



L'eau et le feu

Cet automne devrait avoir lieu à Brontallo l'inauguration de deux bâtiments importants. Le vieux moulin en ruines au bord du ruisseau est restauré en style traditionnel et sa roue de bois refaite avec précision. L'installation de séchage, la gràa, est aussi reconstruite sur des plans traditionnels, là où elle se trouvait jadis. Grâce à ces travaux d'envergure, les châtaignes récoltées dans le village pourront être traitées chez nous.

La gràa est une maisonnette de bois composée de deux locaux superposés. Dans la chambre du haut, on dépose les châtaignes sur une claie de bois. A la chaleur du feu entretenu dans la chambre du bas, elles sèchent lentement pendant plusieurs jours. La fumée leur donne un arôme incomparable et le séchage permet de les conserver. L'Association PRO BRONTALLO tient à sauvegarder les anciennes installations

ancrées dans la tradition et qui ont fait leurs preuves. Lorsque la farine de châtaignes sera vendue dans le magasin du village, les habitants de Brontallo seront fiers de penser que leurs châtaignes ont mûri grâce au soleil, ont été séchées grâce au feu et moulues grâce à l'eau qui actionne la meule du moulin.

Brontallo doit vivre – voici ce que vous pouvez faire

La restauration du moulin et la construction de la gràa n'ont pu être menées à bien qu'avec le soutien de l'Association 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.

* elle aura lieu en septembre et vous recevrez l'invitation en juillet.

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: 80 000 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

LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO



N° 02 | mai 2006



Trop d'eau, ou trop peu

A Brontallo, l'équilibre hydrologique n'est pas assuré par la nature, mais la longue expérience des habitants leur permet de remédier à la situation.

Gràa et moulin

Cet automne déjà, les châtaignes de Brontallo pourront être séchées dans la gràa du village et moulues au moulin reconstruit.

Soutenez Brontallo

Le village compte de nombreux amis et amies. L'aide venue de toute la Suisse est un précieux témoignage de solidarité.



Chère lectrice,
cher lecteur,

Je m'appelle Nicola Demartini, j'ai 30 ans et je suis membre de la commune bourgeoise (patriciens) de Brontallo, village où j'habite et je travaille. Après l'école, j'ai pu faire un apprentissage de maçon dans notre entreprise familiale, avant d'acquiescer une formation de contremaître. Mon travail comprend la réfection des murs de pierres sèches et la restauration des maisons aux toits de pierre typiques, à Brontallo et dans la vallée. En outre, je suis également paysan, et j'éleve 12 ânes et 15 chèvres. Je suis heureux de vivre ici, bien que la vie soit rude. J'aime Brontallo et ses aspects typiques, c'est pourquoi j'estime qu'il est important de faire quelque chose pour assurer l'avenir de la population et des générations futures, tout en sauvegardant notre village et ses traditions. Mais ce n'est pas seulement par amour de la nature et de ma terre natale que je me donne tout ce mal: bien sûr, il serait plus simple et surtout plus avantageux de vivre en ville, mais je ne peux pas envisager qu'un jour je n'aie rien d'autre à montrer à mes enfants que quelques rustici abandonnés.

Brontallo est un endroit extraordinaire où on trouve tout ce que la nature peut offrir. Je suis heureux que nous nous soyons décidés à agir pour que notre riche patrimoine culturel ne tombe pas dans l'oubli, que cette nature si diverse ne retourne pas à l'état sauvage et que notre village ne se dépeuple pas. Pour cela, nous avons besoin de votre généreux soutien. Un grand merci.



L'eau jaillissante, symbole de vie

Le val Maggia est l'une des principales vallées du Tessin, comme l'indique son nom, apparenté à maggiore. C'est d'ailleurs dans le lac Majeur que la Maggia se jette à Locarno.

La Maggia présente deux visages. Parfois, elle coule tranquille et paisible entre de gros blocs de granit, créant ainsi de nombreux bassins naturels, fort appréciés des touristes en été. Mais elle peut aussi, en quelques heures, se transformer en un torrent déchaîné et redoutable. Il suffit souvent d'un orage pour que l'eau monte de plusieurs mètres. Cette instabilité de la Maggia se répercute sur la situation hydrologique de Brontallo, accroché à la pente raide qui surplombe la rivière. Par temps de pluie et au printemps, au moment de la fonte des neiges, le village a suffisamment d'eau – voire trop, parfois. En été et en automne, lorsqu'il ne pleut guère dans les montagnes tessinoises, l'eau se fait rare.

