



A la fin de l'été, le moulin sera terminé

La rénovation du moulin, dans la partie inférieure du village, va bon train. L'automne dernier, nous avons fêté le couronnement de la charpente. Actuellement, les ouvriers s'affairent à l'aménagement intérieur. Nous disposons déjà des pièces métalliques du mécanisme de la roue et de la meule et les charpentiers sont en train de réaliser les éléments en bois ainsi que la roue elle-même. A la fin de l'été, tout devrait être terminé, de manière à pouvoir procéder en automne à la première mouture. Avec le retour du temps chaud et sec,

nous allons élargir et consolider le chemin pédestre qui conduit au moulin, ce qui en facilitera l'accès à ses visiteurs. En outre, le cours du ruisseau devra être modifié pour que l'énergie hydraulique qui fait tourner la roue soit exploitée le plus efficacement possible. En automne, quand la meule de 250 kilos et d'un mètre de diamètre sera prête à fonctionner, on pourra moudre en une heure 6 kilos de châtaignes séchées pour en faire de la précieuse farine. La roue à aubes et la meule sont des symboles du cycle de la vie et montrent qu'à

Brontallo tout se tient et tout est en mouvement. La farine des châtaignes cultivées naturellement est une denrée très appréciée et aura sans doute beaucoup de succès quand elle sera vendue dans notre boutique, en même temps que d'autres produits de la région. Le moulin remis en état constitue un élément clé de la reconstruction de Brontallo. Cette belle réalisation n'a pu être accomplie qu'avec le soutien généreux de nombreux amis, amies, donateurs et donatrices de toute la Suisse.

La qualité est un atout

Le tourisme rural et la rénovation du moulin ont plus d'un point commun: ces deux projets ont été planifiés et réalisés avec soin et un souci constant de la qualité. Ils complètent d'autres réalisations, comme la route d'accès aux alpages, la culture des châtaigneraies et l'entretien des 22 kilomètres de murs de pierres sèches en terrain accidenté. 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; l'invitation vous parviendra 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.stellinadesign.com
Impression:
 Heller Druck AG, Cham
Parution: 4 fois par an
Tirage: 64'500 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.com

LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO



N° 02 | mai 2007



Agrotourisme

Passer ses vacances là où la nature est belle, tout en se faisant des amis: à Brontallo, les hôtes sont les bienvenus.

En automne, la roue du moulin tournera

Les travaux de restauration du moulin vont bon train: il sera bientôt prêt pour la première mouture.

Votre soutien pour Brontallo

L'aide reçue de toute la Suisse assure la survie de ce village des montagnes tessinoises.



Chère donatrice, cher donateur,

Je m'appelle Franco Giacomini; je suis artisan à la retraite et j'ai toujours habité à Brontallo. Dès le début, j'ai suivi le projet de sauvegarde de notre village et j'en suis enthousiasmé. On a recommencé à pratiquer l'agriculture et nous sommes tous enchantés de déguster les produits naturels du cru, dont nous connaissons exactement l'origine.

Je suis très heureux qu'on ait restauré la gràà (local de séchage des châtaignes) et le moulin à eau. Le séchage et la mouture des châtaignes seront à nouveau des moments importants qui me rappelleront des souvenirs d'enfance.

Bien sûr, on pourrait aussi acheter ces aliments dans un supermarché, mais il est bon de sauvegarder les anciennes méthodes de production. De même, je suis heureux qu'on n'ait pas construit de route pour aller à la gràà et au moulin: de cette façon, les châtaignes continueront à être transportées dans des hottes. C'est aussi ce qui fait la valeur de ce projet.

Notre future boutique offrira de nouveaux emplois et constituera en même temps un lieu de rencontre pour les habitants et nos hôtes qui viendront y faire leurs achats quotidiens. Si j'avais vingt ans de moins, je participerais aussi à ce projet en fabriquant des corbeilles, des hottes et des râtaux de bois.

Je tiens ici à remercier du fond du coeur l'Association Pro Brontallo. Sa tâche est considérable et coûteuse, mais les changements et les améliorations apportés témoignent de l'énergie et de la volonté du village tout entier.

De nos jours, tout va très vite, mais je vous invite pourtant à prendre le temps de venir jusqu'à Brontallo. Tout ce que vous y verrez n'a été restauré que parce que nous avons pu compter sur votre soutien.

Un très grand merci!

F. Giacomini

Franco Giacomini



La vie ici, ça doit être comme des vacances!

Le paysage autour de Brontallo et le village lui-même sont magnifiques, sauvages et romantiques. Un endroit idéal pour des vacances à l'écart du tourisme de masse.

