

DI SAIT VO LUSÉRN

Camminando nel cervello: il Trentino e l'Alzheimer

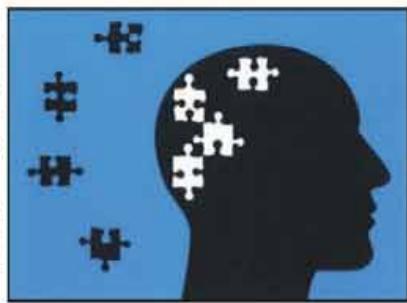
Esiste il titolo della mostra inaugurata venerdì 24 agosto a Lusérn. La Magnifica Comunità degli Altipiani Cimbri si è fatta promotrice della sua realizzazione sugli Altipiani assieme ai Comuni di Lusérn, Lavarone, Folgarida e all'Associazione Italiana Malattia di Alzheimer di Rovereto.

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.

Siehar hattar gesek, inn in di Pön, vorrà dar botége "Alla dar Sòrt", di kartén pittar auslegom afnan schaüla beata boda vürkhint hèrt a mearar un boma, vil vert, süacht zo lugàra un zo leba lai in di famildja boda iz daz khránkh mentsch. 'Z iz a beata boda vortrakk, laise laise, 'z gedénh. Ditz a bill munen ke, nett lai saitma neméar guat zo gedenkha baz ma hatt getánt an tage pellar, ma laise laise darkhenntma neméar, nett lai soine laüt, ma ma darkhenntse njánka sélbart.

Vor ditz a bill munen ke, nett lai saitma neméar guat zo gedenkha baz ma hatt getánt an tage pellar, ma laise laise darkhenntma neméar, nett lai soine laüt, ma ma darkhenntse njánka sélbart.



Zimbar Hoachébene, pitt disarn auslegom, böllat azta di laüt hältne zuo zo lesa un magare zo vorstianas eppaz mearar, vo disan beata boda macht di vort ma, aztma nètt sait alümma zo mucha machan fronte, magatar khemmen gelebet pezzar von khránkh mentsch un vo soinar famildja. Ma mucht nia vorgézzan ke, pròprio disar beata, graft à alle di sèlén boda lem pinn mentsch boda darkhránkh. A hilfe, boda gitt a hánt dar famildja zo maga nástian in an mentsch boda hatt disan beata, iz gètt von laüt boda lem nídar námp. Bar bizzan ke a groazar perikolo iz azta dise khránkh vorlärnse. Lem in a lente azpe daz ünsar, bobaraz khennens alle, bizzan ke a mentsch iz khránkh un khennen eppaz at disan schaüla beata, mage helvan zoa az sai mindar sber vor soine laüt, hältne humman daz meararste boma mage. Eppaz bichte zo bizza, khönsa di döktur, iz ke, bima ánika vorgézzt allz un bima nètt darkhennt di laüt,

bartma hèrtä darkhennen di laüt boda daz nástian. Magare vorgezzpar ke 'z iz di tochter odar di sbestar, ma bar barten hèrtä bizzan ke 'z iz a mentsch bodaz halteet gearn. Ditz a, azpar vorsan bem 'z hatta gehatt a mentsch Pittn beata vo Alzheimer in famildja, iz eppaz boda gitt fortza zo giana vür alle tage.

Di auslegom iz augelekk vo "Rencume onlus" vo Fiemme un Fassa pittar hilfe vodar Provintz vo Tria. Dar Toalkamòu, pittn kamoündar Lusérn, Lavrou un Folgràit un pitt AIMA vo Rovràit, hattze vürgetrakk un innegerichtet aste Hoachébene. Sin atz viinve von herbestmånat bartze stian atz Lusérn, dena bartmase mang gian z'sega atz Lavrou sin atz zbuantzehk un atz Folgràit sin atz sibane von bimmatt.

Auz pa herbest, dar Toalkamòu, richitet inn korse zo lirna eppaz mearar disan beata un bia ma mage túan z'tstiana ná un zo helva in khránkh laüt. Zo bizzasan mearar makma vorsan in di bibliotèk vo Lusérn odar in Toalkamòu sélbart.

Vil vert vörtetmase von beata, ma bizzan ke ma sait nètt alümma un ke ma mage vennen hilfe un epparummaz bodaz vorstéat, iz eppaz bo-

da hæft gian vür.

Ber 'z hattaz gehaltet gearn, biz ánika neméar gedenkht ünsar nám, bartaz haltn gearn hèrtä, un biar muchan gedenkhan vor iz o.

(n.g.)

Disan summar attn sea vo Lavròu...

Haar o, azpi alle sümmar, pinne bode nèt mage un njánka bill spündart, "ma bar lem in Beleschlánt sa sidar ettlane djar". Di khindar soin gest gántz bravat un hám gespilt alle luste fra de se ána zozagattra. Azza hám gehöachart a puzzle kartza vil di stimme, a plikh von tatta hatt getánt zo darsböagase. Alle soinse gegödard spilante, redante, lachante, ézzante un trinkhante, ána zigáréttin, ána raro, ána telefonin, ána zo sekára niamat un ána zo djukha a kertle afti bis. An lestrn, balde pinn gest ná zo legame bidar á, bartnsa hám gemunt azze gea vort peng imenándar, ombrómm sa hámár gevorst vortzáng vor 'z geschräiga von khindarn! "Ma betta geschräiga?" hänne rispündart. "Azta alle di khindar beratn asó bravat!" In gianan zuar huam hänne no vil draupensárt att dise "naüng belesan" boda hettatn vil zo lirna in "altn". Biar khönen "fremmge" un in belesan turistn i hánz gebizzt umbrómm 'z baibe boda násteat moinar muatar khint vo dar Moldávia un redet asó (ja, in Moldávia o redetra ruméno). "Saitar vo dar Romania?", hänne gevorst. eppaz ándarst o: di guatr maniarn.

