

# DI SAIT VO LUSÉRN

APPUNTAMENTO DELLA MINORANZA CIMBRA DI LUSERNA

## Di plètz von earst bèltkriage

**I**l 2018 è l'ultimo anno di commemorazione del centenario della Grande Guerra che ha interessato il nostro altipiano quale fronte austroungarico del conflitto. I luoghi a noi più vicini, del fronte italiano si trovano invece sull'Altopiano di Asiago e per tale ricorrenza sono stati inseriti nel progetto "Ecomuseo della grande guerra" che unisce le aree delle Prealpi Vicentine, delle Dolomiti Bellunesi, del Piave, del Grappa e del Montello con l'obiettivo di valorizzare e ricordare ciò che i nostri antenati hanno vissuto durante il conflitto mondiale.

Foto di DNP



Vor di hundart djar von Earst Bèltkriage soinda khent augerichtet ettlane musèi, staigela un àndre iniziative zoa zo gedenkha di hólle boda únsarne non hám gelebet da atti pèrng auz ná in konfi. Alle boazpar gerècht ke 'z kriage iz gemacht von raichan laüt un ke di armen stèrm gelàich att ummana un attàndar sait von konfi: proprio peng ditza habar gebólt gian z' sega att

d'ándra sait o. Dar Veneto hatt augerichtet meararne iniziative vor di hundart djar von kriage un ummana vo dise iz dar "Ecomuseo della Grande Guerra" an organizzatzióng vo auzstèllung, musèo, staigela un

Istituto Cimbri  
Kulturinstitut Lusérn

Tel. 0464-78.96.45  
info@kil.lusern.it  
www.istitutocimbri.it



evénti boda leng panàndar di provintz vo Vicenza, Belluno, Treviso un Venezia. Disar prodjèkt bill lazzan seng alle di plètz von belesan front zoa zo gedenkha alle di laüt boda hám gekhempft sèmm. A bichtegar bege von sèllnen boda khemmen gezoaget afti websait "ecomuseo-grandeguerra.it" iz dar sèll von Monte Cengio. Zo giana sèmm mochtma gian ka Slege, nidar a Canove un dena hèrta geràde fin a Kunka (Treschè Conca), pasàrt ditza lest lant venntma da alt statzióng vodar aispanpán vodar "Vaca Mora" boda dise djar iz auvarkhent vo Piovene Rocchette un iz gerift fin ka Slege. Sèmm venntma a bege boda, atta rècht sait, geat au fin atn spàzo von "Principe di Piemonte": vo sèmm hefta á 'z staigela von Monte Cengio.

Ditza staigela latt seng alle di beng un di stóll boda soim gest khent gemacht auz ná in krótz von tal zoa zo hüata in konfi. Proprio au sèmm soinda gest khent, atz 22 von madjo von 1916, sekstausankh granatiarn vodar Sardegna boda soim khent ágegrift meararne vert in biane tage, von taútschan soldán tánto ke, balsa soim gánt bodrúmm sfilánte auz pa lentar, in di earstn tage von prachant mánat, nidar a Marostica alle hám pensàrt ke a zboatar bataldjú berat pasàrt. Vo disan bataldjú, di meararstn soim gestánt getóatet atti pèrng; von alle dise granatiarn, defáti, lai tausankhundriahundart soim gekheart bodrúmm.

Giada von Galén

## In an insel vodar Spånja vispltma zo reda

Le piccole lingue sono un patrimonio da salvaguardare e da valorizzare

**O**rmai tutte le ricerche svolte negli ultimi anni hanno confermato i vantaggi cognitivi e linguistici del bilinguismo. I bambini bilingui spesso gestiscono meglio il controllo dell'attenzione e dimostrano maggiore capacità ad eseguire più compiti contemporaneamente e in rapida successione. Riuscire a passare da una lingua all'altra è un ottimo allenamento per il cervello. È un esercizio questo che lo rende più flessibile ed è paragonabile ai benefici che l'esercizio fisico dona al nostro corpo. Naturalmente il nostro cervello non si allena di più con una lingua "prestigiosa" quale potrebbe essere l'inglese, ma riceve lo stesso beneficio da tutte, comprese quelle di minoranza, piccole lingue che rischiano di scomparire. A volte però, la consapevolezza del loro valore e del carico di storia e cultura che tramandano alle piccole comunità che nella lingua ritrovano la propria identità, riesce a far diventare una lingua in via di estinzione, materia obbligatoria nella scuola primaria e secondaria e oggetto di insegnamento nelle università. Questo succede anche per una lingua formata soltanto da due vocali e quattro consonanti, in grado di esprimere praticamente tutto... fischiano! Si chiama Sibo Gomero ed è il linguaggio utilizzato dagli abitanti dell'isola di La Gomera, nell'arcipelago delle Canarie, dove sibo significa "fischio". Era la lingua dei pastori usata per comunicare sino a oltre cinque chilo-

