



LA FORZA

LE MAGAZINE DU VILLAGE DE BRONTALLO



N° 04 | octobre 2007

En harmonie avec la nature

Des pâturages bien entretenus sont indispensables à la réussite de l'élevage des chèvres, des moutons et des vaches. Au cours des années, cependant, les nôtres étaient peu à peu retournés à l'état sauvage, anéantissant ainsi le travail de nos ancêtres. A la fin du 19e siècle, les habitants de Brontallo avaient encore plus de 45 vaches et environ 450 chèvres. De nos jours, l'effectif du cheptel a diminué considérablement, faute de pâturages entretenus.

La remise en état de ces parcelles et de leurs terrasses n'est pas seulement importante pour l'élevage: les murs de pierre abritent une multitude de petits animaux et sur les terrasses ensoleillées

prospèrent de nombreuses plantes, souvent rares. Mais ces terrasses sont gravement endommagées et leur rénovation constitue un travail pénible sur ces terrains en forte pente. Grâce au soutien des bienfaiteurs de Brontallo, il sera possible de recommencer à exploiter les anciens pâturages.

Dans d'autres régions et plus bas dans la vallée, on peut faucher l'herbe deux fois par année, mais dans les environs de Brontallo, on ne peut faire qu'une seule récolte. Or les paiements directs de la Confédération ne sont pas beaucoup plus élevés pour autant, ce qui constitue un désavantage pour les paysans de montagne. En outre, les difficultés dues

au terrain exigeant de leur part un travail intensif, ce qui les empêche d'exercer d'autres activités, comme la participation à l'agritourisme ou à la reconstruction des terrasses, au nettoyage des pâturages ou à la construction des voies de communication.

"Les autorités n'apprécient pas encore à sa juste valeur l'énorme travail que nous accomplissons en faveur de l'environnement", déclarent les paysans, non sans ajouter: "Heureusement qu'il y a Pro Brontallo et ses nombreux donateurs et donatrices qui soutiennent notre travail et permettent ainsi la sauvegarde de ce village tessinois typique dans un cadre unique."

Agrotourisme: jouir des dons de la nature

Une exploitation des alpages respectueuse de l'environnement garantit la cohabitation de tous les animaux et promeut la diversité des plantes. Afin d'être en mesure de préserver une exploitation moderne, les alpages doivent être parfaitement mis en valeur.

En tant qu'ami, donatrice, marraine, parrain ou même en tant que donateur ou parrain d'honneur, vous contribuez à long terme et de manière durable à ce que les enfants de Brontallo profitent également d'un avenir radieux dans leur beau village. Avec nos chaleureux remerciements.

- Les **Amici** soutiennent Brontallo avec 30 francs, Vous faites ainsi partie de nos amis et recevez LA FORZA une fois par trimestre.
- Vous êtes **Donatori** à partir de 60 francs. A part LA FORZA, les donateurs reçoivent deux bons „Café“, bons qui peuvent être honorés dans notre typique restaurant du village.
- Les **Padrini** aident Brontallo avec 120 francs. A part les bons „Café“, nous offrons sur demande un T-shirt original* à nos parrains et marraines.
- A partir de 600 francs, vous êtes **Donatori Onorari**. Nous invitons volontiers les donateurs d'honneur à venir à deux à notre fête villageoise.
- A partir de 1200 francs, vous êtes **Padrini Onorari**. Nous sommes heureux d'inviter nos marraines et parrains d'honneur à un déjeuner copieux lors de notre fête villageoise.

Si vous nous versez 2000 francs et davantage, nous vous invitons, avec une personne de votre choix, à passer **un week-end ou deux nuits** dans l'une des maisons que nous avons aménagées pour l'agritourisme.

Si vous nous versez 5000 francs et davantage, nous vous invitons, avec une personne de votre choix, à passer toute **une semaine** dans l'une des maisons que nous avons aménagées pour l'agritourisme.

* Veuillez vous annoncer auprès de nous si vous désirez un T-shirt et que vous avez versé le montant.

IMPRESSUM

Editeur: Associazione Pro Brontallo

Rédacteur en chef: Giacomo Fiori

Photos: Associazione Pro Brontallo

Textes: Felix Kuhn

Mise en page:

www.stellinadesign.com

Impression:

Heller-Druck AG, Cham

Parution: 4 fois par an

Tirage: 48'000 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.com



L'agritourisme devient réalité

Dès l'année prochaine, les deux premières maisons de vacances sur le mont Scinghiöra seront prêtes à accueillir nos hôtes.

Vous êtes les bienvenus!

Les pâturages ont besoin de soins

Au cours des années, beaucoup de prés sont retournés à l'état sauvage. A Brontallo, ils ont été remis en état - pour la sauvegarde du paysage.

Un soutien indispensable

En agriculture, la concurrence est rude. Sans le soutien de larges milieux de la population, les alpages seraient en friche.



Chère lectrice, cher lecteur,

Je m'appelle Francesca Cavagna et depuis cet automne, je suis responsable de l'agritourisme à Brontallo et je collabore avec le bureau d'information et le marketing.

Après avoir accompli ma scolarité, j'ai quitté le Tessin pour aller à Genève, où j'ai suivi l'Ecole hôtelière. Munie de ce diplôme, j'ai travaillé dans de grands établissements genevois, comme l'Intercontinental, le Président et le Sofitel.

Vous vous demandez sans doute pourquoi je me retrouve maintenant à Brontallo...

