



LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO



N° 01 | février 2006



Les animaux auront-ils assez à manger?

En hiver, l'approvisionnement du bétail à l'étable dépend de différents facteurs. Le temps qu'il a fait en été et en automne joue un rôle décisif. Y a-t-il eu suffisamment de soleil? Le foin a-t-il pu être rentré au bon moment? La longueur et la rigueur de l'hiver représentent un autre risque. Le bétail a-t-il pu rester dans les prés jusqu'à l'arrière-automne? Combien de temps la neige recouvrira-t-elle les champs

au printemps? Ces questions cruciales préoccupent les habitants de Brontallo depuis des générations. Les plus âgés ont encore entendu de la bouche de leurs parents et grands-parents les récits des terribles famines frappant jadis le Tessin.

De nos jours, les gens de Brontallo vivent des temps moins difficiles, mais à cause des pentes raides et des sols

ingrats, l'agriculture n'a guère changé au cours des siècles. Il faut toujours beaucoup d'efforts physiques, car dans ce terrain le recours aux machines n'est pas facile, voire impossible. De même, les petites exploitations ne disposent pas toujours des appareils nécessaires. En hiver, le bétail redescendu de l'alpage demeure à l'étable, où les chèvres sont traitées et soignées à la main.

Brontallo doit vivre – voici ce que vous pouvez faire!

Dans les années à venir, les habitants de Brontallo continueront à avoir besoin du soutien de l'Associazione Pro Brontallo. En qualité d'ami/e, de donateur/trice, de parrain/marraine ou même de donateur/trice ou parrain/marraine d'honneur, vous pouvez contribuer à offrir un avenir de qualité aux enfants de ce beau village. Un grand merci!

- **Amici** ils soutiennent Brontallo par un don de 30 francs et reçoivent LA FORZA quatre fois par an.
- **Donatori** ils versent 60 francs et plus; outre LA FORZA, ils reçoivent deux bons pour un café à déguster dans notre restaurant typique.
- **Padrini** ils versent 120 francs; nous leur offrons en plus un t-shirt original.
- **Donatori Onorari** ils versent 600 francs et plus; nous les invitons à participer en couple à la fête de notre village.
- **Padrini Onorari** ils versent 1200 francs et plus; nous les invitons à se joindre à nous pour un repas plantureux lors de la fête du village.

IMPRESSUM

Editeur: Associazione Pro Brontallo
Rédacteur en chef: Giacomo Fiori
Photos: Associazione Pro Brontallo
Textes: Felix Kuhn
Traduction: Nelly Lasserre
Mise en page: www.a4agentur.ch
Impression: Heller Druck AG, Cham
Parution: 4 fois par an
Tirage: 45'000 exemplaires
Abonnement: compris dans les dons dès CHF 5.-
Adresse
 Associazione pro Brontallo
 6692 Brontallo
 Tél.: 091 754 24 17
 Fax: 091 754 26 46
 pro.brontallo@bluewin.ch
 www.brontallo-ti.ch

Les châtaignes, pain quotidien

Un vaste projet aide Brontallo à sauvegarder son identité.

Le fromage de chèvre, délicieuse spécialité

Bête comme une chèvre? Ces malignes nous offrent un vrai régal.

Soutenez Brontallo

Comment nos lectrices et lecteurs peuvent aider les habitants de Brontallo.



Chère donatrice, cher donateur,

En juillet 2004, le projet pilote suisse destiné à encourager les régions de montagne tessinoises et leurs produits a été lancé dans notre commune. Après la signature d'un accord entre la Confédération et le Canton, nous nous sommes mis au travail avec enthousiasme. Ce qui, au début, semblait utopique est maintenant en voie de réalisation, grâce au soutien de ceux et celles qui portent le village de Brontallo dans leur cœur.

On peut déjà constater les progrès accomplis: remise en état des châtaigneraies autour du village, revalorisation des vignes, dont l'existence remonte à l'Antiquité, réfection de centaines de mètres de murs de pierres sèches, mise en place d'une conduite d'eau pour l'agriculture de montagne et construction de deux nouvelles étables.

Tout cela me rend fier d'être un habitant de Brontallo et de contribuer à lutter contre le dépeuplement des régions rurales.

Il y a quelques années encore, notre beau village perché en haut du val Maggia était ignoré des gens de l'extérieur. Grâce au projet d'encouragement, Brontallo est maintenant connu non seulement des Tessinois mais aussi de beaucoup de Suisses. Nous accueillons toujours plus de touristes qui découvrent notre belle région en suivant les sentiers de randonnée.

Je voudrais remercier tout particulièrement toutes les personnes qui, par leur engagement et leur soutien financier, ont montré qu'elles croyaient au potentiel de notre petit paradis, où gens et bêtes vivent en parfait accord avec la nature.

Mauro Giacomin
Paysan



Les châtaigneraies de Brontallo

A notre époque où l'on dispose de nombreux moyens de conserver la nourriture et où les congélateurs sont monnaie courante, la jeune génération des villes a de la peine à imaginer qu'il y a quelques décennies seulement, au Tessin, on pratiquait une cuisine et des méthodes de conservation bien différentes.

