Rara», eine Osteria, Agrotourismus und all das andere gibt, dann deshalb, weil im Laufe der Jahre ein riesiges Gebiet Stück für Stück wieder nutzbar gemacht wurde. Die jährliche Pflege dieses Bereichs wird fortgesetzt, um zu verhindern, dass die Landschaft wieder verwildert. Wenn wir also heute in Brontallo Land- und Viehwirtschaft betreiben können, so ist dies auch den Trockenmauern zu verdanken, die mit viel Hingabe und Fachwissen unter Anwendung traditioneller Techniken laufend instandgesetzt werden. Auch der Wiederaufbau und die Instandhaltung der Wege dienen dazu, den Zugang zu Weiden, zum Weinberg und die Ernte von Kastanien, Mais und Gemüse zu erleichtern, denn die Anbaugebiete sind nicht mit Maschinen oder Kraftfahrzeugen erreichbar. Es braucht also viel Handarbeit und lange Fussmärsche – ganz wie früher.

Es wird oft unterschätzt, dass scheinbar so simple Dinge wie ein Glas Wein oder einen Tee in der Osteria zu trinken und dabei die wunderbare Aussicht zu geniessen, nur durch viel Engagement, Entschlossenheit und Leidenschaft für Brontallo ermöglicht wird.

Für all dies danken wir Ihnen nochmal recht herzlich liebe und treue Leser und Gönner.

Rotwein-Risotto

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und fein hacken, dann in Butter oder Olivenöl andünsten.
Den Reis hinzufügen und eine Minute lang auf großer Flamme rösten, dabei oft umrühren, bis er ein etwas glasiges Aussehen annimmt.
Mit dem Rotwein ablöschen und diesen verdampfen lassen.
Sobald der Wein verdampft ist, die Flamme reduzieren, nach und nach die heisse Bouillon Schöpfkellen Weise dazugeben, so dass der Reis immer knapp bedeckt ist und ca. 15-20 Minuten kochen. Achten Sie immer wieder umzurühren damit er cremig wird.
Den Topf vom Herd nehmen, gründlich die Butter untermischen und einen Deckel auflegen. Der Risotto muss noch 2 Minuten ruhen. Nach Bedürfnis mit Salz und Pfeffer würzen.Variation: Nach Belieben süssen, Gorgonzola (130 g) oder anderen Käse hinzufügen und mit einem Holzlöffel gut umrühren.

ZUTATEN

- 350 g Risottoreis Typ Carnaroli
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter oder Olivenöl zum andünsten
- 250 ml Rotwein (Americano Tradizionale, Brontallo)
- Heisse Bouillon
- 50 g Butter zum verfeinern
- Salz und Pfeffer

Pro Brontallo

Mit Ihrer Unterstützung tragen Sie langfristig und nachhaltig dazu bei, dass auch die Kinder von Brontallo eine lebenswerte Zukunft in ihrem schönen Dorf finden. Ein herzliches Dankeschön!

Amici

unterstützen Brontallo mit Fr. 30.–. So gehören Sie zu unseren Freunden und erhalten «la forza».

Donatori

sind Sie ab Fr. 60.–. Spender erhalten neben «la forza» zwei Kaffeebons, die in unserem typischen Dorfrestaurant eingelöst werden können.

Padrini

helfen Brontallo mit Fr. 120.–. Unseren Paten und Gotten schenken wir neben den Kaffeebons auf Wunsch ein originelles T-Shirt. Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie ein T-Shirt wünschen und den Betrag einbezahlt haben.

Villaggio delle Pietre

ab Fr. 500.– werden Sie Mitglied von Villaggio delle Pietre und können so von persönlichen Anerkennungen profitieren.

Info-Point

Tel. 091 754 24 17

Restaurant «Nuova Osteria»

Tel. 091 754 10 25

oder:
www.brontallo.com
pro.brontallo@bluewin.ch

Für Spenden
IBAN: CH38 0900 0000 6519 5586 2

DANKE
für ihre
HILFE

N°4 | August 2023

la forza

Das Magazin des Dorfes Brontallo

Der Nutzen unserer Projekte

Editorial

Als Präsident des Vereins Pro Brontallo begrüsse ich alle Leserinnen und Leser zur vierten Ausgabe von «la forza» im Jahr 2023.

Im Vergleich zum letzten Jahr hatten wir einen Frühling, der sich wettermässig durch mehrere Regenperioden auszeichnete. Dadurch konnte die Trockenheit der letzten Jahre teilweise ausgeglichen werden und eine normale Entwicklung der Vegetation stattfinden.

In der Sommersaison können wir die verschiedenen Instandhaltungsarbeiten in unserem Gebiet fortsetzen. Darüber hinaus gingen wir bei zahlreichen Projekten nun in die Umsetzungsphase.

In dieser Ausgabe konzentrieren wir uns zur Abwechslung auf ein etwas anderes Thema: Wir möchten Ihnen zeigen, was wir im Laufe der Jahre alles für die Einwohner von Brontallo und die zahlreichen Besucher geschafft haben.

Wir halten es für sehr wichtig, Sie - unsere Spender und Spenderinnen - daran teilhaben zu lassen, was geleistet wurde und welchen Nutzen die verschiedenen Projekte für das tägliche Leben in Brontallo haben. Ausserdem möchten wir Ihnen die wirtschaftlichen Auswirkungen aufzuzeigen, die sich aus der Schaffung von Arbeitsplätzen für die Einwohner und die lokalen Unternehmen ergeben.

