

Neuer Weg zwischen Chiöll und Spulüi – die Arbeiten schreiten voran



Weg zwischen Chiöll und Spulüi.

Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass wir – auch dank Ihrer Hilfe – zu Beginn des Sommers die Bauarbeiten am neuen Weg zwischen Chiöll und Spulüi fortsetzen konnten.

Wie wir bereits berichtet haben, ist die Stückzahl des Viehs in Brontallo in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Das hat dazu geführt, dass wir zahlreiche landwirtschaftliche Massnahmen durchgeführt haben, um neue Flächen für das Mähen oder Weiden zu erschliessen. Ausserdem haben wir einige Verbesserungsarbeiten an der «Alp Piett» durchgeführt, die zurzeit mit etwa 200 Tieren bewirtschaftet wird (Ziegen und Schafe).

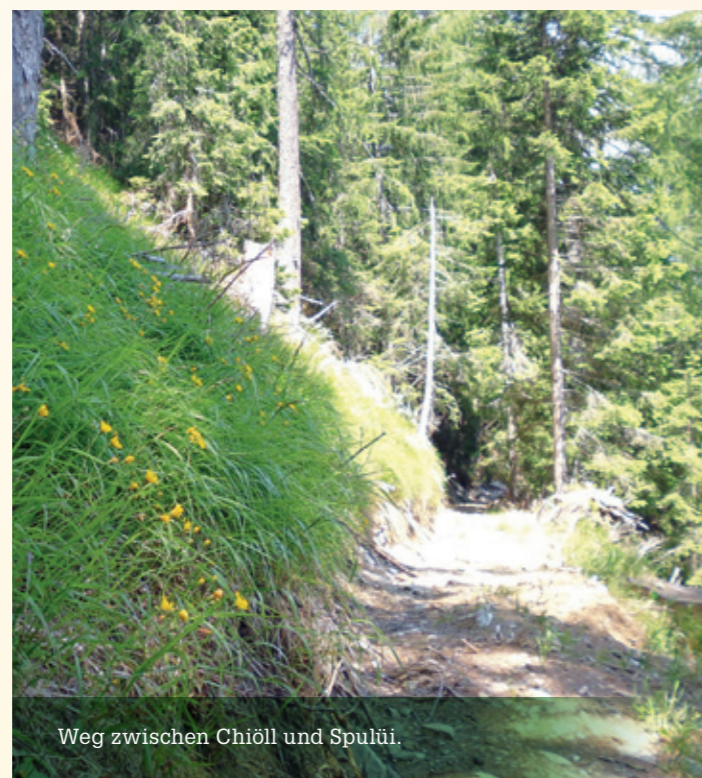
Um die Alp besser nutzen zu können, wurden verschiedene Massnahmen durchgeführt, die vor allem den Zugang zur Alp erleichtern sollten. Die jetzigen Bauarbeiten bilden den Abschluss einer Reihe von Arbeiten, die dazu gedacht sind, Menschen und Tieren den sicheren Zugang zur Alp zu ermöglichen.

Wegen einiger unvorhergesehener Schwierigkeiten, die durch das Felsmassiv im Streckenverlauf verursacht wurden, konnten wir bisher nur 1,3 km der geplanten 2 Kilometer langen Strecke fertigstellen. Dadurch sind

wir fast bis nach «Velt» vorgedrungen – der erste Alpsitz.

Die Arbeit wird auch dieses Jahr nicht einfacher, denn das Problem des Felsmassivs ist nach wie vor vorhanden – und sogar stärker als zuvor. Dadurch kommt es zu Verzögerungen bei der Ausführung und vor allem zu höheren Kosten. Der Fels muss gesprengt werden und je näher wir uns an die Gebäude von «Velt» vorarbeiten, umso vorsichtiger müssen wir vorgehen, damit keine Schäden entstehen. Deshalb ist die Errichtung von Schutzvorrichtungen vorgesehen.

Die Arbeiten sollen Ende Oktober mit Erreichen von «Spulüi» abgeschlossen werden. Nun hoffen wir, dass das Wetter dieses Jahr mitspielt, damit wir unser Ziel erreichen und die Alp dann noch besser genutzt werden kann.



Weg zwischen Chiöll und Spulüi.

Kartoffelauflauf



Zutaten

450 g Kartoffeln
100 g Mozzarella
1 Ei
2 EL Paniermehl
Petersilie

Guten
Appetit

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Dann das Wasser abgiessen und die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und durch ein Passiersieb streichen. Das Ei aufschlagen und mit den Kartoffeln vermischen, so dass eine homogene Masse entsteht.