Paolo Pergher



Alle di staigela vo Lusérn gevàlln hèrt a mearar

Alle oràmai boazpar ke Lusérn iz gekhennt in di bëlt nèt lai vor ünsar zung ma vor in turismo o boda, in di lesteñ draizekha djar iz khennt a toal vo ünsar lánt boda, daz meararste pan summar, iz vol fremmäge laüt boda khemmen z'sega 'z lánt, in Dokumentationszentrum, 'z Haus von Prück un di Pinakoték. Ma in di lesteñ zen djardar soin daz meararste di staigela boda zuarrüavan di laüt, un dar Kamòu hatt siehar vorstánt disa tendenza un defati, in di lesteñ djardar soindha khennt gemacht no andré naüge staigela. Dar earst iz siehar gest dar Immagine, odar bia bar khön azpe bia "ná in tritt von Sambinélo", di kheer von Kämp boda, ná in bege, makma interessante un iz khennt illustrat

vennen ploaz stuate pitt holtz gemaçht pittar motosage un boda kontärt di altn stördje vo Lusérn: di Frau Pèrtenga, 'z Tüsele Marüsele, dar Sambinélo, dar Basiliko un vil ändre. 'Z staigela von Sambinélo hatt lai gehatt vil su-tschessò, 'z iz genümma süachan at "google" soin belesan nám zo venna mearar bascundart retscensiögen un vil websait vo famildje boda konsildjarn disa gitá zo macha pinn khindarn un pinn vicharn. Di ändarn staigela boda soin khennt augerichtet spetar soin: "Ná in tritt von per" boda geat au pa Milegrùam, inn in Kostálta fin zo ri-va au atm Virgo Maria un boda kontärt vo vichar un vo elbar boda lem da ka üs, ditz a staigela o iz schümma un interessante un iz khennt illustrat

pittar hilfe von Muse. Dena vennbar 'z summar: di inaugarazióng vodar mostra von forte, boda haür hatt gehatt a mostra vo arte "Arteforte: aspettando il momento" un boda iz khennt gelebet vo vil laüt in ploaz okkasionen pittar musik, pin getántza un pin stördje vodar assotschiatióng "Sentinelle di Pietra". Haür, vor da earst bòtta, dar forte iz khennt offegetant alln pinn vi-site guidate un di lestrn von höbiatmánat dar vescovo vo Tria, Lauro Tisi, hatt khött a miss o zoa zo gedenkha di toatn von Earst Bëltkrije un zo gedenkha alln bia bichtige 'z iz rispetarn alle di laüt, haltn di rapporti un stian ágehenk fra üs zoa zo leba pezzar un in patze.

Giada von Galèn

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 gràmm; an litro un an halm milch; saltz

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

Petarläng

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

Scheln di patàtn, hakhanse nídar in tökkla, sianse, abesaingse un skitzanse in a fann. Leng a presele saltz un a puzzle milch un a hampfl boatzamel.

Machan khochan allz vor a halba ur, hèrtä mischante. Verte zo khocha drinnleng an trupf milch un auzgem in petarläng, boda tarft soin azpe a dikha supp, boma lazzi abekhualn in an pjatto.

Kavritz

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

Röastn zboa lugánege in snitla hoach 1 - 2 zentimetre. Balda di lugánege iz schümma gepratet nemmense auz vodar fann un hältne barm. Leng in fett von lugánege an löffi boatzamel aumischan pittnar tatza bazzar. Lazzan khochan vor vüchtza minüttn, sin az khint schümma krématis. Leng bidar di lugánege drinn in giidunkh un fèffarn. Lazzan rastn un auzgem. Leng afnan pjatto a snit pult un learn drau a para löffi giidunkh un a par snitn lugánega.



Geröasta - Frattaglie di maiale

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

Hakhan au 'z geröasta in tökkla nètt kartza groaz un aberöastnse in ölf, smaltz un tschovöll. Balsa soin schümma geröastet, drinnlearn a tatza boi un dena an löffi boatzamel, aumischante gerécht aztase nètt machan di khönllela. Drinnlearn di vlaischbröde labé, un lazzan khochan sin azta 'z giidunkh iz schümma dikh. Saltzan un fèffarn. Ma èzzzt pittar patatan odar pittar surchan pult.

Ma èzzzt pittar patatan odar pittar surchan pult.

Gesüazega - Dolce

Súchana korschéntz - Focaccia di granoturco

Bazma nützt vor viar laüt: 200 gr. súrcharmel; 100 gr. boatzamel; 2 öala; 50 gr. smaltz; milch; saltz; 1 öpfli odar a hampfl khérsan; 3 löffi ölf; zükkar

Mischan daz boatza- un daz súrcharmel pittn öala, 'z smaltz, an trupf milch un a presa saltz. Böllante makma drinnleng in öpfli nidargehakht in snitla odar di khérsan ána khérn. Khnetn gerécht fin azta dar toag neméar henk at di hent. Bërmén in a baita fann 'z ölf un learn drinn in toag boda möchat soin hoach 3, 4 zentimetre. Röastn fin aztase iz untargemacht di grost, dena khearnse un lazzan röastn aft d'andar sait o.

A.G.