La raison est très simple et remonte à mes années d'étude au gymnase de Viganello, près de Lugano: mon amour des vallées et des montagnes tessinoises a été éveillé lors des excursions organisées par notre professeur d'histoire et de géographie - Grazie, Mario! C'est à ces occasions que j'ai découvert la nature et que je me suis passionnée pour l'architecture sobre de ces régions.

Après les années passées dans la Genève cosmopolite, j'ai eu la possibilité de revenir au pays en assumant la direction d'un restaurant à Fusio, au fin fond du val Maggia, ce qui a été l'une des plus belles périodes de ma vie professionnelle.

Maintenant, je dois relever un nouveau défi, tout en ayant la possibilité de vivre dans mes chères montagnes. Comme Horace, j'ai pour devise «Carpe diem» - et je vous assure que je saurai bien utiliser mes journées.

Je ne vais pas tout vous dire d'emblée, car j'ai été moi-même enthousiasmée par ma première visite des bâtiments aménagés pour l'agritourisme. L'équilibre entre le confort exigé par un tourisme moderne, la proximité de la nature et le respect de l'environnement vous garantira de belles vacances - et tout ira en s'améliorant constamment! Mais je ne vais pas tout vous révéler, sinon vous n'aurez plus rien à découvrir...

Je crois fermement à ce projet, convaincue qu'il aura du succès. J'espère avoir bientôt le plaisir de bavarder avec vous à Brontallo et vous souhaite entre-temps beaucoup de plaisir à la lecture de LA FORZA.

Un caro saluto a tutti

Francesca Cavagna



L'agritourisme, ce n'est pas seulement dormir dans le foin

L'agritourisme profite à tous: les hôtes apprécient la belle nature, le repos et l'air pur, tandis que les habitants des montagnes s'assurent une source de revenus supplémentaire.

Les échanges entre personnes au gré d'une cohabitation temporaire favorisent la compréhension mutuelle. Les citadins découvrent ainsi pourquoi les paysans de montagne ont besoin d'aide et de soutien.

Bien souvent, les enfants sont les plus enthousiastes, car des vacances dans les montagnes tessinoises sont bénéfiques pour toute la famille. L'auto reste dans la vallée, ou même au garage. La seule circulation est celle des chèvres et des moutons qui traversent les pâturages. Et le spectacle de la vue sur les montagnes et la vallée est bien plus passionnant que tout ce que propose la télé. Les subtiles variations de la lumière au cours de la journée, la clarté du ciel étoilé pendant la nuit sont autant d'images qui restent.

L'année prochaine sera une date marquante pour Brontallo: deux nouvelles maisons de vacances aménagées pour l'agritourisme vont s'ouvrir sur le mont Scinghiöra. Elles sont situées à près de 1200 m d'altitude, à une heure de marche du village de Brontallo.

Dans la plus grande maison, deux

chambres et une mansarde peuvent accueillir 16 personnes. La salle à manger sympathique, la cuisine et les deux salles de bain sont aménagées confortablement, dans le style rustique. Une petite buanderie se trouve au sous-sol. Un vaste espace devant la maison offre la place nécessaire aux jeux et aux repas en plein air. Un peu en dessous de la maison se situe un superbe point de vue où les randonneurs en route pour les sommets ou d'autres buts apprécient la belle table de bois massif.

La seconde maison, typiquement tessinoise et très attrayante, n'est pas loin. Au rez-de-chaussée, accueillant comme une grotte, se trouvent une cheminée et un évier de pierre. Le premier étage abrite la cuisine, la salle à manger et les salles de bain; sous le toit se trouvent trois chambres qui offrent en tout 11 lits.

Il est prévu de restaurer une troisième maison, mais le bâtiment est si délabré que Pro Brontallo n'a pas encore pu rassembler les fonds nécessaires pour faire de cette ruine un nouveau bijou. Les frais de rénovation sont élevés, car à cette altitude on ne peut pas recourir

à de grosses machines et les matériaux de construction ne peuvent être transportés que par petits chargements, ce qui revient très cher.

Ces maisons sont situées dans une région merveilleusement reposante, qui invite aux promenades et randonnées dans les alpages où chèvres et moutons passent l'été. Mais ces vacances sont aussi l'occasion de faire la connais-

sance des habitants de Brontallo, par exemple lors de l'achat des savoureux produits du cru - miel, vin, grappa, formaggi et fromage d'alpage, au gré des saisons - proposés tout frais dans le nouveau magasin du village.

Les deux maisons sont à louer dès l'année prochaine. Pour tout renseignement, les lectrices et lecteurs de LA FORZA peuvent s'adresser au secrétariat de Pro Brontallo (091 754 24 17) ou envoyer un courrier électronique à pro.brontallo@bluewin.ch.

Torta di castagne alla Paola

Paola est la patronne de l'osteria de Brontallo

Ingrédients

400 g	purée de châtaignes non sucrée
150 g	sucre
125 g	beurre
4	œufs (séparés)
2	cuillères à soupe d'amandes moulues
1	sachet de sucre vanillé
1	sachet de poudre à lever

Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients et y ajouter les blancs d'œuf battus en neige. Verser le tout dans un moule à ressort beurré. Cuire au four préchauffé à 180° pendant environ 45 minutes.

A l'osteria, cette tarte n'est servie que sur commande. Il se conserve facilement pendant quelques jours.