Den Boden einer eingefetteten Auflaufform mit einer ersten Schicht der Masse bedecken. Dann den gewürfelten Mozzarella dazu geben und mit einer zweiten Schicht der Kartoffelmasse bedecken. Zum Schluss mit dem Paniermehl bestreuen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Auflauf für ca. 15 Minuten backen.

In Stücke schneiden und mit frischer Petersilie garnieren. Warm oder kalt servieren.

Impressum

Herausgeber Associazione Pro Brontallo
V-Redaktor Marzio Demartini
Fotos Associazione Pro Brontallo
Texte Associazione Pro Brontallo
Druck Heller-Druck AG, Cham
Auflage 50 000 Exemplare
Erscheinung mind. 4x jährlich

Abonnement Für Gönnerinnen und Gönner im Spendenbetrag ab Fr. 5.– enthalten

Kontakt Associazione Pro Brontallo, 6692 Brontallo
Telefon 091 754 24 17, Fax 091 754 26 46
pro.brontallo@bluewin.ch, www.brontallo.com

Pro Brontallo

Mit Ihrer Unterstützung tragen Sie langfristig und nachhaltig dazu bei, dass auch die Kinder von Brontallo eine lebenswerte Zukunft in ihrem schönen Dorf finden. Ein herzliches Dankeschön!

Amici

unterstützen Brontallo mit Fr. 30.–. So gehören Sie zu unseren Freunden und erhalten «la forza».

Donatori

sind Sie ab Fr. 60.–. Spender erhalten neben «la forza» zwei Kaffeebons, die in unserem typischen Dorfrestaurant eingelöst werden können.

Padrini

helfen Brontallo mit Fr. 120.–. Unseren Paten und Gotten schenken wir neben den Kaffeebons auf Wunsch ein originelles T-Shirt.

Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie ein T-Shirt wünschen und den Betrag einbezahlt haben.

Villaggio delle Pietre

ab Fr. 500.– werden Sie Mitglied von Villaggio delle Pietre und können so von persönlichen Anerkennungen profitieren.

Öffnungszeiten

Info-point/Nuova Osteria

Bitte rufen Sie an unter
091 754 24 17 (Info-point)
091 754 10 25 (Nuova Osteria)
oder www.brontallo.com

Tel. 091 754 24 17 oder
pro.brontallo@bluewin.ch

laforza

Das Magazin des Dorfes Brontallo

Ausgabe 4 | August 2015



Studium der antiken Pergamente von Brontallo und Menzonio

Das Erwecken der Sinne

Neuer Weg zwischen Chiöll und Spulüi



Als Präsident des Vereins Pro Brontallo begrüße ich alle Leser zur vierten Ausgabe von «la forza» im Jahr 2015.

Das ist für uns eine sehr betriebsame Jahreszeit, denn wir müssen unsere Projekte vorantreiben und neue planen.

In dieser Ausgabe konzentrieren wir uns auf zwei Themen. Das eine haben wir Ihnen bereits letztes Jahr vorgestellt, es geht um das Studium der alten Pergamente aus Brontallo und Menzonio. Zurzeit werden die Dokumente aus Brontallo sortiert; darauf folgen dann die Schriften von Menzonio. Es handelt sich hier um ein Ausnahmeprojekt, das uns jedoch eine vollständige historische Dokumentation liefert, damit wir nicht vergessen, was unsere Vorfahren geleistet haben.

Das zweite Thema behandelt die Instandsetzung des Weges zwischen Chiöll und Spulüi. Dieses Projekt hat sich als sehr anspruchsvoll herausgestellt, da auf Grund der Bodenmorphologie eine schnelle Durchführung der Arbeiten unmöglich ist. Seit Anfang des Sommers arbeiten wir am Weg und treffen wieder auf neue Schwierigkeiten. Wir sind aber überzeugt, dass wir dieses wichtige Projekt bis Ende Oktober abschliessen werden.

Wir danken Ihnen im Namen des Vereins Pro Brontallo für die fortwährende Unterstützung unserer Projekte und freuen uns, wenn Sie Brontallo einmal persönlich besuchen.

Mit freundlichen Grüssen

Marzio Demartini
Präsident Associazione Pro Brontallo

Studium der antiken Pergamente von Brontallo und Menzonio

Bereits letztes Jahr haben wir Ihnen von diesem etwas aussergewöhnlichen Projekt berichtet, mit dem wir die alten Schriften, die in den Pfarrgemeinden von Brontallo und Menzonio aufbewahrt wurden, neu ordnen möchten. Nach dem Sortieren der Unterlagen wird ein Historiker die Daten sichten und die wichtigsten und kuriossten Teile übersetzen. Am Ende soll dann ein Heft herausgegeben werden, in dem alle Schriften gesammelt veröffentlicht werden.

