un jardin de variétés «ProSpecieRara», une osteria, un agrotourisme et tout le reste, c'est qu'au fil des années un immense territoire a été peu à peu reconquis. Son entretien annuel poursuit pour empêcher un nouveau retour à l'état sauvage du paysage. Si on peut aujourd'hui pratiquer l'agriculture et l'élevage à Brontallo, c'est aussi grâce aux murs de pierres sèches qui sont continuellement réparés avec beaucoup de dévouement et de savoir-faire selon des techniques traditionnelles. La reconstruction et l'entretien des chemins servent également à faciliter l'accès aux pâturages, au vignoble et à la récolte des châtaignes, du maïs et des légumes. En effet, les zones de culture ne sont pas accessibles avec des machines ou des véhicules à moteur. Cela demande donc beaucoup de travail manuel et de longues marches – comme d'antan.



On sous-estime souvent le fait que des choses apparemment simples comme boire un verre de vin ou une tasse de thé dans l'osteria tout en profitant de la vue magnifique ne sont possibles qu'avec beaucoup d'engagement, de détermination et de passion pour Brontallo.

Pour tout cela, chers et fidèles lecteurs et donateurs, nous tenons à vous renouveler nos remerciements.

Risotto au vin rouge

PRÉPARATION

Éplucher et hacher finement l'oignon, puis le faire revenir dans le beurre. Ajouter le riz et le faire dorer à feu vif pendant une minute en remuant souvent. Ajouter le vin rouge et laisser évaporer.

Une fois le vin évaporé, baisser le feu, commencer à ajouter progressivement le bouillon chaud, louche après louche, et faire cuire jusqu'à absorption. Important: continuer à mélanger pour le rendre crémeux.

À la fin de la cuisson, incorporer une noix de beurre. Saler et poivrer. Variante: vous pouvez ajouter du gorgonzola doux (130 g) ou un autre fromage et bien mélanger en remuant avec une cuillère en bois.

INGRÉDIENTS

- · 350 g de riz pour risotto type Carnaroli
- · 1 oignon
- · 20 q de beurre ou d'huile d'olive
- 250 ml de vin rouge (Americano Tradizionale, Brontallo)
- · Bouillon à volonté
- · 50 g de beurre pour mélanger au riz
- · Sel et poivre à volonté



Pro Brontallo

Avec votre aide, vous contribuez à long terme à offrir aux enfants de Brontallo un avenir viable dans notre beau village. Un grand merci!

Amici

nous soutiennent par un don de CHF 30.— au moins et reçoivent «la forza».

Donatori

nous soutiennent par un don de CHF 60.— et plus et bénéficient de deux bons pour un café dans notre restaurant de village typique.

Padrini

soutiennent Brontallo par un don de CHF 120.— et plus; outre les bons de café, nous leur offrons, s'ils le désirent, un T-shirt original (si vous désirez en recevoir un après avoir versé votre don, faitesle-nous savoir).

Villaggio delle Pietre

de CHF 500.— vous ferez partie «Villaggio delle Pietre» vous aurez ainsi le droit de recevoir des signes de reconnaissance personnalisés.

Info-Point

Tel. 091 754 24 17

Restaurant «Nuova Osteria»

Tel. 091 754 10 25

ou:

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

Pour les dons IBAN: CH38 0900 0000 6519 5586 2

pour votre AIDE!





Éditorial

En ma qualité de président de l'association Pro Brontallo, je salue toutes les lectrices et tous les lecteurs du quatrième numéro de «La Forza» en 2023.

Comparé à l'année dernière, ce printemps a connu plusieurs épisodes pluvieux. Cela a permis de compenser partiellement la sécheresse de ces dernières années et le développement normal de la végétation.

La saison estivale est pour nous l'occasion de continuer les différents travaux d'entretien sur notre territoire et d'engager la phase de mise en œuvre de nombreux projets.

Cette fois-ci, nous consacrons ce numéro à un sujet un peu différent. Nous voulons vous montrer ce que nous avons fait pour les habitants de Brontallo et ses nombreux visiteurs au fil des ans.

Nous estimons être très important de partager avec nos donatrices et nos donateurs ces réalisations et l'utilité des différents projets pour la vie quotidienne à Brontallo. Nous voulons aussi vous montrer les retombées économiques donné par la création d'emplois pour les habitants et les entreprises locales.

