

## Impressum

**Editeur** Associazione Pro Prontallo  
**Rédacteur en chef** Giacomo Fiori  
**Photos** Associazione Pro Prontallo  
**Textes** Associazione Pro Prontallo  
**Impression** Heller-Druck AG Cham  
**Tirage** 40 000 exemplaires  
**Parution** 4 fois par ans  
**Abonnement**  
compris dans les dons dès CHF 5.–

**Adresse**  
Associazione Pro Prontallo  
6692 Brontallo  
Téléphone 091 754 24 17  
Fax 091 754 26 46  
pro.brntallo@bluewin.ch  
www.brntallo.com

## Pro Brontallo

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.

### Amici

Les Amici soutiennent Brontallo avec CHF 30.–. Vous faites ainsi partie de nos amis et recevez «la forza» une fois par semestre.

### Donatori

Vous êtes Donatori à partir de CHF 60.–. A part «la forza», les donateurs reçoivent deux bons «Café», bons qui peuvent être honorés dans notre typique restaurant du village.

### Padrini

Les Padrini aident Brontallo avec CHF 120.–. A part les bons «Café», nous offrons sur demande un T-shirt original\* à nos parrains et marraines.

### Donatori Onorari

A partir de CHF 600.–, vous êtes Donatori Onorari. Nous invitons volontiers les donateurs d'honneur à venir à deux à notre fête villageoise.

### Padrini Onorari

A partir de CHF 1200.– vous êtes Padrini Onorari. Nous sommes heureux d'inviter nos marraines et parrains d'honneur à un déjeuner copieux lors de notre fête villageoise.

### Donateur d'honneur

A partir de CHF 2000.–, vous êtes donateur d'honneur. Nous vous invitons, avec une personne de votre choix, à passer **deux nuits** dans l'une des maisons que nous avons aménagées pour l'agritourisme.

### Marraine ou parrain d'honneur

A partir de CHF 5000.–, vous êtes marraine ou parrain d'honneur. Nous vous invitons, avec une personne de votre choix, à passer **six nuits** 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.

# PARE-AVALANCHES

## LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRÉOCCUPATION

Même si on a l'impression que les hivers ne sont plus aussi rigoureux que naguère et que les chutes de neige ont diminué par rapport aux dernières décennies, il arrive encore que des avalanches, grosses ou petites, descendent derrière le village et le long du chemin de Margoneggia.

La forêt de «Chiöll», sous l'alpage de «Spulüi», constitue une protection naturelle contre les avalanches qui, sinon, dévaleraient jusqu'au village. Pourtant certains bâtiments à l'écart ne sont pas encore protégés comme il le faudrait.

Des pare-avalanches construits en certains endroits stratégiques dominant le chemin de Brontallo à Margoneggia et la route agricole

qui permet l'accès à nouvelle étable à chèvres et aux alpages pourraient contribuer dans une large mesure à résoudre les problèmes causés par la neige.

Mais les avalanches n'entravent pas seulement la mobilité: il ne faut pas oublier que sur tous ces chemins circulent des gens qui consacrent leur énergie et leur passion à assurer la survie de nos petites exploitations agricoles.

Nous voudrions assurer la sécurité de ces personnes dont l'activité est indispensable à la sauvegarde de notre village et nous aimerions aussi garantir la sécurité de tous ceux et celles que l'attachement à notre mode de vie incite à nous rendre visite aussi pendant les mois d'hiver.



# La forza

Le magazine du village de Brontallo

## Editorial

Rosita Giacomini

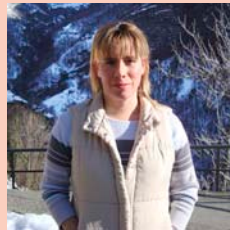
La vie à la campagne en hiver

Pare-avalanches Pro Brontallo



Edition 1  
Février 2008





Chers donateurs et donatrices,

Je m'appelle Rosita Giacominini, j'habite à Brontallo et suis secrétaire de l'Association Pro Brontallo.

Après avoir accompli ma scolarité obligatoire, j'ai fait un apprentissage de commerce dans une banque et j'ai travaillé comme secrétaire jusqu'en 2001. Une fois mariée, j'ai décidé, d'entente avec mon époux, de renoncer à mon emploi pour me consacrer au ménage et à notre exploitation agricole, à nos chèvres et à nos vaches.

Vous vous dites sans doute que le changement a dû être considérable, et on me demande souvent si je n'ai jamais regretté ma décision. Je peux répondre en toute franchise: «Non, certainement pas!»

De nos jours, tout doit se faire vite, ce qui engendre le stress et fait qu'il est impossible de trouver l'harmonie intérieure.

Grâce à ma décision, je vis maintenant autrement. Bien sûr, je travaille beaucoup plus dur, je n'ai plus d'horaires ni de jours fériés, mais cela ne me dérange pas. Le soir, je suis fatiguée mais contente.

Je suis heureuse d'être en contact direct avec la nature, et surtout avec les animaux, que j'ai appris à connaître et à aimer, car auparavant, je n'avais aucune expérience dans ce domaine.

Parfois, les touristes me demandent si leurs enfants peuvent aller voir les chèvres et les caresser: pour ces petits citadins, c'est souvent la première rencontre avec une vraie chèvre. En voyant briller d'étonnement et de plaisir les yeux de ces enfants, je me rends compte que j'ai eu de la chance de grandir ici.

Ces petites choses montrent combien il importe que notre projet pilote puisse être réalisé. Il nous permet de remonter un peu dans le temps pour comprendre comment on vivait jadis. Certaines valeurs doivent être conservées à tout prix. Grâce aux donateurs de l'Association Pro Brontallo, nous avons redécouvert ces valeurs – et nous en sommes heureux. Merci!