Die nach einer ersten Analyse in beiden Pfarrgemeinden gesichteten Dokumente sind sehr zahlreich, weshalb es auch sehr viel Zeit in Anspruch nehmen wird, um dieses Projekt abzuschliessen.

Aus der Pfarrgemeinde Brontallo sind 31 Pergamente und etwa 400 Dokumente erhalten, die zwischen 1443 und 1803 verfasst wurden. Aus den Folgejahren gibt es weniger Dokumente – wahrscheinlich, weil sie im Laufe der Jahre verloren gingen.

Aus der Pfarrgemeinde Menzonio stammen zirka 30 Schriftstücke und über 530 Dokumente aus den Jahren 1385 bis 1803. Auch in diesem Archiv gibt es weniger Unterlagen aus der Zeit bis 1970 – vermutlich aus denselben Gründen.

Da es sich um eine etwas spezielle Arbeit handelt, deren Fortschritte sich nur schwer darstellen lassen, haben wir uns direkt an diejenigen Personen gewendet, die die Dokumente sichten und ordnen.

Wir können Ihnen also mitteilen, dass sich die Dokumente von Brontallo derzeit im Kantonsarchiv in Bellinzona befinden, wo sie sortiert werden. Die Schriften von 1800 bis 2010 sind bereits geordnet; nun folgen die Dokumente vor 1800. Das Sortieren der Unterlagen aus Brontallo soll im Herbst 2015 abgeschlossen sein.

Es sei daran erinnert, dass die Dokumente sortiert werden, um allen Nutzern des Archivs die Suche nach bestimmten Aspekten der lokalen Geschichte innerhalb eines gewissen Zeitraums zu erleichtern. Dazu wird jedes einzelne Dokument und Schriftstück klassifiziert und chronologisch eingeordnet.

Nach Abschluss dieser ersten Phase wird sofort mit dem Sortieren der Dokumente aus Menzonio begonnen.



Diese Arbeiten sollten dann bis Ende des nächsten Jahres abgeschlossen sein.

Darüber hinaus hat man uns bestätigt, dass es von grossem Vorteil ist, mit den Dokumenten aus beiden Gemeinden arbeiten zu können, denn es gibt zahlreiche Vorfälle, die beide Dörfer betreffen. Würde man nur die Dokumente einer Gemeinde untersuchen, gingen mit Sicherheit viele wichtige Details verloren.

Unser Verein hat in den vergangenen Jahren versucht, wichtige Instandsetzungs- und Schutzprojekte voranzutreiben, weil wir überzeugt sind, dass es überaus wichtig ist, nicht zu vergessen, was unsere Vorfahren geleistet und uns hinterlassen haben.

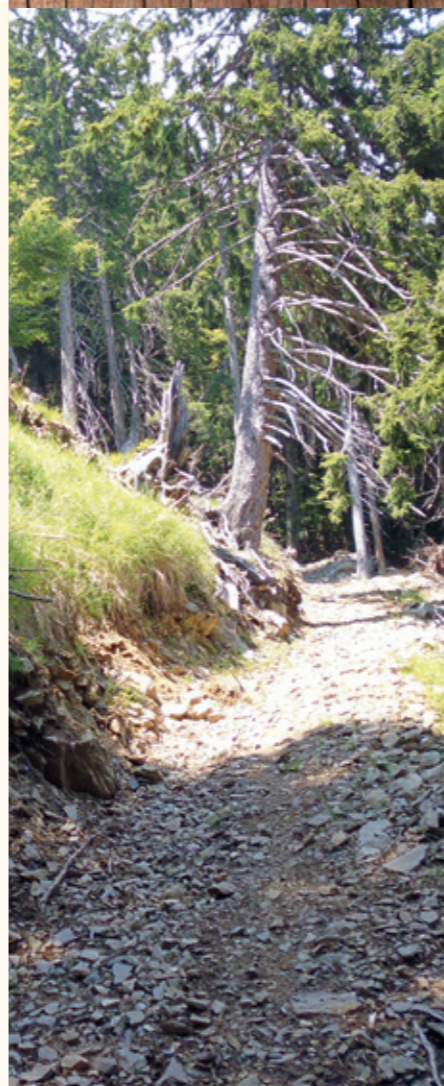
Einige Beispiele dafür sind die Instandsetzung der Grà (kleines Gebäude zum Trocknen der Kastanien), der Mühle, der Weinpresse und

Teilstücke von Trockenmauern. Sie alle sind Zeichen aus der Vergangenheit, die für einige Zeit in Vergessenheit geraten waren. Doch dank Ihrer wertvollen Unterstützung konnten wir den alten Werten zu neuem Glanz verhelfen, den hoffentlich auch die künftigen Generationen zu schätzen wissen.

