nel cervello: il Trentino e l'Alzheimer

È questo il titolo della mostra inaugurata venerdì 24 agosto a Lusérn. La Magnifica Comunità degli Altipiani Cimbri si è fatta promotrice della sua realizzazione sugli Altipiani assieme ai Comuni di Lusérn, Lavarone, Folgaria e all'Associazione Italiana Malattia di Alzheimer di Rovereto.

I cartelloni illustrano in maniera curata e approfondita, quello che è lo sviluppo del cervello umano. In particolare vengono fornite alcune nozioni fondamentali per comprendere il mondo doloroso delle demenze e dell'Alzheimer.

È una mostra rivolta a tutti, perché, come ci ricorda Silvia Osvald, la presidente di Aima Onlus Rovereto, ci sono comportamenti che possono ridurre il rischio di sviluppare demenze e, proprio per l'importanza della prevenzione, lo sforzo deve essere quello di coinvolgere, in questo tipo di eventi informativi, più persone possibili, più giovani possibili.



Zimbar Hoachébene, pitt disarn auzlegom, böllat azta di laüt haltmse au zo lesa un magàre zo vorstianasan eppaz mearar, vo disan beata boda macht di vort ma, aztma nèt saít alümma zo mucha machan fronte, magatar khemmen gelebet pezzar von khránkh menssch un vo soinar famildja. Ma mucht nia vorgèzzan ke, pròpio disar beata, graift à alle di sèlln boda lem pinn menssch boda darkhránkh. A hilfe, boda gitt a hànt dar famildja zo maga nàstian in an menssch boda hatt disan beata, iz gètt von laüt boda lem nìdar nàmp. Bar bizzan ke a groazar perikolo iz azta dise khránkh vorliarnse. Lem in a lentle azpe daz ùnsar, bobaraz khennen alle, bizzan ke a menssch iz khránkh un khennen eppaz att disan schauila beata, mage helvan zoa az sai mindar sber vor soine laüt, haltnz humman daz meararste boma mage. Eppaz bichte zo bizza, khönsa di dökter, iz ke, bima ànka vorgèzzt allz un bima nèt darkhennt di laüt,

bartma hèrta darkhennen di laüt bodaz nàstian. Magàre vorgezzpar ke 'z iz di tochtar odar di sbestar, ma bar bartn hèrta bizzan ke 'z iz a menssch bodaz haltet gearn. Ditzta, azpar vorsan bem 'z hatta gehatt a menssch pittn beata vo Alzheimer in famildja, iz eppaz boda gitt fòrtza zo giana vür alle taje.

Di auzlegom iz augelekk vo "Rencureme onlus" vo Fiemme un Fassa pittar hilfe vodar Provìntz vo Tria. Dar Toalkamòu, pittn kamoùndar Lusérn, Lavròu un Folgràit un pitt AIMA vo Rovràit, hattze vürgetrakk un inngericht afte Hoachébene. Sin atz vünve von herbestmànat bartze stian atz Lusérn, dena bartmase mang gian z'sega atz Lavròu sin atz zbuantzekh un atz Folgràit sin atz sibane von bimmat.

Auz pa herbest, dar Toalkamòu, richtet inn korse zo lirna eppaz mearar aft disan beata un bia ma mage tüan z'stiana nà un zo helva in khránkhan laüt.

Zo bizzasan mearar makma vorsan in di bibliotèk vo Lusérn odar in Toalkamòu sèlbart.

Vil vert vörtetmase von beata, ma bizzan ke ma saít nèt alümma un ke ma mage vennen hilfe un epparümaz bodaz vorstèat, iz eppaz boda helft gian vür.

Ber 'z hattaz gehaltet gearn, biz ànka nemèar gedenkht ùnsar nàm, bartaz haltz gearn hèrta, un biar muchan gedenkhan vor iz o.

(n.g.)

Disan summar attn sea vo Lavròu...

Häur o, azpi alle sümmar, pinne khent au z'stiana a par bochan atti hoachebene. Miar gevàlitzmar gian au pa pèrge in aldar vrüa un, balde khimm bidar abe, in tages, geade attn sea vo Lavròu zo rasta, zo sünname un zo machamar an sbimmar. Disan summar o, attn sea soinda hèrta gest vil hearn, di meararstn belesan, un vil famildje pitt khindarn. 'Z soinda gest a khutta hunt o, quàse alle nèt àgepunktet, boda soinn geloft frai afti bis tortimitt in laüt un gètt inn in bazzar, seànka azta iz geschribt bovràll ke 'z iz vietàrt. Di khindar soinn gest alle abegelatt: azza nèt hām gegäult, hāmsa gemacht gazèr odar gespilt in palü afti bis tortimitt in laüt bodase hām gesünnt, un balsa hām darbischt epparümaz pinn palü, hāmsa njānka gevorst vortzàing. Di groazan hām alle geroacht azpi khemmechar un gelüsant musik starch pinn radio odar pinn telefoni. A diarn nìdar nāmp miar hatt gestritet pitt soinn pual affon telefoni hokhante börtar

