



LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO



No 03 | août 2006



Pâturages et prairies à foin

«Fais les foins aujourd'hui pour nourrir ton bétail demain», dit un ancien proverbe tessinois.

Ces dernières années, de belles terres agricoles fertiles ont disparu pour faire place à des jachères monotones. Grâce à la remise en valeur des anciennes prairies, il sera possible désormais de récolter plus de foin et de meilleure qualité. Mais pour cela, il faut reconquérir d'importantes surfaces. Les mauvaises herbes, les fougères et les jeunes arbres et arbustes à croissance rapide doivent être éliminés par un travail manuel pénible.

Sur les pentes raides et peu accessibles de Brontallo, on ne peut pas utiliser de machines ni de tracteurs pour ces tâches dangereuses et qui prennent beaucoup de temps. Sur les champs ainsi regagnés, le soleil brille et réchauffe le sol, favorisant ainsi la croissance d'une grande variété de graminées, de fleurs et d'herbes aromatiques. C'est ce mélange de nombreuses plantes qui donne au foin son parfum incomparable. Ce fourrage riche et entièrement naturel assure un lait de qualité et un fromage au goût inimitable. Pour leurs 120 chèvres, les pay-

sans de Brontallo doivent chaque année faire les foins à la main et transporter la récolte, qui peut atteindre 500 quintaux, sur leur dos jusqu'au village, où elle est stockée dans les fenils pittoresques. Il faudrait pouvoir disposer d'une surface encore plus importante de bonnes terres pour assurer une nourriture suffisante aux moutons, chèvres et vaches pendant l'hiver. C'est là une tâche qui vaut la peine d'être entreprise, pour autant que les frais considérables soient répartis sur un grand nombre d'épaules. Voulez-vous y participer?

Brontallo doit vivre – voici ce que vous pouvez faire

Les projets d'agrandissement des pâturages exigent beaucoup de temps et de travail. Ils ne pourront être menés à bien qu'avec un large soutien. Grâce à votre don, même en hiver les précieuses chèvres de Brontallo auront toujours assez de fourrage. 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.

* Veuillez nous indiquer si vous souhaitez recevoir un t-shirt en contrepartie de votre don.

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: xx xxx 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

Plus de chèvres pour Brontallo

Le fromage de chèvre est un aliment moderne et sain. Sa vente permet aux familles de Brontallo d'améliorer leurs revenus.

Les prairies se font rares

Des prairies bien entretenues assurent une bonne récolte de foin et donc suffisamment de fourrage hivernal pour les chèvres de Brontallo.

Brontallo a besoin d'aide

Les enfants de Brontallo ont un avenir grâce aux nombreux amis et amies de leur village dans toute la Suisse, dont beaucoup lisent LA FORZA.



Buon giorno

Je m'appelle Renata Fiori et depuis ma naissance, il y a 40 ans, je vis dans ce merveilleux coin de pays. Ce que j'aime surtout à Brontallo, c'est l'ordonnance des maisons et des étables, la nature superbe et variée des environs du village et les montagnes majestueuses. J'apprécie aussi le repos que je trouve toujours ici.

Avec mon mari et nos quatre enfants, j'ai la chance de former une famille heureuse. Nous avons une exploitation agricole, et nous élevons des chèvres, des moutons et des bœufs écossais des Highlands. C'est une grande joie pour moi de voir nos enfants grandir dans la liberté et la chaleur qu'assure la vie au village; chaque jour, ils découvrent tout ce que la nature leur offre: ils voient les animaux venir au monde et grandir, mais ils apprennent aussi que le travail de la terre est dur et pénible, en particulier sur les terrasses et les pentes abruptes.

Ces dernières années, j'ai vu l'agriculture décliner toujours davantage, entraînant la perte de précieuses prairies et le délabrement de nombreux bâtiments, tandis que les taillis et les broussailles atteignaient les abords du village.

Grâce aux efforts des gens de PRO BRONTALLO et à la mise en œuvre du projet de réhabilitation, bien des choses ont déjà changé. Nous sommes prêts à faire des efforts pour assurer l'avenir de cet endroit merveilleux, car c'est ainsi seulement que nos enfants pourront y rester. Cela nous sera possible grâce à votre soutien, et je tiens à vous en remercier du fond du cœur.

RFior

Renata Fiori



Les chèvres de montagne font œuvre de paysagistes

Ces dernières années, sur le territoire de la commune de Brontallo, on a négligé les activités agricoles. Contraints par les circonstances, de nombreux habitants ont dû aller chercher du travail dans l'un des grands centres du Tessin.