Aus eben diesen Gründen zählen wir auf Ihre Hilfe, um dieses Projekt des Studiums der alten Schriften zu Ende zu bringen. Denn nur so erfahren wir etwas über unsere Vergangenheit.

Ohne die von uns geplante Aufarbeitung wären diese alten Pergamente wahrscheinlich in den Archiven der Pfarrgemeinden verblieben, ohne dass sich jemals irgendjemand dafür interessiert hätte. Jetzt hingegen hoffen wir, auf Dinge zu stossen, die es uns erlauben, die Geschichte unserer beiden Dörfer besser zu verstehen.

DANKE FÜR IHRE HILFE!



JEDER BETRAG IST WICHTIG!

Das Erwecken der Sinne

Im Lavizzaratal gibt es einen interessanten Fussweg, der alle sechs Dörfer der Gemeinde miteinander verbindet. Der Weg steigt bis nach Brontallo an und geht dann zur Talsohle hin in flachere oder nur leicht ansteigende Abschnitte über. Dem Lauf der Maggia folgend kommt man an Dörfern, landwirtschaftlich genutzten Flächen und Kastanienwäldern vorbei. Auf dem Wanderweg von Lavizzara, den man sich im Internet unter www.lavizzara.ch ansehen kann, lässt sich Schritt für Schritt die Schönheit dieses Tals im Herzen der Alpen entdecken. Erwandern Sie sich also die Natur und die Geschichte.

Zu den vielen Aktivitäten, die unterwegs angeboten werden, gehört seit Neuestem auch ein Barfussweg in Sornico. Er bietet die wunderbare Gelegenheit, die Natur einmal ganz anders zu erleben. Durch das Barfusslaufen wird man sich seiner Füsse wieder einmal richtig bewusst, denn sie spielen eine weitaus wichtigere Rolle, als man gemeinhin annimmt. Barfusslaufen ist gesund, denn durch den direkten Kontakt mit dem Boden erweitern sich die Gefässe und die Fusssohlen werden auf angenehme Weise massiert. Darüber hinaus stärkt das Barfusslaufen die Beinmuskulatur, fördert die Durchblutung und steigert die Sinneswahrnehmung. Und ausserdem macht es Spass!

Die Gemeinde Lavizzara hatte deshalb beschlossen, den Bau eines Barfusswegs im Ortsteil Gerre von Sornico zu unterstützen, um das Erholungsangebot der Gemeinde weiter auszubauen. Es ist der erste Weg dieser Art im Kanton Tessin. Die Bürgergemeinde Sornico, die Eigentümerin des Bodens ist, auf dem der 500 Meter lange Weg entstanden ist, hat das Projekt mit grossem Enthusiasmus unterstützt. Der Weg wurde mitten in einem faszinierenden Wald an einem Seitenarm der Maggia angelegt. Die wundervolle Umgebung bietet zudem eine Vielfalt an Sinneseindrücken. Der Barfussweg lässt den Besucher eine Reihe von Wahrnehmungen spüren, wie zum Beispiel das Gehen auf Moos, im Schlamm, auf Tannenzapfen, im Bach, auf Sand, auf Kies, auf Baumrinde etc. Darüber hinaus enthält der Weg ein gutes Dutzend Stationen zum Trainieren des Gleichgewichtssinns, zum Beispiel durch Laufen auf einer Wippe oder auf Holzstelzen. Am Ende des Barfusswegs besteht natürlich auch die Möglichkeit, sich die Füsse zu waschen.



Die Informationstafel am Anfang des Barfusswegs © Mirko Zanini



Die 17 Stationen entlang des Wegs © Mirko Zanini



Ein Vergnügen für Gross und Klein © Massimo Pedrazzini

Der Barfusspfad wurde am 19. Juni, am letzten Schultag vor den Sommerferien, voller Begeisterung von Eltern und Kindern eingeweiht. Alle Besucher sind herzlich eingeladen, den Weg, der vom 15. März bis 15. Oktober geöffnet ist, zu absolvieren und so möglicherweise vergessene Sinneseindrücke neu zu entdecken. Der Eintritt ist gratis.

Mirko Zanini