



# LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO

No 04 | octobre 2006



## Assurer les **liaisons** avec **l'alpage**

La topographie du Tessin est caractérisée par de nombreuses vallées, qui peuvent souvent atteindre plus de 1000 mètres de profondeur. Nos ancêtres ont franchi les pentes boisées et rocheuses en traçant à la force des bras des sentiers en zigzags qui conduisent aux replats des alpages. Nous avons le projet d'améliorer l'étroit sentier qui va de Scinghiöra, au-dessus de Brontallo, à l'Alp Spulüi, pour en faire une route praticable par les véhicules agricoles et forestiers. De cette manière, les paysans de montagne pourront plus facilement

apporter leurs produits dans la vallée pour les vendre.

Les prescriptions relatives à la production de denrées alimentaires sont toujours plus rigoureuses, ce qui contribue à renforcer la confiance des consommateurs. Grâce à l'installation d'une conduite électrique à Scinghiöra, il est désormais possible d'exploiter une petite fromagerie d'alpage, où une réfrigération régulière est assurée; ainsi, on pourra y fabriquer, outre le fromage de chèvre, les petits formaggini si appréciés et déjà très demandés.

Pour une petite commune comme Brontallo, la construction de cette route constitue un projet important. Il ne pourra être réalisé que si de nombreux donateurs soutiennent cette entreprise aussi nécessaire que judicieuse. Dans les régions de montagne, l'existence d'infrastructures modernes est une nécessité vitale. La réalisation de cette voie de communication permettra aussi, dans ce cadre superbe mais rude, d'exploiter l'alpage dans de meilleures conditions pour y fabriquer des produits typiques et les offrir aux consommateurs.



## Brontallo va avoir son magasin – voici comment vous pouvez y contribuer!

L'ouverture du magasin du village est prévue pour l'été prochain, et on espère qu'il deviendra bientôt un lieu de rencontre apprécié des gens de Brontallo. Il ne pourra être réalisé que grâce à votre généreux soutien. Votre contribution assurera la rentabilité du magasin où seront vendus de délicieux produits frais et naturels à des consommateurs et des touristes avertis.

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  
**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

## Formaggini et châtaignes

Il est prévu, dès l'été prochain, de vendre les produits du cru dans notre nouveau magasin. Encore un nouvel emploi pour Brontallo.

## De Scinghiöra à Spulüi

La construction de la nouvelle route d'alpage se poursuit, ce qui facilitera les transports entre les mayens et l'alpage isolé.

## Un soutien pour Brontallo

De nos donateurs dépend la réussite des projets. Voici comment vous pouvez parrainer notre village.





Chère lectrice,  
cher lecteur,

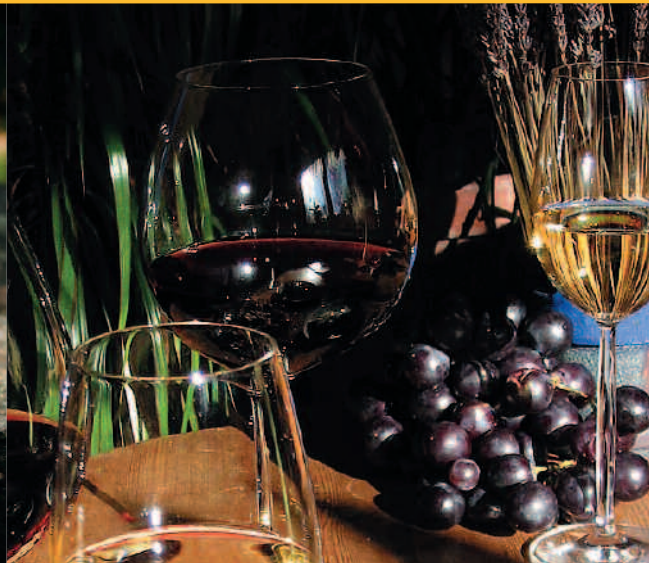
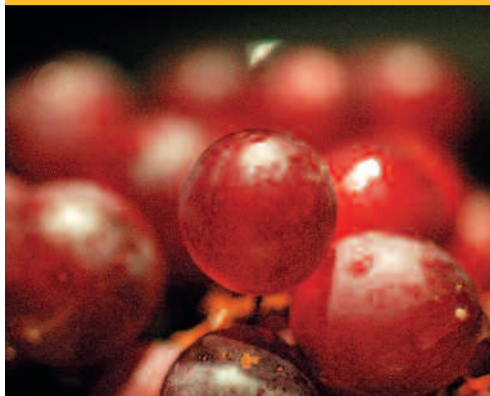
Mon nom est Lucia Fiori; je suis née en 1935 dans un village proche de Brontallo. Il ne faut pas croire que jadis tout était mieux: lors des accouchements, la sage-femme se rendait à pied dans les villages éloignés; comme je suis née pendant la nuit, mon père a dû aller à sa rencontre pour qu'il ne lui arrive rien sur le chemin dangereux. Dans toute la vallée, il n'y avait qu'un seul médecin, qui se déplaçait aussi à pied.

