

Di bèlt hungart hërta mearar

I dati allarmanti dell'Indice Globale della Fame rivelano come oggi la fame nel mondo riguardi milioni di persone. Nel 2020, inoltre, i conflitti armati, la pandemia da covid e i cambiamenti climatici hanno contribuito a far aumentare il numero delle persone denutrite. Una situazione terribile che nei prossimi anni, purtroppo, è destinata a peggiorare.

Di bèlt hungart hërta mearar: ditza iz daz sèll bodaz khütt dar rapòrto vodar fondatzióng Cesvi 2021. Haüt atti bèlt soinda 155 mildjü laüt boda nèt hãm genümma zèzza un in di djardar boda khemmen di laüt boda hungarn bartn soin hërta mearar.

Vor vil djardar di regierungen vodar bèlt un vil feròine boda schützan di rëchte von mensch hãm gesüacht un soin no nã zo süacha a lösung vor in probléma von hungar atti bèlt, ma vo balda auzizgeprocht dar covid19 di sachandar soin nã zo giana no letzar. Dar rapòrto vodar Cesvi khüttaz ke 'z gekriaga, dar covid19 un 'z bèttar boda iz nã zo béksla hãm gemacht krescharn an hauf in nummar von laüt boda nèt hãm genümma zèzza un, defatti, 'z djar 2020 di armen boda hãm patirt in hungar soin gest 20 mildjü mearar baz 'z djar 2019.

Dar Global Hunger Index, boda mèzzt biavl laüt 'z patirnda in hungar un bo dise laüt lem, zoaget ke di lentar vodar bèlt bo da di laüt hungarn daz meararste soin 37 un di sèllnen boda soin gelekk daz birsarste soin noüne, un fra dise soinda di Repubblica Centrafricana, Sud Sudan, Yemen un Siria. In dise lentar an hauf khindar un laüt stèrn no djung un azta nicht bart béksln allz ditza bart gian hërta birsar un bartnda stèrn hërta mearare khindar.

Dar rapòrto Cesvi schraibet o ke di lentar bo da di laüt hãm mindar zèzza soinz vil



vèrt di sèllnen boda iz kriage o. Fin balda bartn soin kriagar atti bèlt bartz soin sber azta alle di laüt mang hãm genümma zèzza. Ma mocht o khön ke 'z bèttar iz nã zo béksla bahémme un ke di bèlt khint hërta mearar geschedeget von laüt bodada lem un ditza o bart machan krescharn hërta mearar in hungar atti bèlt.

Biar mochan khön vorgèllz Gott zo haba

genümma zèzza un zo leba in an platz bo da nèt iz 'z kriage un bar mochan o gedénkhan ke biar o mang tüan eppaz zo pezzra allz ditza z.B. schützante di bèlt un magàre gebante a tiabas a bötta a migele gèlt in sèlln feròine boda helvan un khoavan geèzza vor di laüt bodasan nèt hãm genümma.

E.v.K.

L'enclave cimbria è uno dei Borghi più belli d'Italia

Un enorme riconoscimento frutto di una grande collaborazione tra Comune di Lusérn, APT Alpe Cimbra e realtà locali che potrà, se perseguito per il meglio, far fare il salto di qualità al piccolo borgo di Luserna/Lusérn, in tutte le sue sfaccettature. Una Perla Alpina ora anche riconosciuta uno dei Borghi più belli d'Italia.

A groaza arbat von Kamòu un vodar APT boda geat zo darkhenna Lusérn pitt soi guat geèzza von lusérnar birtaüsar, da groaz arbat boda macht alle djar dar Kulturinstitut Lusérn, dar museo Dokumentationszentrum Lusérn, di Proloco Vor'z Lânt Lusérn, di arbarar boda arbatn zo halta sauber 'z lânt un di 4 staing vo Lusérn boda soin gekhennt bovräll. Dar darkhénnt o di arbat boda machan di lusérnar boda lem in lânt un boda, pitt groaze sakrifitzi alle tage, haltn lente soi khlumma huamat un darkhénnt o di