metri di distanza tra una vallata e l'altra e rischiava di scomparire. Anche la nostra è una piccola lingua parlata soltanto dalle persone di Lusérn, ma i toponimi e i cognomi diffusi su tutto il territorio dell'altipiano ne testimoniano la presenza in tempi passati e dovrebbero suscitare, se non altro, curiosità verso il loro significato. Per questo crediamo sia importante portarla nelle scuole, farla conoscere ai nostri bimbi consegnandola come un dono prezioso da valorizzare e conservare, perché, seppur piccola, è pur sempre una delle lingue più antiche in Europa, ancora parlata correntemente.

Atz Lusérn o habar da únsar khúmna un alt zung, un gianda stoltz. Bar bizzan ke di khindar boda hevan á zo lírna sin vo khúmna zboa odar mearar zungen, hám eppaz boden bart servirn in lem, magàre zo lírna spetar àndre naúge zungen. Lesante hantar un vír afte zungen boma redet in di bèlt, pinne intivàrt in a khúmna zung boda khint geredet in an insel vodar Spånja. Disa zung iz nèt propio geredet, ma gevisplt. Zo rüavase ummaz pinn àndar, di schevar hám gevizplt a gevispla boda però, ná biavl un bia 'z khinta geplast dar air, bill munen eppaz. Ditza geráda hatt lai sèks lettarn von alfabeto boda, panàndar, mang machan viartausakh börtar. Lesan ditza hattmar gemacht khemmen in sint



an alta stòrdja boda hám kontàrt di baibar in di filò dise djar. Da hám khótt ke, lai dōpo in kriage, alle abas dopo in klokkn vodar Ave Maria, hattma gehóart a baibe boda hatt gehicht a gántza baila pittnar starchan votze, auz afte Àndarpèrng. Moi nona, bodaz hatt hèrta gemacht sengen un khón a gepét vor di armen sealn von purgatório, hatt hèrta gegloabert ke di hicharen iz nicht gest àndarz baz an arma seal boda hatt gegáult vor soine laüt getóatet in kriage. Furse anvétze iz gest a schavar, odar kesà. Sichar ke, azta di nona hettat gebizt ke visplante hettatma adiritura gemak ren, hebatzemar furse nèt zuargestritet balde hám gevisplt nidar pa Ekk, pittn kentarla vodar milch, ombrómm, asó hattze hèrta khótt, 'z visplnda di hé nèt di khindar.

(n.g.)

MELDUNG/AVVISO

### Lirnen azpe biar/Corso di cimbro

Bar machan bizzan ke an mita 10 von bimmat hefta á dar zboatè stèpfl von zimbarkurs; dar bartze haltn vo di achte at di zene abas, vor zen bochan. An sántzta 13 von bimmat hefta á dar earst stèpfl von zimbarkurs; dar bartze haltn vo di zboa at di viare in tages, vor zen bochan. Berdasan bill bizzan mearar mage áruavan in Kulturinstitut Lusérn (0464 789645).

Si informa che sono aperte le iscrizioni ai corsi di cimbro, livello base e livello avanzato. Le lezioni per il corso avanzato si terranno nelle serate di mercoledì dalle ore 20 alle ore 22, a partire da mercoledì 10 ottobre, per dieci settimane (conclusione corso mercoledì 12 dicembre 2018). Le lezioni per il corso base si terranno nel pomeriggio di sabato, dalle ore 14 alle ore 16, a partire da sabato 13 ottobre, per dieci settimane (conclusione corso sabato 15 dicembre). Gli interessati sono invitati a comunicare il proprio interesse telefonando o mandando una mail all'Istituto Cimbri - Kulturinstitut Lusérn (0464 789645 - email: info@kil.lusern.it).

