

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

"Gana" è la revista feminila che da un an é rueda tel web e che à prejentà ai 8 de mèrzi, di internazionale 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 di 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 dì dèsc sia vita per valores de justizia, pès e verità. N numer rich de na ventina de reporc, piens de esperienzes vivudes,

documenc e fotografies, che vel aurir na reflecion sun l'present. Su la soracuerta de la revista l'é na infirmiera de l'imper austroungarich col vis padì ma ence determinà. L simbol de chela eles che à abù e che à amò anchecondì na pert importanta endèna duta la veres del mond, che porta inant la familia canché i ei è jic a combater, che à tegnù en pé l'economia, che à recrusa 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 descrir aspec' de l'emancipazion feminina te chi egn. L'é dapò la letres a cësa de Maria Piaz, la mère del Pordei enternèda tel ciamp de prejonia 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 jornalista Ilaria Alpi, la poetessa Anna Politkowskaja, 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 hoatz Identità Golose: ünsarne beldar soin voll sachandar bo bar hám 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 paradosamente 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 panåndar alle di ricette vo giezza bo da soin starch ågipunet in zimbarn vo Lusérn bar tünatn bahemme: di khuchl bo bar hám givånk in dött von ünsarne altn iz nètt raich az bi da sèll vo ändre lental. Ditz, khintaz zo pensàra, iz proprio asó umbromm arm izta ånka di natur affon pèrge uminumm' z lánt, un starch gaitze' z bëttar vor ploaze mánat aft'z djar. Ma, zo khödaz gántz, mochatma



nètt gèm gántz di schult dar natur umbromm di laüt o soin starch gibekl st in di lestn hundart djar, un vil sachandar bo ma hatt gèzzt soin gánt zo vorlur, ånka azza soin hèrtä ünsarne oang. I pinn nètt 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 gibánt zo traga affon ünsar tisch lai in an tage von vairta. Ma ånka vo allz daz åndar giezza bo da iz gánt zo vorlur pittar zait: 'z gigress, di radikkn di bukhélln, di skhitzkägl un asò vür.

Un nàmp allz ditz izta ånka daz sèll bo bar hám nia pensàrt zo maga ezzan: az bi di schintl von èlbar, in rakh von ekkela, di achl von lech un vil, vil, åndarst. Lai nà in dar sèll zait benn bar soinaz alle vorbont zo pensàra baztada iz gest hintar in sachandar bo ma hatt givunet dèstar zo khoava aft di steln von boteng, est soinda nà zo khemma naüge tang bo da soinaz nà zo traga zuar a giezza mearar plitte, saubar un gesünt.

Ma hattzan giredet disa boch, an gántzan tage a Milàn o, in an

konvegno bo da hoatz Identità Golose. Da, ploaz gikhennate laüt un khöch von Beleslånt hám gitrakh vür soine idée aft daz sèll bo da khinnt griüft az bi foraging. Ditz bort bill khön nicht åndarst baz aulesan allz bazzada di natur gitt åna zo hâbaz gisétzt odar gitzügt. Anka gian na sbemm odar au zo lesa di khest iz foraging. Est, an åndara scientzia iz nà zo khemma gitrakh vür pitnåndar pinn foraging, un hoatz alimurgia. Dise studjös soin nà zo siúacha allz daz sèll bo ma mage ezzan un boroatn pitt sachandar bo da khemmen gerade von beldar un von pèrng. 'Z iz asò bo da khemmen gímacht näüng 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 gímacht pitt mel vo rakh, bukhélln, biköttn pitt mel vo schintl vo

Cracco redet von palko vo Identità Golose

foto Zotti

puach, gelato vo acetosella, bòmbela gímacht pinn roasan von kampìgl un zo trinkha saft vo hollar. Allz destar un bahemme zo boroata. Gloabetarz nètt? Disa iz di ricetta vor in ris pinn achl von lech: macht a bröde pitt tschovöll, sedano un rebln un benn bartze 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 tschérilt prope der doi' to derno en vaier bou s sai' storm verprennet ölls lai baiber as de òrbet. Vanjor 1908, dòra, hòt men u'gaheft za denken sa ont s ist kemmen a pakomptes fest. 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 klöfft van earstn ta. As de oa'nontzboa'k heift u' der langes, ober s ist liacht as s kimmt nou der schnea finz en Oberel. S dritte ont s viarte mu'net van jor s ist nou unsicher s bëttter, ont abia as s ist scheila kan

ingern platz van Tol, s mut kòlt sai'n aus aa. S hòt réchta a plea'mbl as plea'mbt as de earstn van merz, de mimosa. S ist a schea's plea'mbl as bökst abia a pa'mbl bou de raiser villn se va gella kloa'na balatler. Gel, a störcha vòrb as möcht tschbinnen en gea' van tunkle ont griset binter. Lonksom s kimmt de zait van vòrm, van liacht, va de sunn ont de berm.

De mimosa, pet de sai' störcb vòrb, pet s sai' bòrnes gel, s ist kemmen s plea'mbl van òchte merz. Ver za song as s baib ist liacht ont kròft. S baib ist störcb, s baib trogt liacht en lem, s baib ist liab. Möcht sechen abia bichte as s ist s baib, avai a'ne, hòt s nicht.

Chiara Pompermaier

MÖCHENO

MAFRA^{SRL}

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