bode nèt mage un njānka bill schraim da. Di bis iz gest voll tschikkn un sinamài in bazzar hatta gesbump alladarsòrt drèkh: snaütztüachla, plastiksèkkla, öpfletschörkn, büssela un asó vür. I boazez, aromài pinne an altar mānn boda hèrta hatt zo brunta. Ma miar, in moi bianne frai zait, gevàllatmar, a tiabas a bötta, a pizzle rue. Gott sai dank, di laüt soinn nèt alle asó. In an taje soinnse gelekk afti bis nìdar nāmp miar zboa parn djunge spusan pitt khindarn. Sa soinn nèt gest bele-sch, seànka azza hām geredet bele-sch pinn khindarn. Di groazan fra de se hām geredet a fremmege zung bodamar vürizkhent a pizzle huamesch, seànka azze hām vorstānt lai a para bort da un dōrt. "A ja," izmar khent in sint balamāng, "ma ditza iz rumèno!" I hānz gebizt umbrōmm 'z baibe boda nāstèat moinar muatar khint vo dar Moldàvia un redet asó (ja, in Moldàvia o redetma rumèno). "Saitar vo dar Romania?", hānne gevorst. "Nò, vo dar Moldàvia," hāmsamar ri-

spùndart, "ma bar lem in Beleschlānt sa sidar ettlane djar". Di khindar soinn gest gāntz bravat un hām gespilt alle luste fra de se àna zo zagātra. Azza hām gehöachart a pizzle kartza vil di stimme, a plikh von tatta hatt getānt zo darsbōagase. Alle soinnse gegödart spilante, redante, lachante, èzzante un trinkhante, àna zigarètt, àna radio, àna telefonin, àna zo sekāra niat un àna zo djukha a kèrtle afti bis. An lestn, balde pinn gest nà zo legame bidar à, bartnsa hām gemunt azze gea vort peng imenādar, ombrōmm sa hāmar gevorst vortzàing vor 'z geschrāiga von khindarn! "Ma betta geschrāiga?" hānne rispùndart. "Azta alle di khindar beratn asó bravat!" In gianan zuar huam hānne no vil draupensārt att dise "naüing belesan" boda hettatn vil zo lirna in "altn". Biar khōnen "fremmege" un in belesan turistn khōbaren "hearn". Ma z'soina a "hear" tüat nèt hām gèlt, 'z billda eppaz àndarst o: di guatn maniarn.

Paolo Pergher



Istituto Cimbro
Kulturinstitut Lusérn
Tel. 0464-78.96.45
info@kil.lusern.it
www.istitutocimbro.it



Ricette cimbre

Geèzza vo Lusérn

Vor earst – Primo piatto

Ris pitt milch – Riso e latte

Baz ma nützt vor viar laüt: ris 150 grāmm; an litro un an halm milch; saltz

Machan sian di milch, leng darzùar in ris un a presele saltz, khochan laise pitt bianne vaür, mischante au a tiabas a bötta sin azta dar ris iz gekhocht. Auzgem schümma barm. Balz iz gekhocht makma drinnleng uvapassa un kanéla.

Petarlång

Baz ma nützt vor viar laüt: 600 grāmm patàtn; saltz; milch; 200 grāmm gekhochte vasöln; 50/100 grāmm spēkh

Scheln di patàtn, hakhansè nìdar in tōkkla, sianse, abesaingse un skitzanse in a fānn. Leng a presele saltz un a pizzle milch un a hāmpfl boatzamel.

Machan khochan allz vor a halba ur, hèrta mischante. Verte zo khocha drinnleng an trupf milch un auzgem in petarlång, boda tarft soinn azpe a dikha supp, boma lazzt abekhualn in an pjatto.

Kavrìtz

Baz ma nützt vor viar laüt: zboa lugānege; an löffl boatzamel; a tatza bazzar; saltz un fèffar

Rōastn zboa lugānege in snitla hoach 1 – 2 zentimetre. Balda di lugānege iz schümma gepratet nemmense auz vodar fānn un haltmse barm. Leng in fètt von lugānege an löffl boatzamel aumischen pittnar tatza bazzar. Lazzan khochan vor vüchta minüttn, sin az khint schümma krèmat. Leng bidar di lugānege drinn in gidünkh un fèffarn. Lazzan rastn un auzgem. Leng aftan pjatto a snit pult un learn drau a para löffl gidünkh un a par snitn lugānege.