### Ricette cimbre

## Geèzza vo Lusérn

**C**on l'arrivo dell'autunno si conclude la proposta di ricette cimbre. È tempo di lavorazione per la carne di maiale, per la conservazione dei cavoli sotto sale e in aggiunta, sulla scia dell'estate trascorsa, qualche bacca di ginepro raccolta nel bosco arricchisce di spezie e profumi le nostre genuine pietanze.

Dar herbest iz gerift. 'Z sboi iz khennt augemacht, un 'z kraut higestoazt; a krànebittper abegelest pan summar, dringelekk gitten a guatz gesmàkh.

Vor earst - Primo piatto  
Muas

Baz ma nützt vor viar laüt: an litro un an halm milch; an halm litro bazzar; 100 gr. smaltz; viar löffl sürchamel; viar löffl boatzamel; saltz

Machan ausian di milch pinn bazzar, leng 'z saltz un djukhan drinn'z mel mischantez panàndar. Machan khochan vor 30/40 minútn hèrta mischante. In a fenndle atz saitm, róastn 'z smaltz sin az khint schúmna liachte kafédet. Balma hatt verte zo khocha learn 'z muas in di pjatn un drauleng daz geróastate smaltz. Ditza geat gèzt pitt khalta milch.

Darná - Secondo piatto  
Kraut un gesaltzate kóstla

Baz ma nützt vor viar laüt: 1 un ½ kg kraut; 8 kóstla vo sboi; a hempfele khluage saltz; a halbez löffele féffar; 2 khófla khnovla; 4/5 krànebittpern



Di kóstla gian gearbatet daz mindarste 4/5 tang vormase khocht. Tschèkkn gerècht in khnovla un mischane gerècht pittn saltz un pittn féffar, dena lengz afte kóstla un innribinse gerècht. Leng di kóstla in a schúzzl, audekhanse un lengse in le-

drénarste platz von frigo vor viar, vümf tang. Balda soim vörgánt di viar/fünf tang, leng a pizzle öl in a fänn, leng darzuar 'z kraut, di kóstla (argebècht untar daz khalte bazzar) un zboa tatzan bazzar. Dekhan di fänn un khochan laise laise ena zo mischa vor an ur un a halba. Schaung azta 'z kraut nèt áprin. Az berat, drinnlearn a khóste barmez bazzar. Ma ètz pittar sürchan pult (azpe geschribet da untar).

Darná - Secondo piatto  
Sürchana pult

Baz ma nützt vor viar laüt: 500 gr. sürchamel; 2 litre bazzar; a hámpfele gröbez saltz 10/20 gr.

In an khupfran khezzl learn 'z bazzar un saltzan, balz siadet, innmischen 'z mel laise laise. Mischen gerècht pittnar traibar. Dekhan in khezzl pittnar lukh. Haltn gemischt laise, laise pittn pultunstèkh. Di pult mocht khochan vor 40 minútn. Si bart soim gekhocht balmase mage auzlearn dèstar von khezzl ena azze heng. Learnse aftz pultunlukh, un èzzanse pitt kraut un gesaltzate kóstla.

Gesüazega - Dolce  
Króftela pitt ópfln

Baz ma nützt vor 20 króftela: 2 ópfln; saft von limú; 200 gr. boatzamel 00; 220 milch; 2 óala; 2 löffln Brandy; 80 gr. zúkkar; ½ kertle pitt pakhpulvar; a kóstle kanéla; pudarzúkkar; öl zo róasta

Scheln di ópfln un vortnemmenen in tschórk. Hakhan nidar di ópfln in snitla un lengse in a schúzzl pittan löffl zúkkar un pinn saft von limú. Boróatn in toag. In a schúzzl leng di óala pittn zúkkar un smèttarn pinn traibar. Drinnlearn di milch, in brandy un di kanéla. Leng daz boatzamel un 'z pakhpulvar, smèttarn zoa azztase nèt drinnmachan njókkla. Lazzan rastn vor a halba ur. Dena nemmen a snitla ópfl afte bóta un dunkhanz in toag. Róastn in barmen öl, khearante a tiabas a bóta di snitla fin azza soim schúmna geróastet. Lengse afnan pjatto, gitrúkkant von öl, pitt drau pudarzúkkar.