Avant, Brontallo comptait beaucoup plus d'habitants – et beaucoup plus de vaches. Mon mari était paysan et travaillait en outre comme maçon dans le village voisin. Toute la famille devait retrousser ses manches et participer aux travaux. Comme j'étais habituée à cette vie rude depuis l'enfance, je l'acceptais sans me plaindre. A la mort de mon mari, en 1982, j'ai pu compter sur l'aide de mes enfants qui étaient alors en apprentissage.

J'ai vu de nombreux jeunes quitter Brontallo pour fonder famille ailleurs. Nous n'étions plus qu'une poignée de «survivants» et l'existence même du village était en danger.

Depuis quelques années, la situation s'est améliorée. Les jeunes recommencent à s'installer avec leur famille à Brontallo, ce qui me rend très heureuse, car il y a davantage d'enfants au village. Les projets de reconstruction efficaces ont donné des résultats et créé des emplois, ce qui est très important. Ainsi, Brontallo revit et a retrouvé une activité agricole. C'est pourquoi je tiens à exprimer ma reconnaissance aux gens de PRO BRONTALLO, ainsi qu'à tous les donateurs et donatrices.

*Lucia Fiori*



# Les dons de la nature

**La construction de murs de pierres sèches, le défrichage dangereux, les soins intensifs exigés par les châtaigneraies, la reconstruction du moulin et tous les autres investissements consentis pour les infrastructures de notre village de montagne – tous ces efforts sont compensés par les excellents produits que nous offre la nature.**

Un travail considérable et souvent pénible trouve ainsi sa récompense, sous forme de fromage de chèvre frais, de fromage d'alpage corsé, de raisins sucrés qui donneront du bon vin, de pain aux châtaignes savoureux, de miel de châtaignier, de châtaignes séchées, confites ou moulues.

Dés l'été prochain, nous prévoyons de proposer dans le petit magasin du village de Brontallo ce que les habitants du versant pluvieux du Gothard ne trouvent en général que dans les magasins de diététique ou les boutiques.

Pendant l'hiver la nouvelle boutique, proche de l'auberge, sera remise en état et aménagée. Ce ne sera pas un magasin de village offrant un assortiment courant, car notre commune est trop petite pour assurer une clientèle régulière. Ce magasin sera destiné aux personnes séduites par la beauté de notre vallée et la richesse des produits naturels de Brontallo. Il constituera un

maillon important dans la chaîne de l'agriculture écologique et de la protection de la nature et du paysage dans cette région menacée.

L'exemple des châtaignes montre comment l'entreprise fonctionnera. Jadis abandonnées, les châtaigneraies remises en état produisent beaucoup plus de fruits, car les plantations laissent passer la lumière et le soleil. Les abeilles sont plus nombreuses à récolter le pollen et à fertiliser les arbres. La diversité biologique des insectes, des amphibiens et de la flore augmente.

Ces jours-ci, nous sommes en train de sécher la récolte de châtaignes au feu dans la nouvelle gràa, ce qui les conserve sans consommer d'électricité. A l'automne prochain la roue du moulin soigneusement restauré et sa meule se mettront à tourner. La farine de châtaigne ainsi obtenue sera vendue dans la boutique. Alors que jadis la châtaigne était «le pain du pauvre» ou «la

pomme de terre du sud», elle est considérée maintenant comme une délicatesse aux multiples usages, que ce soit sous forme de vermicelles au dessert, comme garniture de plats de gibier ou tout simplement comme «marrons chauds».

Dans cette boutique, nous ne voulons pas seulement vendre nos produits; nous tenons à montrer aux consommatrices et consommateurs avertis comment nous les fabriquons et d'où ils

viennent. De cette manière, nous pourrions sensibiliser nos clients et leur faire connaître notre situation.

Mais la boutique n'est pas encore construite. Les plans existent, mais l'argent pour leur réalisation fait défaut. Notre but est de commencer l'exploitation sans avoir de dettes, afin de ne pas devoir consacrer les revenus au remboursement de crédits coûteux. Grâce à la vente directe, l'argent restera au village. En effet, nos produits alimen-

taires de qualité, qui exigent beaucoup de travail et de temps, n'ont guère de chance auprès des grands distributeurs, obligés de lutter pour assurer leurs marges.

Un magasin indépendant offrira aussi un emploi intéressant dans cette région, où les départs sont plus fréquents que les nouvelles arrivées. Brontallo a montré qu'il croit en son avenir. Nos divers projets sont une étape sur le chemin visant à garder pour nos enfants un village traditionnel vivant et attrayant.

## Risotto di castagne alla Paola

Paola est la tenancière de l'auberge de Brontallo\*

### Ingrédients pour 4 personnes:

30–50 g de beurre  
1 oignon  
2 tasses de riz  
Bouillon  
50–75 ml de cognac sec  
300 g de châtaignes  
Poivre et sel  
Marjolaine

### Préparation:

Faire revenir l'oignon finement haché dans le beurre. Ajouter le riz, puis le cognac et laisser réduire. Ajouter le bouillon et les châtaignes fraîches, épluchées et coupées. Assaisonner de sel et de poivre. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le riz soit al dente. Garnir de marjolaine avant de servir.

**Buon appetito!**

\* Pendant l'hiver, de novembre à fin mars, l'auberge est fermée les lundis et mardis, mais Paola se réjouit de vous accueillir les autres jours, notamment pour vous offrir des plats originaux comme la fondue chinoise ou bourguignonne au gibier. Veuillez réserver à temps.