Geröasta – Frattaglie di maiale

Baz ma nützt vor viar laüt: 1 kg geröasta (lebar, hèrtz, baiza lebar, ronjü) vo sboi; an löffl öl; 50 grāmm smaltz; an groazan tschovöll; a tatza roatn boi; an löffl boatzamel; an halm litro vlaischbrōde; saltz un fèffar

Hakhan au 'z geröasta in tōkkla nèt kartza groaz un aberöastnse in öl, smaltz un tschovöll. Balsa soinn schümma geröastet, drinnlearn a tatza boi un dena an löffl boatzamel, aumischante gerècht aztase nèt machan di khnölllela. Drinnlearn di vlaischbrōde labe, un lazzan khochan sin azta 'z gidünkh iz schümma dikh. Saltzan un fèffarn.

Ma èzzt pittar patàtn odar pittar sürchan pult.

Gesüazega – Dolce

Süchana korschéntz – Focaccia di granoturco

Bazma nützt vor viar laüt: 200 gr. sürchamel; 100 gr. boatzamel; 2 öala; 50 gr. smaltz; milch; saltz; 1 öpfl odar a hāmpfl khèrsan; 3 löffl öl; zükkar

Mischan daz boatza- un daz sürchamel pittn öala, 'z smaltz, an trupf milch un a presa saltz. Böllante makma drinnleng in öpfl nidargehakht in snitla odar di khèrsan àna khèrn. Khnetn gerècht fin azta dar toag nemèar henk at di hent. Bèrmen in a baita fānn 'z öl un learn drinn in toag boda möchat soinn hoach 3, 4 zentimetre. Rōastn fin aztase iz untargemacht di grost, dena khearntse un lazzanse rōastn aft d'āndar saít o.

A.G.

Alle di staigela vo Lusérn gevàlln hèrta mearar

Alle orāmāi boazpar ke Lusérn iz gekhennt in di bèlt nèt lai vor ùnsar zung ma vor in turismo o boda, in di lestn draitzekh djar iz khennt a toal vo ùnsar lānt boda, daz meararste pan summar, iz vol fremmege laüt boda khemmen z' sega 'z lānt, in Dokumentationszentrum, 'z Haus von Prück un di Pinakotèk. Ma in di lestn zen djardar soinnz daz meararste di staigela boda zuarrüavan di laüt, un dar Kamòu hatt sichar vorstānt disa tendenza un defāti, in di lestn djardar soinda khennt gemacht no àndre näüge staigela.

Dar earst iz sichar gest dar Immaginario, odar bia bar khōn azpe biar "nā in tritt von Sambinèlo", di khear von Kāmp boda, nā in bege, makma

vennen ploaz stuatue pitt holtz gemacht pittar motosage un boda kontārn di altn stòrdje vo Lusérn: di Frau Pèrtega, 'z Tüsele Marüsele, dar Sambinèlo, dar Basilisko un vil àndre. 'Z staigele von Sambinèlo hatt lai gehatt vil sutschèssu, 'z iz genümma süachan at "google" soinn belesan nām zo venna mearar baz hundart retscensiōngen un vil websait vo famildje boda konsildjārn disa gita zo macha pinn khindarn un pinn vicharn. Di àndarn staigela boda soinn khennt augerichtet spetar soinn: "Nā in tritt von per" boda geat au pa Milegrūam, inn in Kostāltā fin zo riva un atn Virgo Maria un boda kontārt vo vichar un vo èlbar boda lem da ka üs, ditza staigele o iz schümma un interessānte un iz khennt illustrārt

pittar hilfe von Muse. Dena vennbar 'z staigele von lāngez boda pasārt untar 'z lānt un dar näüge staige von Toponimi boda iz khennt gemacht vor bianne zait un boda trakk di laüt ummar pa lānt zoa zo khenna alle di altn häüsar un di stòrdja vo Lusérn.

An lestn vennbar 'z "staigele von Groaz Kriage" boda disan summar iz khennt genütz vil zoa zo gedenkha di hundart djar boda iz gerift daz Earst Bèltkriage. Ditzta staigele heft à in platz, nāmp in prunn, un dena geatz au pa stiage fin kan pillele vo S. Antōne, nāmp in haus von adlar, dena vo sèmm 'z staigele trakk attn fòrte gianante au pa Boaln un dena pasārantte pa Milegrūam. Vil eventi soinn khennt augerichtet in vorgānnate

summar: di inauguratziōng vodar mostra von fòrte, boda haür hatt gehatt a mostra vo arte "Arteforte: aspettanto il momento" un boda iz khennt gelebet vo vil laüt in ploaz okkasiongen pittar musik, pin getāntza un pin stòrdje vodar assotschiatzióng "Sentinelle di Pietra". Häür, vor da earst bötta, dar fòrte iz khennt offegetānt alln pinn visite guidate un di lestn von höbiatmānat dar vescovo vo Tria, Lauro Tisi, hatt khōtt a miss o zoa zo gedenkha di toatn von Earst Bèltkriage un zo gedenkha alln bia bichtige 'z iz respetārn alle di laüt, haltz di rapporti un stian àgehenk fra üs zoa zo leba pezzar un in patze.

Giada von Galèn