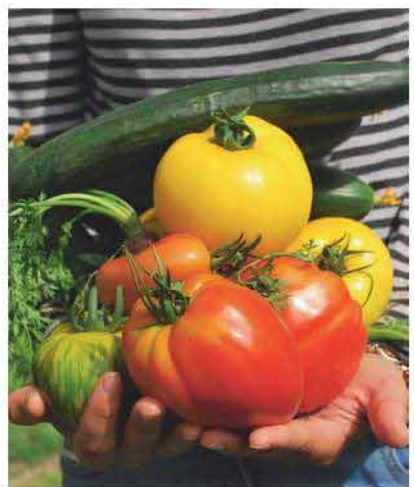
A.G.

## Izz azpido redest!

únsarn earde, di óala von únsarn hennen, di milch un 'z vlaisch von únsarn khúa, in boi gemacht pinn boimarn boda krescham un raivan aft únsarne laitm. Berda hatt an khúmman gart, kultivàrta sèlbart soi gegrés, un berda nèt hatt ditza glúkh, geat zo khoavaz von baké affon merkà odar geràde von hof. 'Z gegrés un di frutte boda krescham da ka ús soim vrischar, hám an pezzarn gesmàkh un mearar vitamin, umbrómm sa khemmen abegelest raif un lai vorkhoaft. Di sèlln boda rivan vo baitom khemmen geprokht no virtzgrúmna zoa azza nèt gian dímal ná in bege. Ma vorstéat ke an ópfl boda hatt viazàrt vo dar Naüng Zelánda úbar 'z mer fin in Beleschlánt mage nèt hám an sóttan guatn gesmàkh azpi di sèlln boda krescham da ka ús. Ma 'z gesmàkh iz nèt da uantzege resóng 'z'èzza "azpi ma redet". Ma boazt ke di schiff, di ropfé un di kámion boda trang 'z gièzza hi un her úbar di bèlt vorprénnen vil nafta boschàizante in air un 'z bazzar. Berda khoaft prodúkte boda khemmen vo námpom túat eppaz guatz zo schütza di natúr un di bèlt un zo untarstúzza di birtschafft vo soinar huamat o. Ditza billz munen mearar arbatplètz un a pezzarn lem vor únsarne laüt. Da aft únsar hoachebene, redante vo

"gièzza vo dar huamat", daz earst sachan boda khint in sint iz dar khes Vesan, boda khint gemacht da ka ús pittar milch von únsarn khúa. 'Z soinda però àndre prodúkte boda khemmen gemacht in da únsarn redjóng, ma pitt fremmegen "matardjél". Túat pensàrn atn sudtirolar spèkh: atz djar khemmensan vorkhoaft schiar 30.000 tonelàde. Ma vorstéat ke von 3,2 mildjú sboi bodada bóllm zo machanen, lai a khúmmandar toal khint gezúgt in Sudtirol (Gott sai dank, móchtma khón!). Ma redet aliz ummaz vo "sudtirolar spèkh", ombrómm dar khint boróatet da ka ús, azpima usitàrt sidar tausankh djar, un berdasan eppaz vorstéat, boazt biavl arbat 'z iztada hintar. Un baz khón vonaran gekhennatn bira, boma vennt zo khoava, sidar a par djar, in di boténg da ka ús o? Túat iarprengen a par hundart vézzar bira von Österráich, vüllnda di bótsan un piglnda drau an etikètt drau pinn nám vo dar únsarn zung, zo magase vorkhoavan azpi di bira von zimbar?

Paolo Pergher



**I**n ta' vo haüt saibar gebónt zo haba alladarsórt z'èzza durch daz gántz djar. Niamat bundartze zo venna, in di skaféln von supermerkà, boimarn ka lángez, khestn pan summar, roatpern ka herbest un fèrgasch in pon von bintar: allz sachandarn boda khemmen vo kisà bo, ma di laüt khoavanse ána vil názo-vorsa. In di lestn djardar, però, eppaz iz gebèklt: in di boténg venntma hèrta mearar gièzza un geplettra vo dar únsarn redjóng o. A studio vo dar Eurac ka Poatzan hatt gezoaget ke hèrta mearar laüt fidárnse bintsche von sachandarn iargeprenk vo baitom un èzzan liabar di frutte vo dar