Au Tessin, les châtaigniers ne sont pas des arbres indigènes. Selon des sources historiques, ce sont les Romains qui les apportèrent du Caucase en Europe. C'est ainsi qu'ils furent introduits dans le Tessin actuel, dont ils devinrent la principale plante utile. Au 19^e siècle, la châtaigne était l'aliment de base; facile à conserver, elle constituait en hiver la nourriture essentielle des habitants des vallées reculées. Il semble que l'on ait récolté et entreposé jusqu'à 150 kg de châtaignes par personne. De nombreux récits racontent les famines terribles qui sévissaient lorsque la sécheresse, les incendies de forêt ou les pluies trop abondantes entraînent de mauvaises récoltes, voire la pénurie totale. C'est plus tard seulement que l'on commença à importer du maïs pour la polenta et à cultiver la pomme de terre.

Les châtaignes mûres étaient récoltées en automne et séchées dans des fours spéciaux: on les étalait sur des claies de bois superposées que l'on plaçait

ensuite sur un feu pendant plusieurs jours pour les faire sécher lentement. Une fois sèches, les châtaignes, qui avaient pris un petit goût de fumée, étaient moulues au moulin du village pour donner une farine très nutritive, dont on faisait du pain, des nouilles ou encore des potages nourrissants.

Au cours des dernières années, toutes les infrastructures liées aux châtaignes avaient pratiquement disparu lorsque à Brontallo quelques habitants entrepreneurs décidèrent de s'unir pour remettre en honneur les anciennes traditions. On a mis au point un projet ambitieux comportant trois volets.

Les arbres. Comme on le sait, un châtaignier a besoin de soins. Les plantations doivent être renouvelées et les châtaigneraies débarrassées des broussailles et des sous-bois, afin que les arbres puissent bénéficier du chaud soleil tessinois et atteindre une belle taille.

Correctement entretenu, un châtaignier peut vivre 1000 ans. Des sols bien soignés et des terrasses solides protègent les arbres des incendies et facilitent la récolte en automne.

Les séchoirs. A Brontallo, ces petites maisons portent le nom de gràa. Pendant longtemps, elles n'ont pas été utilisées; les fortes pluies les ont endommagées et les claies de séchage ont disparu. Ces gràa doivent être entièrement restaurées.

Le moulin. En dessous du village, une grande partie de la forêt laissée à l'abandon a été nettoyée. Depuis fort longtemps il s'y trouve un moulin que les hommes du village se sont mis à reconstruire sans ménager leur peine.

Le grand four commun est déjà restauré. A l'occasion de chaque fête du village, on y fait du feu pour y cuire le pain. Les habitants et leurs hôtes se réjouissent de pouvoir bientôt confecturer ce pain avec les châtaignes du

village, séchées dans le nouveau gràa et moulues dans le moulin près du ruisseau.

Mais d'ici là, les villageois auront encore beaucoup à faire. Il s'agit d'abord, dans les prochains mois, de récolter l'argent qui permettra de réaliser ce projet. Par le passé, les habitants de Brontallo ont bénéficié de la solidarité des Suisses alémaniques et romands, ce qui leur donne le courage et la confiance d'élaborer et de réaliser leur projet.

Les chèvres, vaches des pauvres

Il n'y a pas si longtemps encore, la chèvre était la vache du pauvre. Au Tessin comme ailleurs en Suisse, un paysan qui avait des vaches était quelqu'un de respectable, tandis que les chèvres étaient laissées aux habitants les plus défavorisés. Le métier de chevrier était peu considéré et bien souvent exercé par les enfants des pauvres ou les hommes célibataires.

Ces dernières années, l'importance des chèvres s'est accrue. Les montagnards savent depuis toujours que les alpages les plus élevés ne peuvent nourrir que des chèvres ou des moutons. Les chèvres sont malignes et quand, pendant l'été, elles dévorent dans les pâturages les herbes savoureuses hors de portée des vaches, le berger n'est pas le seul à s'en réjouir. Le paysage en bénéficie, car la présence des chèvres empêche la prolifération des brous-

sailles et des arbustes. Grâce à une gestion attentive des troupeaux, la diversité de la faune et de la flore est garantie et améliorée.

Le riche lait de chèvre donne de délicieux fromages confectés avec soin et à la main, les célèbres formaggini tendres et moelleux, appréciés dans toute la Suisse. Cette savoureuse spécialité, dégustée avec du bon pain tessinois, accompagne à merveille le merlot pour un repas de roi. C'est là un produit frais et sain qui trouve toujours plus d'amateurs dans notre monde moderne. La construction de deux nouvelles étables à chèvres est presque terminée. Elles permettront de poursuivre l'élevage et d'augmenter la production de lait. On espère, dans un avenir proche, créer un petit magasin où seront vendus les produits typiques de Brontallo.