Mit der Entwicklung und Durchführung zahlreicher Projekte, die wir Ihnen vorgestellt haben, haben wir in den letzten 25 Jahren in diesen Bereichen viel erreicht und konnten dem Problem der Abwanderung in unserem Dorf entgegenwirken.

Diese Erfolge motivieren uns einmal mehr, diesen Weg in den kommenden Jahren fortzusetzen.

Es liegt auf der Hand, dass all dies ohne den Beitrag und die Unterstützung von Spendern nicht möglich wäre. Wir danken Ihnen allen für Ihre Verbundenheit mit unseren Initiativen und Projekten und hoffen, dass wir auch in Zukunft auf Ihre Hilfe zählen können.

Es grüsst Sie herzlich

Marzio Demartini
Präsident Associazione Pro Brontallo

Der Nutzen unserer Projekte

In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen aufzeigen, welche Vorteile die durchgeführten Projekte von unserem Verein für die Dorfbewohner von Brontallo gebracht haben. Es zeigt, wie wichtig die Landschaftspflege und die Durchführung bestimmter Aktivitäten für das Leben in Bergregionen wie der unseren sind.

Im April 2018 hatten wir Ihnen den Sortengarten vorgestellt, der von einer jungen ortansässigen Familie gepflegt wird. In Zusammenarbeit mit «ProSpecieRara» wird so die Kontinuität jener Obst- und Gemüsesorten garantiert, die bereits unsere Vorfahren angebaut haben. Wir gehören zu den «Saatgutrettern», die regelmässig die Berner Datenbank beliefern.

Der Weinberg an den Hängen von Brontallo, der aus einem weiteren Projekt vom Verein Pro Brontallo hervorgegangen ist, wird von einem unserer Mitarbeitenden, der ebenfalls im Dorf lebt, gepflegt und bewirtschaftet. Die Trauben werden wie früher, nicht mit chemischen Mitteln behandelt. Somit entstehen möglichst unverfälschte und biologische Weine, wie auch unsere Spezialität der «Grappa».

Traubenernte im Herbst

Die Bienen, deren Kästen am Dorfeingang zu sehen sind, sichern die Bestäubung der Pflanzen und tragen somit zur Erhaltung der lokalen Gemüse- und Obstsorten bei. Der überaus geschätzte Honig wird bei uns im Infopoint verkauft. Die Produktionsmengen sind begrenzt, denn wir legen Wert auf Qualität, nicht auf Quantität.

Produktion des lokalen Honigs

Die 2006–2008 restaurierte Mühle, in der wir die an unseren Hängen angebauten Kastanien mahlen, wird am Schweizer Mühlentag für das Publikum geöffnet und in Betrieb genommen. Die Kastanien werden jeweils im Herbst in der Grà getrocknet, wie es Tradition ist. Wir tun dies vor allem, um Traditionen und Infrastrukturen am Leben zu erhalten. Leider deckt der Erlös oft nicht einmal die Kosten. An dieser Stelle möchten wir auch auf unsere Massnahmen in den Kastanienwäldern hinweisen, die ohne unsere Pflege zugrunde gegangen wären.

Kastanienwald

Nicht zu vergessen sind der Ziegenkäse und ähnliche Produkte, die unsere Bergbauern herstellen. Die Landwirte mit ihren Ziegen, Kühen, Eseln und Hühnern pflegen unser Gebiet. Damit sie dies auch weiterhin garantieren können unterstützen wir sie mit Projekten, welche eine aktive Landwirtschaft gewährleisten. Im Gegenzug versorgen sie uns mit ihren landwirtschaftlichen Produkten, die von den Besuchern unseres schönen Dorfes geschätzt werden. Einige Dorfbewohner stellen Salben, Marmeladen und Tees aus Kräutern und Wildblumen her, wie es bereits unsere Grossmütter taten und geben so die alten Rezepte an die neuen Generationen weiter. Viele Produkte werden im Infopoint und in der Nuova Osteria sowie in den Agriturismi (Scinghiöra und Curt du Munt) angeboten. Der Gemüsegarten mit dem «ProSpecieRara-Label» für Restaurants beliefert die Osteria regelmässig und sorgt für das saisonale Angebot ... regionaler geht's nicht.

Kastanien trocknen in der Grà

Infopoint: Hausgemachte Produkte

Das Dorffest ist eine gute Gelegenheit zum Anfeuern des Dorfofens, wo wir Brot backen, wie es bereits unsere Urgrosseltern taten.
Um den Kindern das ländliche Leben näher zu bringen, wurde eine Schatzsuche erstellt, die durch die Gassen des Dorfes, den Kastanienwald, den Weinberg und die Terrassenlandschaft führt. So kann die kommende Generation die Natur wiederentdecken und an den ländlichen Traditionen teilhaben.

All dies wäre ohne die verschiedenen Massnahmen unseres Vereins und die Unterstützung all unserer Leser und Gönner in den letzten 25 Jahren nicht möglich gewesen. Wenn es heute einen gepflegten Weinberg, einen Sortengarten von «ProSpecie-