Bien souvent, les habitants de Brontallo ne peuvent s'empêcher de rire sous cape lorsque des touristes venus d'autres régions du pays s'extasient avec envie sur la beauté du village et de ses environs. Mais vivre à Brontallo, ce n'est pas seulement jouir du paysage et du calme; vivre à Brontallo, c'est aussi comprendre la nature et coexister avec elle. En été, lorsqu'il y a pénurie d'eau et que les forêts sont desséchées, le risque d'incendie est grand. En hiver, ce sont les avalanches qui menacent. Tous les habitants de Brontallo ont encore en mémoire l'éboulement de l'automne dernier qui a détruit une partie du vignoble qui venait d'être replanté.

A Brontallo, seules quelques familles vivent de l'agriculture. Les autres vont travailler dans la vallée ou doivent même se rendre tous les jours à Ascona ou Locarno. En outre, on sait bien que l'agriculture de montagne n'est guère rentable, au Tessin comme ailleurs. C'est pour toutes ces raisons que les responsables du village ont décidé d'encourager l'agrotourisme, appelé aussi tourisme rural, pour profiter directement des richesses de la nature, sans nuire à celle-ci.

L'agrotourisme est la forme de tourisme la plus douce, qui offre aux hôtes la possibilité de se familiariser avec la vie à Brontallo: ils découvrent le quotidien des habitants et toute la diversité d'un village tessinois. Les familles apprécient tout particulièrement le tourisme rural: les enfants sont ravis d'observer les chèvres, les moutons et les vaches, de les caresser, et de découvrir comment on traite une chèvre. De nos jours, pour beaucoup d'enfants des villes, de telles rencontres constituent de véritables événements.

Mais l'agrotourisme ne signifie pas que les hôtes dorment dans la grange et renoncent à tout confort: il ne s'agit pas de dire adieu à la civilisation et à ses agréments! C'est ainsi que sur l'Alp Scinghiöra on est en train de rénover deux rustici qui pourront accueillir en tout 27 personnes. Outre les chambres à coucher, on y trouvera une cuisine simple, une salle à manger rustique et une douche confortable. Ces jours-ci, les ouvriers s'occupent de l'aménagement extérieur. Grâce au beau temps de ce printemps et à la douceur de l'hiver, les travaux ont pu commencer plus tôt que prévu. En automne, les deux rustici seront terminés et prêts à être habités dès l'an prochain.

Au coeur du village, on a commencé à rénover une maison qui pourra accueillir six personnes. Ces hôtes auront ainsi avec les habitants des contacts directs qui, espérons-le, déboucheront sur des amitiés qui se prolongeront au-delà des vacances.

Pour assurer à ce projet une base solide, il faudra faire connaître ces logements dans le reste de la Suisse. A cet égard, Brontallo dispose d'un avantage: grâce à nos nombreux donateurs d'outre-Go-

thard, notre village n'est plus inconnu. De même, la distinction conférée à Brontallo par le Groupement suisse pour les régions de montagne a contribué à sa notoriété dans toute la Suisse. Le prix principal décerné par le Groupement est destiné à des projets qui créent des emplois durables tout en assurant l'utilisation responsable des ressources naturelles des régions de montagne. C'est précisément dans cette ligne que s'inscrit le tourisme rural.

Bien entendu, l'agrotourisme comprend également la découverte des produits indigènes qui, dans le courant de cet été, seront proposés dans notre boutique du village et agrémenteront les pique-niques de nos hôtes, en promenade ou lors d'une baignade dans la Maggia. Cette nouvelle activité a pu être mise en place grâce au généreux soutien de nos donatrices et donateurs. Ainsi sera assurée la survie de notre village, ce qui empêchera son dépeuplement.

Cailles alla Paola

Paola est la patronne de l'osteria de Brontallo

Ingrédients pour 4 personnes

8 cailles
8 feuilles de sauge fraîche
8 tranches de lard
Huile d'olive
Beurre
1 dl vin blanc
2 cl cognac
Champignons séchés réduits en poudre
5 dl bouillon
5 dl crème
Maïzena

Préparation:

Envelopper chaque caille dans une tranche de lard en y glissant une feuille de sauge. Faire dorer les cailles à l'huile et au beurre et les assaisonner de sel et de poivre. Déglacer au vin et au cognac, ajouter les champignons en poudre et laisser mijoter couvert au four à 180° pendant 2 heures environ. Retourner les cailles de temps à autre et ajouter du bouillon si nécessaire. 15 minutes avant de servir, saupoudrer à nouveau de champignons séchés et terminer en ajoutant la Maïzena délayée dans la crème.

Contour:

Servir avec de la polenta, de la purée de pommes de terre ou du riz.

Buon appetito!

Si vous souhaitez déguster ces cailles à Brontallo, veuillez passer commande une semaine à l'avance au moins.