Les nombreux projets que nous avons présentés de leur conception à leur réalisation nous ont permis de faire beaucoup de choses dans ces domaines au cours des 25 dernières années et de lutter contre le problème de l'exode rural.

Ces succès nous incitent une fois de plus à poursuivre dans cette voie au cours des prochaines années.

Il est clair que rien de tout cela ne serait possible sans la contribution et le soutien des donateurs. Nous vous remercions toutes et tous de la solidarité dont vous faites preuve à l'égard de nos initiatives et de nos projets en espérant pouvoir continuer à compter sur votre aide à l'avenir.

Cordialement.



Marzio Demartini Président l'Associazione Pro Brontallo

L'utilité de nos projets

Dans ce numéro, nous souhaitons vous montrer les avantages que les projets réalisés par notre association ont apportés aux villageois de Brontallo. Force est de constater à quel point l'entretien du paysage et la réalisation de certaines activités sont importants pour la vie dans des régions de montagnes comme la nôtre.

En avril 2018, nous vous avions fait découvrir le jardin des variétés dont s'occupe une jeune famille locale. La collaboration avec «ProSpecieRara» permet d'assurer la continuité des variétés de fruits et légumes que cultivaient déjà nos ancêtres. Nous faisons partie des «sauveteurs de semences» qui alimentent régulièrement la base de données de Berne.

Le vignoble sur les coteaux de Brontallo, issu d'un autre projet de l'association Pro Brontallo, est entretenu et géré par l'un de nos collaborateurs qui habite également le village. Comme jadis, les raisins ne sont pas traités avec des produits chimiques. Le résultat, ce sont des vins aussi authentiques et biologiques que possible, tout comme notre spécialité de «grappa».



Vendange en automne

Les abeilles, dont on peut voir des ruches à l'entrée du village, assurent la pollinisation des plantes et contribuent ainsi à la préservation des variétés locales de fruits et de légumes. Leur miel très apprécié est en vente dans notre Infopoint. Les quantités produites sont limitées car, à nos yeux, la qualité prime sur la quantité.



Production de miel loca

Le moulin, restauré entre 2006 et 2008, dans lequel nous broyons les châtaignes cultivées sur nos coteaux, est mis en service et ouvert au public à l'occasion de la Journée Suisse des Moulins. Les châtaignes sont séchées chaque automne dans le «grà», comme le veut la tradition. Notre objectif principal est de maintenir en vie les traditions et les infrastructures. Malheureusement, il arrive souvent que les profits ne couvrent même pas les coûts. Nous saisissons ici l'occasion pour attirer aussi l'attention sur notre travail dans les châtaigneraies qui auraient disparu sans nos soins.



Châtaigneraie

N'oublions pas non plus les produits laitiers de nos paysans de montagne. Eux qui avec leurs chèvres, leurs vaches, leurs ânes et leurs poules entretiennent notre territoire. Pour leur permettre de poursuivre ainsi, nous les soutenons avec des projets qui garantissent une agriculture active. En contrepartie, ils nous fournissent leurs fromages de chèvre, appréciés des visiteurs de notre beau village. Certains villageois fabriquent des pommades, des confitures et des tisanes à base d'herbes et de fleurs sauvages, comme le faisaient nos grands-

mères, transmettant ainsi les anciennes recettes aux nouvelles générations. De nombreux produits sont en vente à l'Infopoint et dans la Nuova Osteria ainsi que dans les agritourisme (de Scinghiöra et Curt du Munt). Le potager labellisé «ProSpecieRara» pour les restaurants approvisionne régulièrement l'osteria avec des produits de saison... difficile de faire plus régional!



Les châtaignes sèchent dans la grà



Infopoint: produits faits maison

La fête du village est l'occasion d'allumer le four du village dans lequel on cuit le pain comme le faisaient nos arrière-grands-parents.

Afin de rapprocher les enfants de la vie rurale, nous avons créé une chasse au trésor qui mène à travers les ruelles du village, la forêt de châtaigniers, le vignoble et le paysage en terrasses. Cela permet à la jeune génération de redécouvrir la nature et de participer aux traditions rurales.

Rien de tout cela n'aurait été possible sans les différentes activités de notre association et le soutien de tous nos lecteurs et donateurs depuis 25 ans. S'il existe aujourd'hui un vignoble bien entretenu,