

A la Eles te la Gran Vera é vegnù dedicà l'numer nef de la revista GANA

“Gana” è la rivista feminila che da un an é ruada tel web e che à prejentà ai 8 de mèerz, di internazionel de la eles n numer speziel dedicà a la Gran Vera dal titol “La Vera, che burta malatia!”. L'comitat de redazion à mentegnù la emprometuda de sporjer vigni tant ence velch numer sul papier con la medema calità stata tel passà. E chest numer é vegnù dedicà a la presidenta de la Union Generela di Ladins Hilda Pizzinini morta l'an passà. Per chest dutes e duc é vegnui

envié te la senta del archif storich de la eles de Busan te plaza del Dom a la prejentazion ufiziela, a chela che à tout pert ence la storiches Luciana Palla e Siglinde Clementi, con la moderazion de Alessandra Zendron. Deschè dit, chest numer speziel de Gana é dedicà a la eles che à vivù, patì, contà e cumbatù endena la Gran Viera. Ma n'è ence de cheles che vigni di dèsc sia vita per valores de justizia, pèsc e verità. N numer rich de na ventina de reporc, piens de esperienzes vivudes,

document e fotografies, che vel aurir na reflèsion sun l'present. Su la soracueta de la revista l'é na infermiera de l'imper austroungarich col vis padì ma ence determinà. L'simbol de chela eles che à abù e che à amò anchecondi na pert emportanta endèna duta la veres del mond, che porta inant la familia canche i ei è jic a combater, che à tegnù en pé l'economia, che à rencura sudè e prejonieres. Che con l'amor à fat doenter manco pesoca la tragedia e l'oror de la vera. Luciana Palla à scrit su la situazion



de la eles te nosc raion endena la Gran Vera, Siglinde Clementi è jita a descörir aspec' de l'emancipazion feminina te chi egn. L'é dapò la letres a cèsa de Maria Piaz, la mère del Pordei enterndèda tel ciamp de prejonìa a Katzenau. Amò l'é retrac metui a la leta dal Museo de la Storia de Rorei e da l'Istitut Ladin de Fascia. Ven recordà ence la giornalista Ilaria Alpi, la poetessa Anna Politkovskaja, Cecilia Strada de Emergency. E' vegnù rejonà per ladin, todesch e talian. La revista vegnirà prejentèda ence te la valedes ladines; la ven data fora a duta la amiches de Gana che à fat la sotscrizion sul portal www.ganamagazine.it.

m.d.

CIMBRO

Ma hattzan giredet disa boch a Milàn, in an konvegno bo da hoazt Identità Golose: ünsarne beldar soin voll sachandar bo bar hãm nia pensàrt zo maga ezzan

di Luca Zotti

L'edizione di quest'anno dei convegni di Identità Golose a Milano ha dedicato una giornata intera ai cibi naturali e all'alimurgia, la scienza dell'alimentazione a base di cibi spontanei. In un momento storico come questo, dove sempre più persone desiderano chiarezza sull'origine del cibo che quotidianamente prepariamo e mangiamo, compaiono nuovi ingredienti che paradossalmente sono sempre stati sotto i nostri occhi. E improvvisamente, i nostri boschi di alta quota che per lungo tempo ci sono sembrati avidi di ingredienti, diventano nuove miniere di sapori inesplorati.

Azpar böllatn leng panàndar alle di ricette vo giezza bo da soin starch àgipuntet in zimbar vo Lusérn bar tūanatn bahemme: di khuchl bo bar hãm givànk in dött von ünsarne altn iz nèttr raich az bi da sèll vo àndre lentar. Ditzà, khintaz zo pensàra, iz proprio asó umbromm arm izta ànka di natur affon pèrge uminum z' lant, un starch gaitze z' bëtтар vor ploaze mánat aft z' djar. Ma, zo khödaz gántz, mochtma



nèttr gèm gántz di schult dar natur umbromm di laüt o soin starch gibèklst in di lestn hundart djar, un vil sachandar bo ma hatt gèzzt soin gánt zo vorlur, ànka azza soin hèrta ünsarne oang. I pinn nèttr lai no zo reda von z' gebillt von balt, von sbartzpern, von billeöpfela, von hennepern, von roatpern un von sbem un brigalde bo da est

