

Aur la senta destacheda del Museo Ladin, la seziun del Segat

La Vivegnarà ofizialmenter orida al public in sabeda ai 13 de mé da les 3 domesdi la neva seziun del Museo Ladin, durèda soraldut per fins didatics (ma no demò) e nasciuda tel chèder del projet de renovament de la veia Sia de la frazion de Meida fata fora da pech, de gra a la colaborazion anter l'Istitut Cultural ladin, la Scola de Fascia e la frazion de Poza, patrona del fabricat. La seziun fèsc pèrt del sistem articulà de strutures de enteres etnografich recuperèdes ti ùltime 30 egn da l'Istitut Cultural ladin ti desvalives pajjes de la val, col fin de meter al luster l fort leam che l'é anter i "segnes" del passà e la realtà d'aldidanché, e sporjer apede na descrizion de la dinamiches de mudament

che à caraterisà e caraterisea la storia e l prejent de la comunanza ladina. L'alestiment elegant, l'é dedicà dantdaldut al confront anter la sies tradizionèles a èga e la tecniches modernes per lurèr l legnam, e l dèsc l met de cognoscer duc i setores produtives leé al lurier tel bosch. A peèr via da la emportanza del sfrutament del bosch per la comunanza de Fascia ti sécoi, se podarà cognoscer i desvalives èlbres del post e cognoscer trei lurieres leé al lurier col legnam: l boschier, l segat e l marangon. Vigniun de chisc setores l'é portà dant tras tesc, retrac storics, filmac e ogec etnografics touc sù ti egn da l'Istitut Cultural Ladin, e, anter chisc, se tol fora la gran colezion "Bepo e Jan Cherlo" da Moena. Familia de marangons da generazions,

l'à binà sù e conservà con gran pascion èrc, projec, studies e codejte, e la i à metui a la leta per l'alestiment. Per poder orir la seziun del segat l'é stat de gran valuta ence la colaborazion co la Scola che à metù a jir n projet didatich de doi egn dal titol "Dò l troi del legn / Sulla via del legno". Chiò doi istituzions à podù lurèr ensema te desvalives ciampes, a peèr via da n percors formatif out ai studenc e dozenc che se à dat jù te la enrescida e la realisazion de percors didatics de la seziun museala, per ruèr a la fasa più tecnica e



operativa. Chesta neva seziun, realisèda de gra al sostegn finanzièl de la Provinzia de Trent, de la Region Autonóma Trentin-Südtirol e ence del Comun de Poza, la vegnarà inaugurèda desché dit en sabeda ai 13 de mé da les 3 domesdi ló da la Sia de la frazion de Meida (Poza) e la smaorà l'oferta del Museo Ladin de Fascia sul teritorie, apede la Sia de Penia, l Molin de Pera e la seziun dedichèda al lurier del Malghier ló da la Mèlga de Pera.

m.d.

CIMBRO

Rivive in questi giorni a Giazza l'antica tradizione del carbone

di Andrea Zotti

Frassino, carpino, faggio, nocciolo e betulla, tagliati ed accatastati ad arte, sono gli ingredienti di un rituale millenario tipico della Montagna alta del carbon, come veniva chiamato una volta l'Altopiano della Lessinia: la Kholgruabe – la Carbonara – era il procedimento con cui i vecchi Cimbri veronesi producevano il carbone che poi rivendevano nelle città delle valli venete fin dal Medioevo. Un cammino di terra da rimepire con braci e pezzetti di legno verde, una combustione lenta sorvegliata dai carbonai giorno e notte, perché tutto si svolgesse secondo le ligie regole del carbone, erano un vero e proprio rituale dell'antico oro cimbro.

'Ziz gest da eltarste von arbatn boda soin khennt gemacht aft' ùnsar hoachebene, un boda hatt zuargemacht rivan di earstn laüt, un furse iz o gest da earst arbat boda iz gânt vorlort vor hërta. 'Ziz romai darkhennt, nâ alln in studie boda soin khennt gemacht vo dar Soprintendenza ai Beni Archeologici vo dar Provintz vo Tria un von Dipartimento vo Scienze dell'Antichità vo dar Università vo Padova, ke sa tausankh un zboahundart djar vor Gottarhear



La Kholgruabe – carbonara – era il procedimento con cui si produceva il carbone che veniva poi rivenduto nelle città delle valli venete fin dal Medioevo

foto Giorgio Boschi

aft'i hoachebene soinda gest ploase övan bo da soin khennt gemacht un genützt auz zo schmelzta in khupfar von khnottn. A par tausankhtar djar spetar afti ùnsarn perng hattma bidar âgeheft z'sega tempfan da un danâ, nemear vor di forne von khupfar ma vor in kholl. Ùnsarne beldar vo puach, esch un hâmpuach hâm gëtt daz djüst holtz boma hatt gehatt mângl zo macha in kholl, daz sbartz golt boda in tal un fin in di stattn hâmsa genützt azpe in tà vo

haüt in petroldjo. Ma propio pin petroldjo spetar dar kholl hatt vorlort vert, un di kholgruam soin gânt laise laise sparirante, un pitt disan 'z gebizza von laüt afti teklike un afti matardjël boda soin khennt genützt auzomachase. In tà vo haüt di laüt boda khânen aumachan a kholgruabe, zeltmase aftnar hânt alumma un vor ditza mochtpraz nêtt lazzan vorliarn baz sa bizzan un alz bazzaz mang lîrnen. Ummadar vo disan iz dar Nello Boschi vo