sèllnen boda soin vort un boda khemmen hërta pan summar in soi lentle. Disar prais iz ünsar prais. Dar prais vo Lusérn, dar prais von lusérnar, dar prais von lestin zimbar von Trentino. In dise lestin 10 djardar, di turistin boda bölln pasàrn da ka üs an tage in di natür, auz von stattn, in di stille von ünsarn beldar, soin hërta mearar un hãm ägeheft zo khemma auz pa djar o, nèt lai pan summar un pan bintar. Ünsarne staing vor khindar un famildje kontàrn alln a stòrdja, a kultür, a zung un plètz boda niamat àndarst hatt. Di hüttn, di sunn boda geat oine un vèrbet

vo ròsat in hüml vo Lusérn, di schümman pèrng un beldar, soin di kornis von lânt. Di beldar ka herbest boda geläichan in an arbat-tischle vo Van Gogh un Monet un di haüsar vo Lusérn boda, azza beratn guat zo reda, hettatnaz vil zo kontàra. Dar snabl vodar Maria boda pan bintar, schauget von vestar in snea boda vallt von hüml, pittn oang vonar diarn. Ditza iz ünsar Lusérn, 'z lânt von zimbar, ummaz von pestn lentla von Beleschlânt / Uno dei Borghi più belli d'Italia.

Dar Nachtvogel



Foto APT Alpe Cimbra



Allz an àndra korschéntz

Se la pizza è uno dei cibi più amati in Italia e nel mondo, è sicuramente dovuto al fatto che, oltre ad essere molto buona, è anche relativamente economica e reperibile quasi ovunque. In pochi si sarebbero però aspettati che nel centro di Parigi potesse aprire una pizzeria gestita esclusivamente da robot che preparano e sfornano pizze in pochi minuti.

Azma pensàrt att eppaz zèzza vo guatz, bahémmegez un boda nèt khostet kartza vil, khintaz sichar alln in sint di pizza. Disa belesa korschéntz, boma khött iz khent gemacht da earst bötta vor finamài mearar baz tausankh djardar, iz khent hërta mearar bichte in lem von laüt, nèt lai in Beleschlânt, ma in da gântz bèlt o. Ma makze gian zèzza al ristorànte, ma makze machan odar ma

makze schaffan dahüam o, un iz sichar vor dise vil möglichen bobar hãm o, ke si gevälltaz un ke bar èzzanse sovl. Vor bintsche zait però izta sutzédart eppaz boda furse niamat habaten gemak impàitn: a Parigi hatta offegetánt da earst pizzeria boda drinn arbatn khummane laüt ma lai robot. Disa pizzeria iz in centro vo Parigi un, sidar balse iz offe, alle di tang vil turisti bölln gian

zo provàra disan näige metodo zo macha da belese korschéntz. Dar bartaz alle vorsan bia 'z mage soin possibile ke a gântza pizza mage khemmen gemacht von robot. Zo spiegàraz iz nèt asó malaméntar, ma di zboa puam boden iz khent disa idea, umbrómme hërta mindar laüt bölln machan disa arbat, hãmnda gelekk notün djar zo macha allz ditza. Balma geat in di botége venntma an schermo bo ma

mage äschaffan di pizza boma böllt zbisnen vüchtza gusti. Asó di robot, boda soin hintar a groazez vestar pitt glass, hevan à zàrbata: sa ziang in impasto, leng drau di ingredienti, kochanse un in bintsche minüttn khinta auz dar kartù drinn pittar barmen pizza, boda mage khemmen subito gèzzt. Bar pensàrn sichar alle ke disa korschéntz bart nia soin asó guat azpe da sèll vodar pizzeria. I gloabe

però o ke ditza sachan zoagetaz bazta soin guat zo macha di robot un bi vürsnen 'z izta di tecnologia. Est steataz nicht àndarst zo tüana baz zo paita azta disa pizza gemacht von robot rif in Beleschlânt un, magari an tage, ber boastz, barparse vennen in Platz atz Lusérn o.