Venez donc nous rendre visite. Nous nous réjouissons de vous accueillir et de vous montrer notre travail.

A bientôt!

*R. Giacominini*

Rosita Giacominini  
Secrétaire de l'Association Pro Brontallo

# LA VIE À LA CAMPAGNE EN HIVER

## BEUCOUP DE NEIGE RENDS DIFFICILE LA VIE

L'hiver est arrivé. Nous sommes à fin décembre et nous jouissons encore de quelques beaux jours, mais les prévisions annoncent de la neige pour bientôt. Les chèvres qui étaient restées dehors jusqu'à aujourd'hui et ne rentraient à l'étable que pour manger vont devoir rester enfermées.

Comme prévu, la première neige est tombée. Tout est calme et paisible et le paysage enneigé à quelque chose d'irréel. Les enfants sont aux anges: certains déblaient la neige sur les chemins, d'autres jouent ou ont sorti les luges.

Mais pour les paysans, l'idylle est de courte durée: les étables se trouvent en dehors du village et lorsqu'il neige, il n'est pas toujours facile de s'y rendre.

Tôt le matin, la route cantonale est souvent encore enneigée, ce qui oblige à mettre les chaînes sur les roues de l'auto.

Pour nous rendre à l'étable de Margoneggia, par exemple, nous devons aller jusqu'au prochain village de Menzonio, d'où part la route agricole.

Quand c'est possible, on prend le tracteur, muni de quatre chaînes; c'est le seul véhicule avec lequel on peut se rendre à l'étable en cas de forte chute de neige. Il permet aussi de déblayer la neige, pour

qu'on puisse reprendre le plus tôt possible le véhicule tout-terrain.

On peut aussi partir à pied de Brontallo, mais cela n'est pas facile: quand il a beaucoup neigé, il faut se frayer un chemin; cela prend énormément de temps et on arrive au but trempé et fatigué. A l'arrivée, on trouve la plupart des chèvres dans l'étable, mais certaines sont déjà sorties, comme si elles étaient impatientes de voir leur propriétaire.

Les paysans ne peuvent pas se permettre de ne pas se rendre aux étables, car il faut soigner le bétail jour après jour, en semaine et le dimanche, qu'il fasse beau ou mauvais. Pas de vacances pour interrompre ce dur labeur, qui est peut-être allégé par l'attachement passionné des gens pour leurs animaux et la nature.

Il y a des années où le foin récolté et engrangé pendant l'été ne suffit pas pour tout l'hiver, notamment si on a dû laisser le bétail à l'étable dès le début de la saison pour cause de mauvais temps. Il faut alors commander à temps du foin supplémentaire pour pouvoir le décharger directement dans l'étable, sinon, il ne reste plus qu'à faire appel à l'hélicoptère, ce qui coûte très cher.

Il s'agit de tout planifier en temps voulu, car il suffit qu'il neige be-

aucoup en une seule fois, comme cette année, pour que tout devienne plus difficile.

Il y a quelques années encore, les chèvres restaient à Brontallo, mais réparties entre plusieurs étables, ce qui était malcommode et prenait beaucoup de temps. Bien que la nouvelle étable soit éloignée du village, nous sommes satisfaits de cette solution: tout est plus rationnel qu'auparavant et les animaux vivent dans de meilleures conditions car ils peuvent se mouvoir librement à l'intérieur de l'étable.

La loi sur la protection des animaux interdit en effet de garder le bétail dans les anciennes étables non conformes. Le projet prévu va nous faciliter la tâche, mais il reste encore beaucoup à faire: aménager les chemins, mettre en valeur les pâturages, reconstruire les murs de pierres sèches, nettoyer et entretenir les forêts – autant de travaux dont l'achèvement exigera encore des années.

Grâce à ce que nous avons fait jusqu'à présent, le nombre des animaux a doublé, ce qui a permis d'améliorer les revenus des paysans de Brontallo.

Les travaux encore à entreprendre contribueront à augmenter la production de foin pour l'hiver et à exploiter les terres de manière plus efficace. Nul doute que cela incitera les jeunes habitants du village à pratiquer l'agriculture avec un enthousiasme accru.

*En haute: Les chèvres doivent être alimenté tous les jours.*

*Photo de couverture: Enlever de la neige – une affaire dangereuse.*



## À table avec Fra: Sauce aux noix

RECETTE DE CUISINE

### Ingrédients

100 g de cernaux de noix  
épluchés  
10 g pignons de pin  
80 g de beurre  
60 g de parmesan râpé  
30 g de feuilles de basilic  
2 gousses d'ail  
huile d'olive extra vierge  
sel, poivre blanc en grains  
à volonté

### Préparation

Grillez les cernaux de noix et les pignons de pin au four. Mettez-les encore chauds dans un mortier et écrasez-les pour les réduire en poudre.

Faites légèrement revenir le beurre dans une poêle, ajoutez-y les noix, les pignons de pin et mélangez en laissant cuire pendant 5 minutes.

Enlevez du feu et ajoutez le fromage, le sel, le poivre blanc fraîchement moulu, le basilic et l'ail finement hachés.

Mettez le tout dans un mixer, ajoutez deux cuillerées de soupe d'eau bouillante et mixez pendant quelques minutes.

Pendant ce temps, ajoutez l'huile par petite quantité jusqu'à ce que la sauce soit fluide et homogène.

La sauce aux noix accompagne parfaitement les pâtes fraîches, au châtaignes et à la farine, et les gnocchis de châtaignes complète.