soibar gibànt zo traga affon ünsar tisch lai in an tage von vaira. Ma ànka vo allz daz àndar giezza bo da iz gánt zo vorlur pittar zait: z' gigress, di radikkn di bukhèlln, di skhitzkàgl'n un asó vür. Un nàmp allz ditzà izta ànka daz sèll bo bar hãm nia pensàrt zo maga ezzan: az bi di schintl von èlbar, in rakh von ekkela, di achl von lech un vil, vil, àndarst. Lai nà in dar sèll zait benn bar soinaz alle vorbont zo pensàra baztada iz gest hintar in sachandar bo ma hatt givuntet dèstar zo khoava aft di steln von boteng, est soinda nà zo khemmna naüge tang bo da soinaz nà zo traga zuar a giezza mearar plitte, sauber un gesünt. Ma hattzan giredet disa boch, an gántzan tage a Milàn o, in an

konvegno bo da hoazt Identità Golose. Da, ploaz gikhennate laüt un khöch von Beleslânt hãm gitrah vür soine idée aft daz sèll bo da khinnt griüaft az bi *foraging*. Ditzà bort bill khön nicht àndarst baz aulesan allz baztada di natur gitt àna zo hãbaz gisèzt odar gitzügl't. Anka gian na sbemm odar au zo lesa di khest iz *foraging*. Est, an àndara sciantza iz nà zo khemma gitrah vür pitnàndar pinn *foraging*, un hoazt *alimurgia*. Dise studjös soin nà zo süacha allz daz sèll bo ma mage ezzan un boroatn pitt sachandar bo da khemmen gerade von beldar un von pèrng. Z' iz asó bo da khemmen gimacht naüing menu, un a voromaz lai nà in an morgas vo *foraging* in Milegruam magat soin: bröde vo burtzan vo balt, ris pin achln vo lèch, proat gimacht pitt mel vo rakh, bukhèlln, bikött'n pitt mel vo schintl vo

Cracco redet von palko vo Identità Golose

foto Zotti

puach, gelato vo acetosella, bõmbela gimacht pinn roasan von kampigl un zo trinkha saft vo hollar. Allz destar un bahemme zo boroata. Gloabetarz nèttr? Disa iz di ricetta vor in ris pinn achl von lech: macht a bröde pitt tschovöll, sedano un rebln un benn bartz soin boroatet lekta drinn zboa drai vrische raisar vo lech vo a par minutn, denna pasàrt allz pinn saigar. Pitt disa barma bröde mochtma khochan in ris un benn dar bart soin palle gikocht lekta drinn schmalt, khes un a segno vrische achln vo lèch.

S BAIB, LIACHT ONT LIAB EN HÈRZ VA ÒLL OA'N, S LEM

As de òchta van merz

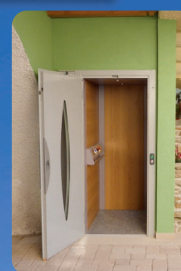
En eirta hòt men pfaiert s baib. Der òchte to van merz s ist kemmen der sai' to! Men hòt tschèrlt prope der doi' to derno en vaier bou s sai' storm verprennt òlls lai baiber as de òrbet. Van jor 1908, dora, hòt men u'gaheift za denken sa ont s ist kemmen a pakommpes fèst. Ont bos s hòt va pesser van schenken a schea's plea'mbl? En òlla pföllt de plea'mbler, iberhaupt en de baiber! Ober merz, s ist a mu'net nou kòlt, aa benn men tschbinnt as men klöff't van earstn ta. As de oa'nontzboa'sk heift u' der langes, ober s ist leicht as s kimmpt nou der schnea finz en oberel. S dritte ont s viarte mu'net van jor s ist nou unsicher s bëtter, ont abia as s ist scheila kan

ingern platz van Tol, s mut kòlt sai'n aus aa. S hòt rècht a plea'mbl as plea'mbt as de earstn van merz, de mimosa. S ist a schea's plea'mbl as bòckst abia a pa'mbl bou de raiser villn se va gella kloa'na balatler. Gel, a stòrcha vòrb as mòcht tschbinnen en gea' van tunkle ont grisè binter. Lonsom s kimmpt de zait van vòrm, van liacht, va de sunn ont de berm. De mimosa, pet de sai' stòrch vòrb, pet s sai' bòrmes gel, s ist kemmen s plea'mbl van òchte merz. Ver za song as s baib ist liacht ont kròft. S baib ist stòrch, s baib trogt liacht en lem, s baib ist liab. Mòcht sechen abia bichte as s ist s baib, avai a'ne, hòt s nicht.

Chiara Pompermaier

MOCHEENO

MAFRA S.R.L.



DISPOSITIVI PER IL SUPERAMENTO DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE SERVO SCALE, PIATTAFORME ELEVATRICI

PERGINE VALSUGANA (TN) - Frazione Canale
Via della Carezza, 49 - Tel. 347 5792890
Fax 0461 504322 - info@mafrasrl.it

www.mafrasrl.it