

# 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.

Vor di hundart djar von Earst Bèltkriage soinda khent augerichtet ettlane musèi, staigela un àndre initiativa zoa zo gedenkha di hòlle boda ünsarne non hòm gelebet da atti pèrng auz nà in konfi. Alle boazpar gerècht ke 'z kriage iz gemaçht von raichan laüt un ke di armen stèrm gelàich att ummana un attàndar sait von konfi: proprio peng ditzia habar geböllt gian z' sega att

Foto di DNP



d'àndra sait o. Dar Veneto hatt auge richtet meararne initiativa vor di Grande Guerra" an organizatzióng vo hundart djar von kriage un ummana auzstèllung, musèo, staigela un

**Istituto Cimbro  
Kulturinstitut Lusérn**  
Tel. 0464-78.96.45  
info@kil.lusern.it  
www.istitutocimbro.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 hòm gekhempft sèmm. A bichtegar bege von sèllnen boda khemmen gezoaget afti websait "ecomuseo-grandeguerra.it" iz dar sèll von Monte Cengio. Zo giana sèmm mochtmagian ka Slege, nidar a Canove un dena hèrtà geràde fin a Kunka (Treschè Conca), pasàrt ditza lest lant venntma da alt statzióng vodar ai sanpan vodar "Vaca Mora" boda disedjar iz auvarkhent vo Piovene Rocchette un iz gerift fin ka Slege. Sèmm venntma a bege boda, atta rècht sait, geat au fin attn spiazzo von "Principe di Piemonte": vo sèmm hefta à 'z staigele von Monte Cengio.

Ditza staigele latt seng alle di beng un di stöll boda soin gest khent gemacht auz nà in krötz von tal zoa zo hüta in konfi. Pròprio au sèmm soinda gest khent, atz 22 von madjo von 1916, sekstau sankh granatiarn vodar Sardegna boda soin khent ågegrift meararne vert in biane tage, von taütschan soldàn tânto ke, balsa soin gànt bodrùmm sìilarante auz pa lendar, in di earstn tag von prachant mánat, nidar a Marostica alle hòm pensàrt ke a zboatar bataldjù berat pasàrt. Vodisian bataldjù, di meararstn soin gestànt getöatet atti pèrning: von alle dise granatiarn, defati, lai tausankhundrähundart soin gekheart bo drùmm.

Giada von Galèn

# In an insel vodar Spånpja visplima 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. 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 ünsar khlumma un alt zung, un gianda stoltz. Bar bizzan ke di khindar boda hevan à zo lirna sin vo khlumma zboza odar mearar zungen, hòm eppaz boden bart servirn in lem, magàre zo lirna spetar àndre naïge zungen. Lesante hintar un vür afte zungen boma redet in di bëlt, pinne intivart in a khlummanza zung boda khint geredet in an insel vodar Spånpja. Disa zung iz nètt pròprio geredet, ma gevisplt. Zo rüavase ummaz pinn àndar, di schavar hòm gevisplt: a gevispla boda però, nà biavl un bia 'z khinta geplast dar air, bill munen eppaz. Ditzia gerèda hatt lai sèks lettarn von alfabeto boda, panàndar, mang machan viartausakh bòrtar. Lesan ditzia hattmar gemacht khemmen in sint

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-



an alta stòrdja boda hòm kontàrt di baibar in di filò dise djar. Da hòm khòtt ke, lai dopo in kriage, alle abas dopo in klokkn vodar Ave Maria, hattma gehòart a baibe boda hatt gehicht a gàntza baila pittnar starchan votze, auz afte Ändarnpèrning. Moi nona, bodaz hatt hèrtà gemacht sengen un khòn a gepét vor di armen sealn von purgatoriò, hatt hèrtà gegloabett ke di hicharen iz nicht gest àndarbaz an arma seal boda hatt gegäult vor soine laüt getöatet in kriage. Furse anvetze iz gest a schavar, odar kesà. Sichar ke, azta di nona hettat gebizzt ke visplante hettatma adititura gemak ren, hebatzmar furse nètt zuargestritet balde hòm gevisplt nidar pa Ekk, pittn kentarl vodar milch, ombròmm, asò hattze hèrtà khòtt, 'z visplinda di hé nètt di khindar.

(n.g.)