Ljietzan, in Lessinia, bodar aumacht alle djar pittar hilfe vo sain sunn Giorgio, a kholgruabe azpe ma hatt usitart tûan bobrall afti zibarn perng. Vor a par djar, di zboa mânnen soin zuarkhetn atz Lusérn o, zo macha au a kholgruabe in sportplatz nâmp dar Kirch. Ploaze laüt soin gest zuargerift z' sega, furse vor da earst bôtta o, di schümma un bichtege traditzion von zimbar bodar nêtt söllat gian vorlort.



Uno dei piatti tipici della Valle dei Mòcheni sono i Kropfen, che possono essere gustati nella loro versione salata o in quella dolce. I Kropfen salati sono una sorta di ravioli tipici del paese di Palù del Fersina, ripieni di formaggi di diverso tipo, verza, porro, ricotta fresca e ricotta affumicata, che vengono lessati nell'acqua bollente e in seguito conditi con il burro fuso e la salvia. I Kropfen dolci invece fanno parte della tradizione culinaria del paese di Roveda, essi sono dei dolcetti molto particolari dove l'impasto esterno è costituito da una pasta croccante simile a quella dei classici grostoli mentre il ripieno è composto da riso per dolci, cannella, burro fuso e uvetta.

De kropfen sai' an èss as ist kennt laischiar van òlla de lait van Bersntol ober as ist bea'ne kennt van òndern lait en Balschlònt. En Palai' en Bersntol de lait kochen de kropfen pet drinn

De Kropfen van Oachlait on de kropfen va Palai' en Bersntol

mearer sòrt va kas, der pfor, de virz, de vrisch povai' ont de garachet povai'. Òlla de doing dinger kemmen augamisch ont drinn galeikt en a pasta gamòcht pet mel ont rokamel, as dòra kimmpt spèrt ont tsoutn en bòrm bösser. Zan leistn de kropfen miasen kemmen garichten pet en bòrm schmòlz ont de salvia. De siasn kropfen van Oachlait, enveze, ausent sai' gamòcht pet a pasta as glaicht en de sèll van grostoe ont drinn sai gamòcht pet ris, bai'merler, cannella ont schmòlz. Do unter kònnnt men vinnen s zaich as man praucht za kochen de pasta van siasen kropfen van Oachlait:

- 500 g va mel
- 3 oier
- 300 g va ra'm
- a ker sòlz

Za kochen en ripieno van siasen kropfen enve-se praucht men:

- 500 g va ris
- 300 g va schmòlz
- 250 g va bai'merler
- a ker cannella
- a ker zicker

Za mòchen de doin siasen kropfen zan earstn muast men mòchen de pasta. Za mòchen de doi pasta muast men leing en a gamèla s mel, de drai oier, s sòlz ont der ra'm, ont au mischen òlls, finz as man hòt a pasta schea' linn, mens de pasta ist nèt ganua linn, muast men drinn leing a ker milch za lònsga kemmen mear mòlet. A vòrt gamocht òll dös muast men schea' sperrn de kropfen ont leing sa en bòrm eil za protn finz as de kriang a schea' na gela vòrb. Zan leisten kònnnt men drau leing a ker baisen zicker ont de kropfen sai' parooat za kemmen gessen. Do unter enve-se kònnnt men vinnen s zaich as man praucht za kochen de pasta van kropfen va Palai':

- 500 g va mel
- 200 g va rokamel
- 4 oier

Za kochen en ripieno van kropfen va Palai' enve-se praucht men:

- 1/2 kg va mearer schòrt va kas
- 200 g va vrischa povai'
- 200 g va garacheta povai'
- 1 virz
- 2 pfor
- a ker schmòlz, eil ont sòlz

Zan earstn muast men kochen de pasta. Za tea'dòs muast men leing zomm en a gamèla s mel, s rokamel ont de oier ont mischn òlls zòmm. Dòra ben as de pasta ist parooat muast men tea' s zaich za leing drinn. Alura must men sian de virz, hòcken der kas, de povai' ont de pfor ont mischn òlls zòmm. Garift za tea'dòs must men leing en doi ripieno drinn en de pasta, sperrn schea' der kropf ont leinen za sian en bòrm bösser. A vòrt zoutn de kropfn must men za richtn pet en schmòlz schea' bòrm pet drinn de salvia. Ont asou der piatt ist garift ont parooat za sai' gessen.

Sabrina Fuchs