De tout temps, les habitants du val Maggia ont dû faire face à ce problème et y trouver des solutions. Le sol maigre et les parois de rochers escarpés ne retiennent guère l'eau, c'est pourquoi, dès l'époque romaine, on a aménagé les pentes en terrasses, consolidées par des murs de pierres sèches. Sur les surfaces ainsi gagnées on pratique

l'agriculture et l'élevage. Ces terrasses constituent aussi de précieux réservoirs et permettent à l'eau de pluie et de fonte de s'écouler plus lentement. Sur le territoire de Brontallo on a construit au cours des années plus de 22 kilomètres de murs de pierres sèches.

Les neiges d'antan ...

Ce printemps, après l'hiver long et très enneigé, l'eau de fonte est abondante. L'hiver a commencé très tôt et a été très froid, si bien que les ruisseaux ont presque entièrement gelé. Une partie des sources des environs du village ont été tarées et certaines fontaines n'avaient plus d'eau. A cause de l'arrivée précoce de l'hiver, il a fallu interrompre les travaux concernant la distribution d'eau entrepris l'année dernière. Pourtant, on a pu éviter de devoir faire venir l'eau par hélicoptère pour abreuver le bétail, comme cela a été le cas par le passé. Au Tessin comme ailleurs, le printemps a débuté fort tard et on n'a pas pu poursuivre les travaux en temps voulu. Au cours des semaines à venir, il faudra doubler d'efforts pour que tout soit terminé.

... donnent l'eau de l'avenir

Les conduites d'eau et le réservoir supplémentaire servent aussi à la lutte contre le feu. Si l'on dispose de suffisamment d'eau, on peut empêcher le feu de s'étendre et de menacer tout le village. Comme les maisons, et surtout les étables, sont construites en grande partie en bois, on n'ose imaginer l'ampleur de la catastrophe si un incendie important se déclarait. Le nouveau réservoir contient 130 m³ d'eau potable,

ce qui constitue une réserve permettant d'irriguer les vignes et de sauvegarder le village en cas d'incendie.

Pour un petit village comme Brontallo, des travaux d'infrastructure comme l'approvisionnement en eau représentent une lourde charge. Une grande partie des travaux doit se faire péniblement à la main, avec des pioches et des pelles, car il est rare que l'on puisse utiliser des machines, même légères. A

cause du terrain en forte pente et de la rudesse du climat, la construction et l'entretien des conduites d'eau sont fort coûteux, et dans une petite commune, ces frais doivent être répartis entre un nombre restreint d'habitants. Mais les grands efforts entrepris pour garantir la survie de Brontallo freinent le dépeuplement et offrent aux habitants la possibilité de vivre en harmonie avec un environnement encore intact dans l'une des plus belles vallées de la Suisse.

Le cabri rôti de Paola

Paola est aux fourneaux du restaurant de Brontallo.

Pour 4 personnes:

1,2 kg de cabri
Sel
Poivre
Romarin
Beurre
2 dl de bouillon
1 dl de vin blanc
1/2 dl de Marsala

Préparation:

Frotter la viande de sel, poivre et romarin, l'enduire de beurre et la déposer dans une marmite. Ajouter une branche de romarin, le vin et le bouillon, fermer avec un couvercle ou une feuille d'aluminium et glisser au four préchauffé à 200°. Faire mijoter au four pendant 1 heure et demie en retournant régulièrement la viande. Après une heure, ajouter le Marsala, enlever le couvercle ou l'aluminium et laisser rôtir tout en continuant à retourner la viande.

Servir avec des légumes et de la polenta ou des pommes de terre sautées.

Si votre boucher n'a pas de cabri, vous pouvez aussi réaliser ce plat avec du lapin ou de l'agneau.

Buon appetito!

Nicola Demartini
Habitant de Brontallo