An gruaz, - Samuel Pedrazza

MÈLDUNG – AVVISO

PRODJÈKHT: “DI SAIT VO LUSÉRN”

Dar Kulturinstitut Lusérn süacht mearare laüt vor in prodjèkht “Di sait vo Lusérn”. Di laüt mochan schraim artikln vor “Di Sait vo Lusérn” boda auzgeat zboa vert attn mánat – earst un dritte vraità – atti tagezait “l'Adige”. Berdasan bill bizzan mearar mage àrúavan in Kulturinstitut Lusérn. 'Z izta zait innzogeba di domànda fin di zbölve von vraità 17 von kristmánat un zo tüanaz mochtma auzvülln in formulàr boma vennt atti websait von Kulturinstitut Lusérn.

PROGETTO “DI SAIT VO LUSÉRN”

L'Istituto Cimbri/ Kulturinstitut Lusérn intende conferire incarichi, che saranno retribuiti sotto forma di “prestazione di lavoro occasionale” per i ruoli di “articlista” per la pagina in lingua cimbra “Di Sait vo Lusérn”. La pagina trova diffusione all'interno del quotidiano provinciale “l'Adige” ed ha cadenza bimensile (primo e terzo venerdì del mese). Gli interessati sono invitati a presentare domanda compilando il modulo pubblicato sul sito del Kulturinstitut Lusérn, corredata da curriculum vitae e ogni documentazione ritenuta utile, entro le ore 12 di venerdì 17 dicembre c.a. Per maggiori informazioni contattare direttamente l'Istituto Cimbri / Kulturinstitut Lusérn al n. 0464 789645.

“Ünsar” liabar Las

Sp 133 del Menador, Kaiserjägerstraße, Pegorara o, in cimbri, Las, a prescindere da come la si voglia chiamare, il collegamento tra Monterovere e il fondovalle rimane per noi cimbrici una strada speciale, ricca di storia e di storie.

“Inar bötta in lânt, izta gest a mán, sa hãmen khött dar Torolü... er iz hërta gânt nidar un au von Las, zo Kalnètsch, Leve un Tenna...” 'z soinda pasàrt aromài zbuantzekh djar vo balda dar Adolf, in kompanjia pittn Aldo Forrer hatt gesunk di kantzü von Torolü, un ber boastz biavl djar vorànahì dar Torolü iz gânt nã in bege, un haüt o di laüt soin hërta nidar un au von Las.

Ünsar liabe Las ke, seànka azzar nèt iz propio ünsar, vor alle di lusérnar iz dar peste bege boda magat soin zo riva palle züntrest in pèrge. Kaiserjägerstrasse, Pegorara, S.P. 133 del Menador odar, azpe biar, Las: 'z iz geläich pitt beln nãm bar bölln rüavan disan bege boda iz a djüstar bege von pèrng, eng un stikhl boda in biane kilòmetre rift fin atz Monteruf un dena trakkar üs zimbar in ünsar lânt. Pan summar iz a gântzar gazèr umbrómme dar iz voll fremmege boda gian sèmm lai z'segenen, z'sega di zboa galerie gemacht lai inn in khnott odar

zo gödra von panoràma von zboa sea un von gântz tal vodar Valsugàna. Dar iz vil gekhennt von sèllnen boda gian pittn rat o umbrómme dar iz inngeschribet in di “grandi salite del Trentino” pitt soinar pendenza boda geat vo 9% attn 12% un disan lãngez barta pasàrn perfin dar “Giro d'Italia” o. Auz pa djar anvétze khintar genützt daz meararste von laüt boda gian z'arbata, nidar un au alle di tang, von djungen boda gian ka schual ka Leve, odar ka Tria. 'Z iz alóra bodar khint z'soia a schümmandar bege, bo da alle bizzan bo ma mochtze fermàrn zo macha pasàrn di àndarn, bo da alle grüazan zo ringratziàra un bo ma mage squàse khennen alle di aute boma bokhénnt. Est izzar gespèrrt zoa auzorichta pezzar in halbe kilòmetro obar in galerie ma dar khint offegetánt vo di 17.30 fin di 7.40 mòrgas un di sántza un di sunta o. Dar bart khemmen bidar offegetánt vor Boinichtn.

Giada von Galèn