Aujourd'hui, les gens de Brontallo ont de bonnes raisons d'être confiants dans l'avenir. Les mesures prises pour améliorer les infrastructures de ce petit village de montagne portent déjà des fruits et quelques familles ont recommencé à pratiquer l'agriculture. Elles produisent quelques spécialités renommées, comme le fromage de chèvre.

Nous savons bien que tous les lecteurs et lectrices de LA FORZA ne sont pas amateurs de ce produit, mais peut-être seront-ils intéressés à découvrir toutes les conditions qui doivent être remplies pour obtenir un bon fromage de chèvre et pour que la nature et les humains, des deux côtés du Gothard, tirent profit d'une production écologique et traditionnelle.

Les chèvres de montagne de Brontallo sont d'excellentes paysagistes. En effet, ces animaux ne broutent pas sans discernement mais, au contraire, apprécient une nourriture faite de plantes diverses et savoureuses. Elles n'aiment rien tant que de grimper là où ni vache ni mouton ne se hasarde. Grâce à elles, même les pentes les plus inaccessibles et les plus raides sont entretenues et

«fauchées», ce qui protège le paysage de la progression des broussailles, tout en empêchant les glissements de terrain et les coulées de neige dangereuses.

Mais les chèvres ne sont pas laissées à elles-mêmes. Ces fiers animaux ont besoin de soins, et à Brontallo, on continue à les traire à la main. C'est pourquoi on a construit à Margoneggia, au-dessus du village, une nouvelle étable qui peut accueillir jusqu'à 150 bêtes. On peut y veiller à leur santé et elles s'y trouvent bien, même au cours de l'hiver qui peut être rude.

Au début de mai, il est temps pour les mères et leurs cabris de quitter leurs quartiers d'hiver et de monter jusqu'à Scinghiöra, où elles restent jusqu'à fin juillet, avant de se rendre avec leurs bergers sur l'alpage de Spulüi pour passer la fin de la saison. Jusqu'à présent, ces alpages ne sont accessibles qu'à pied et n'ont pas l'électricité, qui joue pourtant un rôle important dans la production et le stockage du fromage. Un autre défi à relever est celui de la remise en état des pâturages. Laissés à l'abandon pendant 20 à 30 ans, ils sont

retournés à l'état sauvage, souvent couverts de taillis et de fougères impénétrables. Le défrichage de ces prairies est un travail pénible et dangereux, et en outre, il faut se rendre sur les lieux à pied. Il est difficile et coûteux de construire une petite route dans ce terrain raide et rocailleux, mais c'est une tâche qu'il vaut la peine d'entreprendre.

Si un jour, grâce à l'aide venue de toute la Suisse, les alpages peuvent être exploités de façon «normale», on pourra y faire paître un plus grand nombre de chèvres. Actuellement, on ne produit

que du fromage à pâte mi-dure, qui acquiert tout son arôme après une longue maturité. Pour fabriquer les formaggi typiques et très appréciés, il faut disposer de courant électrique et de bonnes communications avec le village.

L'année prochaine, nous avons l'intention d'ouvrir une petite boutique au village, où seront vendus des produits sains et frais, typiques d'un village tessinois, ce qui représentera une source de revenus supplémentaires pour les familles de Brontallo.

Toutes ces améliorations pratiques et réalistes de nos conditions de vie ne pourront se faire que si de nombreux parrains et marraines soutiennent régulièrement l'Association PRO BRONTALLO.

Le rôti braisé de Paola

Paola est aux fourneaux du restaurant de Brontallo*.

Pour 4 personnes:

1 kg de viande de bœuf
Beurre
Huile
Sel et poivre du moulin
1,5 dl de Barbera ou de Merlot
1 oignon haché fin
1 gousse d'ail pressée
2 grosses carottes coupées en morceaux
un peu de céleri coupé fin
1 cube de bouillon
sauce de rôti (poudre)
Maïzena

Préparation:

Assaisonner la viande de sel et de poivre et la faire dorer dans l'huile et le beurre. Ajouter les oignons, l'ail, les carottes et le céleri, et faire revenir sur feu doux en remuant constamment jusqu'à belle couleur brune. Verser le vin; faire cuire le cube de bouillon dans l'eau et l'ajouter. Pour terminer, ajouter la sauce en poudre, bien remuer et ajouter un peu de Maïzena si nécessaire. Glisser au four préchauffé (180°) et laisser mijoter environ 2 heures. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau.

Suppléments:

Servir avec de la polenta, de la purée de pommes de terre ou des nouilles, ainsi que des légumes frais du jardin.

Buon appetito!

*L'Osteria Brontallo sera fermée du 9 au 16 octobre.