**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 krånebitper abegelest pan summar, dringelegg 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 sùrchsel; 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 minùntin hèrtà mischante. In a fenndl atz saitn, röastn 'z smaltz sin az khint schümma liachte kafèdat. Balma hatt verte zo khocha learn 'z muas in di pjattn un drauleng daz geröstate smaltz. Ditzia geat gèzt pitt khalta milch.

**Darnå – Secondo piatto  
Kraut un gesaltzate kostla**

Baz ma nützt vor viar laüt: 1 un ½ kg kraut; 8 kostla vo sboi; a hempfele khluagez saltz; a halbez löffle fèffar; 2 khöpli khnovla; 4/5 krånebitpern



Di kostla gian gearbatet daz mindarste 4/5 tang vormase khocht. Tschèkken gerècht in khnovla un mischanen gerècht pittn saltz un pittn fèffar, dena lengz afte kostla in innriblnse gerècht. Leng di kostla in a schüzzl, audekhanse un lengse in le-



# Izz azpido redest!

ünsarn earde, di öala von ünsarn "gièzza vo dar huamat", daz earst schan boda khint in sint iz dar khes Vesan, boda khint gemacht da ka üs pittar milch von ünsarn khüa. 'Z soinda però àndre produkte boda khemmen gemacht in da ünsarn redjöng, ma pitt fremmegen "matardjél". Tüat pensàrn attn sudtiolar spékh: atz djar khemmensan vorkhoافت schiar 30.000 tonelàde. Ma vorstéat ke von 3,2 mildjù sboi bodada bölln zo machanen, lai a khlummandar toal khint gezügt in Sudtirol (Gott sai dank, möchtma khön!). Ma redet allz ummaz vo "sudtiolar spékh", ombròmm dar khint boratet da ka üs, azpima usitart sidar tausankh djar, un berdasan eppaz vorstéat, boazt biavl arbat 'z izarda hintar. Un baz khön vonaran gekhennatn bira, boma vennt zo khoava, sidar a par djar, in di boténg da ka üs o? Tüat iarprenge a par hundart vèzzar bira von Österrach, vüllnda di bòtzan un piglnda drau an etikètt drau pinn nàm vo dar ünsarn zung, zo magase vorkhoavan azpi di bira von zimbarn? Aniaglaz magez seng azpizan parit. An lesten di laüt soin nètt stokhat un soin boi guat zo khenna an produkt vo soinar huamat vonaran furbatn idèa zo macha gèlt.

Paolo Pergher

Scheln di öpfln un vortnemmen in tschörk. Hakhan nidar di öpfln in snitla un lengse in a schüzzl pittan löffl zükkar un pinn saft von limù. Böroatin in toag. In a schüzzl leng di öala pittn zükkar un smèttar pinn traibar. Drinnlearn di milch, in brandy un di kanéla. Leng daz boatzamel un 'z pakhpulvar, smèttar zoa azztase nètt drinnmache njökkla. Lazzan rastn vor a halba ur. Dena nemmen a snitla öpfl afte bòtta un dunkhanz in toag. Röastn in barmen öl, khearant a tiasbas a bòtta de snitla fin azza soin schümma geröstet. Leng di kostla in a schüzzl, audekhanse un lengse in le-

**Gesüazega - Dolce  
Kröftela Pitt öpfln**

Baz ma nützt vor 20 kröftela: 2 öpfln; saft von limù; 200 gr. boatzamel 00; 220 milch; 2 öala; 2 löffl Brandy; 80 gr. zükkar; ½ kertle pitt pakhpulvar; a köstle kanéla; pudarzükkar; öl zo röasta

Scheln di öpfln un vortnemmen in tschörk. Hakhan nidar di öpfln in snitla un lengse in a schüzzl pittan löffl zükkar un pinn saft von limù. Böroatin in toag. In a schüzzl leng di öala pittn zükkar un smèttar pinn traibar. Drinnlearn di milch, in brandy un di kanéla. Leng daz boatzamel un 'z pakhpulvar, smèttar zoa azztase nètt drinnmache njökkla. Lazzan rastn vor a halba ur. Dena nemmen a snitla öpfl afte bòtta un dunkhanz in toag. Röastn in barmen öl, khearant a tiasbas a bòtta de snitla fin azza soin schümma geröstet. Leng di kostla in a schüzzl, audekhanse un lengse in le-

A.G.