

EBOULEMENT DANS LE VIGNOBLE



Les dégâts à la vigne

Le dernier numéro de LA FORZA faisait une grande place au terrible éboulement qui s'est abattu sur le vignoble récemment planté. Entre-temps, les habitants et les spécialistes venus de l'extérieur ont pu effectuer une évaluation partielle des dégâts. On ne pourra avoir une idée claire de la situation qu'au printemps, lorsque la fonte des neiges fera réapparaître les rochers et que des géologues et des alpinistes pourront examiner de près les falaises escarpées qui dominent le vignoble. Du jugement des experts dépendront les décisions sur les mesures à prendre. Bien entendu, les habitants de Brontallo espèrent que la remise en

état pourra débiter le plus rapidement possible. Il importe que les quelques cepes demeurés intacts soient sauvés, afin de pouvoir vendanger l'automne prochain. L'expérience et le savoir des montagnards du val Maggia nous aideront à prendre les bonnes décisions, car rien n'est plus dangereux que d'agir de manière irréfléchie, sans tenir suffisamment compte des forces de la nature et des risques qui leur sont liés. La remise en état du vignoble et son extension, déjà prévue auparavant, exigeront un travail considérable: sur les pentes abruptes, tout demande beaucoup de temps parce qu'il n'est pas

possible de recourir à des machines de chantier. Les dommages causés au vignoble ne sont couverts par aucune assurance, et le canton du Tessin, où les régions de montagne sont nombreuses, doit faire face à de nombreux problèmes difficiles.

Avant l'éboulement, nous avons pu vendanger les premières grappes du jeune vignoble. Elles ont donné un vin d'une belle couleur rubis; le millésime inscrit sur les étiquettes rappellera le terrible éboulement de la nuit du 24 octobre 2006.

Le vignoble doit être remis en état – voici ce que vous pouvez faire

Pour que le vignoble puisse être remis en état et protégé contre d'autres éboulements éventuels, il nous faudra surmonter encore bien des obstacles. Avec votre soutien financier, nous pourrions exécuter ces travaux de longue haleine, mais qui valent la peine d'être entrepris. Nous serions heureux de pouvoir bientôt, grâce à votre aide, vendre dans notre boutique le vin de notre terroir.

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.**

* Quand vous avez versé votre don, veuillez nous faire savoir si vous souhaitez un t-shirt.

** 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: Gersag Druck AG,

Emmenbrücke

Parution: 4 fois par an

Tirage: 55 000 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° 01 | février 2007



Les caprices de la météo

Sécheresse et inondations: ces extrêmes témoignent du changement climatique, à Brontallo comme ailleurs.

Eboulement dans les vignes

D'énormes blocs de rochers s'écrasent sur les jeunes plants de la nouvelle vigne.

Un soutien pour Brontallo

Grâce à l'aide venue de toute la Suisse, le petit village tessinois va survivre.



Chère donatrice, cher donateur,

L'Association Pro Brontallo se préoccupe essentiellement de notre village, de ses habitantes et habitants et de son environnement. Mais il s'agit aussi de nos chèvres, de nos vaches, de nos châtaigniers, de notre vignoble, de nos pâturages et de nos murs de pierres sèches. Ces éléments constituent un tout, et toujours plus nombreux sont les visiteurs qui s'y intègrent aussi. Le val Maggia est un lieu de villégiature apprécié, où les randonneurs et tous ceux et celles qui recherchent le calme et la proximité de la nature trouvent des lieux enchanteurs – et Brontallo ne fait pas exception.

La mise en œuvre et la réalisation des projets suivants assureront la survie de notre village: culture écologique des châtaigneraies, remise en état des installations traditionnelles de séchage et du moulin à eau, culture du vignoble demeuré intact. L'exploitation des alpages revêt une grande importance. Dès l'automne prochain, le fromage savoureux et sain qui y est produit sera certainement très demandé dans la boutique du village.

Brontallo a la chance de compter beaucoup d'enfants: nulle part ailleurs dans la vallée, leur proportion est aussi forte. C'est la preuve de la croissance de notre village, qui a réussi à enrayer l'émigration; en fait, la population est en voie d'augmentation. Cela n'a été possible que parce que nos efforts ont été soutenus par un grand nombre de personnes. Nous sommes certains qu'à l'avenir aussi, nos projets modernes et respectueux de la nature continueront à susciter un grand intérêt et seront encouragés comme ils le méritent.

Un très grand merci!

Giacomo Fiori

LES CAPRICES DE LA MÉTÉO



Vivre en harmonie avec la nature

La météo est devenue folle! Au Tessin aussi, il a fait trop chaud en décembre et en janvier. Lorsque le neige est rare en hiver, l'eau manquera en été.

Le changement climatique ne fait pas seulement fondre les glaciers alpins, les saisons sont chambardées, mettant à rude épreuve les animaux et les plantes. Les périodes de sécheresses sont plus longues et les vents plus violents. Et lorsque la pluie vient enfin, elle tombe à verse.

A la montagne, les variations du climat sont beaucoup plus sensibles que sur le Plateau suisse. L'absence de pluie dessèche les prés et les forêts, parce que les pentes abruptes ne peuvent pas retenir l'eau, qui ne s'infiltre pas non plus dans le sol pierreux. Lorsqu'ils sont secs, les prés et les bois brûlent comme de la paille, et si les forêts disparaissent, les villages ne sont plus protégés contre les avalanches. Les arbres qui manquent d'eau sont beaucoup plus sujets aux maladies, et les parasites pénètrent facilement sous leur écorce. Quand il fait aussi chaud qu'en janvier de cette année, il arrive que les bourgeons des arbres se mettent à pousser, au risque d'être détruits par le gel. Il en résulte une pénurie de miel de montagne en été et une mauvaise récolte de châtaignes en automne.

Mais les plus grands dangers proviennent des pluies violentes qui succèdent à la sécheresse: la terre, dure comme de la pierre, ne peut pas absorber les précipitations, de même qu'une éponge sèche absorbe moins d'eau qu'une éponge humide. A fin janvier, la neige est tombée au Tessin, ce qui a fait reculer ce risque.

Lorsque cette neige, et d'autres précipitations que nous appelons de nos vœux, couleront au printemps dans l'amenée d'eau de notre moulin, qui doit encore être construite, Brontallo aura mené à bien un nouveau projet. A Noël, le toit du moulin était achevé et les ouvriers pourront bientôt installer les imposantes meules et la roue à eau. Les plans et la réalisation des travaux s'inspirent d'anciens croquis trouvés dans les archives cantonales. L'automne dernier, on a fait du feu pour la première fois dans notre gràa, qui sert à sécher la récolte de châtaignes, et au printemps celles-ci seront réduites en farine dans le nouveau moulin: c'est un événement attendu avec impatience par toute la population de Brontallo. Tous ces projets s'imbriquent comme les morceaux d'un puzzle,

et lorsque la dernière pièce aura trouvé sa place, on pourra constater l'ampleur des efforts et du travail accomplis par les gens de Brontallo – mais nous n'en sommes pas encore là.

Pendant que les menuisiers et les charpentiers s'affairent dans le moulin, d'autres personnes se soucient de la boutique où seront vendus les produits de la région. Les plans sont prêts, les demandes d'autorisation ont franchi tous les obstacles et les droits d'explo-

tation sont réglés – les procédures sont aussi compliquées dans un village du Tessin que dans une commune romande ou alémanique! La boutique devrait être terminée en été, période qui attire le plus de visiteurs dans notre coquet village typiquement tessinois. Un produit occupera certainement la place d'honneur sur les rayons: la farine de châtaignes. Mais en attendant, organisateurs et ouvriers auront encore l'occasion de se régaler d'une solide cazöla (voir recette ci-dessous)!

La réalisation de tous ces projets par notre village de montagne n'a été possible que grâce au soutien de nombreux donateurs et donatrices. Les habitants de Brontallo continueront à avoir besoin de cette aide à la fonte des neiges, lorsqu'il faudra construire la route de Scinghiöra, premier tronçon du chemin carrossable conduisant à l'Alp Spulüi, qui permettra d'approvisionner régulièrement notre boutique en produits du terroir frais.

La Cazöla alla Paola

Paola est aux fourneaux de l'Osteria de Brontallo.

Potée hivernale typique

Ingrédients

Luganighetta
queue de porc*
pied de porc*
côte de porc
oignons
carottes
céleri en branche
purée de tomates
chou de milan
huile d'olive
beurre
sel, poivre
bouillon de bœuf
vinaigre balsamico blanc
vin blanc

Préparation:

Faire revenir brièvement les viandes dans l'huile et le beurre; ajouter les légumes, un verre de balsamico et la purée de tomates, saler et poivrer; couvrir avec le bouillon, laisser mijoter lentement pendant deux heures en ajoutant de temps et temps un peu de vin blanc.
Cuire le chou à part dans de l'eau salée pendant un quart d'heure, bien l'égoutter et l'ajouter à la potée. Mélanger et laisser mijoter encore 10 minutes.

* Si vous ne trouvez pas de queue ni de pied de porc, vous pouvez aussi prendre du jarret de porc.

Servir avec des pommes de terre nature.

Buon appetito!

PS: le restaurant de Brontallo sera fermé pour cause de vacances du 19 au 27 février 2007.