

Pro Brontallo

En votre qualité d'amis, de donateurs, de parrains, de donateurs et de parrains d'honneur, voire de donateurs ou de parrains bienfaiteurs, vous contribuez à long terme à offrir aux enfants de Brontallo un avenir viable dans notre beau village. Un grand merci!

Amici
nous soutiennent par un don de CHF 30.- au moins et reçoivent «la forza».

Donatori
nous soutiennent par un don de CHF 60.- et plus et bénéficient de deux bons pour un café dans notre restaurant de village typique.

Padrini
soutiennent Brontallo par un don de CHF 120.- et plus; à côté des bons de café, nous leur offrons, s'ils le désirent, un T-shirt original (si vous désirez en recevoir un après avoir versé votre don, faites-le-nous savoir).

Donatori onorari
pour un don de CHF 600.- et plus; vous recevez un cadeau-surprise.

Padrini onorari
pour un don de CHF 1200.- et plus; ils reçoivent une invitation à un repas et ensuite un tour par le village de Brontallo.

Donateurs bienfaiteurs
pour un don de CHF 2000.- et plus; sont invités avec une personne à **passer deux nuits** (sur annonce préalable et en fonction des disponibilités) dans l'une des maisons aménagées pour l'agritourisme.

Parrains bienfaiteurs
pour un don de CHF 5000.- et plus; sont invités avec une personne à **passer six nuits** (sur annonce préalable et en fonction des disponibilités) dans l'une des maisons aménagées pour l'agritourisme.



Murs de pierres sèches



Le bois derrière la source d'eau

INTERVENTIONS DE RÉCUPÉRATION DANS LA ZONE «TANEDA»

Parmi les travaux prévus pour l'année 2011, il y a la récupération d'aires ouvertes dans la zone «Taneda». Il s'agit d'un mont ayant une grande valeur du point de vue du paysage, caractérisé par des nombreux murs de pierres sèches et par quelques bâtiments en pierre, généralement en bon état et dont certains ont été déjà remis en état à l'aide de techniques de construction traditionnelles (murs à sec et toits en pierres). Ce lieu est situé à environ 1100 m au-dessus du niveau de la mer et à environ 1 heure à pied de Brontallo.

Cette zone présente un potentiel très intéressant pour un régime d'exploitation agricole extensif, destiné à favoriser la biodiversité de ces prés maigres, en partie déjà soustraits par le bois, mais potentiellement très estimés.

Ce mont, autrefois était utilisé comme pâturage pour le printemps et l'automne. Pendant ces périodes, les familles paysannes quittaient Brontallo et s'y transféraient pendant une certaine période, avec le bétail. Alors les enfants qui fréquentaient l'école du village, partaient avec leur cahier à en direction de Brontallo après avoir aidé à traire et à soigner le bétail.

Ensuite, après l'école, ils remontaient sur le mont où ils aidaient leurs parents à s'occuper des animaux. Jadis pour rappeler le bétail pour la traite, on uti-

lisait la corne d'un bec vidée et coupée sur la pointe.

En soufflant très fort dans cet instrument rudimentaire (voir la photo de la première page) on obtenait un son fort que l'on pouvait entendre à des kilomètres de distance. Les chèvres étaient habituées à rentrer au son de cet instrument.

Une vieille fontaine avec la date gravée de 1892 et un petit lavoir, construit à côté où les femmes lavaient le linge, témoignent la permanence de ces familles sur le mont.

À cause de l'abandon continu de l'agriculture qui s'est vérifié il y a quelques années, dans cette zone également, le bois a récupéré avec force le terrain, et la croissance incontrôlée des plantes, derrière la fontaine, a énormément réduit le débit de la source qui l'alimentait.

La coupe permettra de garantir l'approvisionnement hydrique et de récupérer du terrain, qui pourra servir pour un régime agricole extensif, destiné à favoriser la biodiversité de ces prés maigres.

Pendant les travaux, nous nous chargerons de remettre en état quelques murs à sec, construits pour freiner l'érosion du sol, et créer ainsi des surfaces relativement planes pour en faciliter le travail.

La forza

Le magazine du village de Brontallo



Le potager familial
Interventions de récupération dans la zone «Taneda»





Je m'appelle Luigi Pinana, je suis marié avec Claudia et nous avons trois filles, Ambra, Iris et Agata.

J'ai grandi à Gordola où j'ai vécu pendant quarante ans. Puis j'ai rencontré celle qui est devenue ma femme et après le mariage nous avons déménagé à Caveragno où nous avons formé notre famille et où nous vivons encore aujourd'hui.

Après la scolarité obligatoire, j'ai fait un apprentissage quel électricien-auto, puis j'ai travaillé dans une usine qui fabriquait du mobilier de bureau et ensuite j'ai trouvé un emploi dans une entreprise de volets roulants.

J'ai grandi dans une famille d'agriculteurs, et dès mon enfance j'ai commencé à cuisiner pour aider à la maison. Cette nécessité, s'est ensuite transformée en passion, qui m'a de plus en plus enthousiasmé, à tel point que je me suis mis à travailler dans ce secteur.

En effet, une fois arrivé à Caveragno, un grotto de la zone cherchait quelqu'un pour cuisiner ; j'ai ainsi décidé d'affronter ce nouveau défi, et je suis resté là pendant quinze ans durant l'été, alors que pendant six hivers j'ai travaillé à Davos.

Étant donné que je ne suis pas un cuisinier professionnel, cette expérience dans les Grisons m'a beaucoup aidé à enrichir mes connaissances, j'ai en outre appris différentes choses qui m'ont permis de m'améliorer.

Quand mes filles étaient encore petites, nous allions souvent nous promener à Brontallo, à la recherche du soleil.

J'ai toujours aimé ce village, pour différentes raisons, le paysage, la position ensoleillée...

Ainsi lorsque l'on m'a demandé de venir travailler à la Nuova Osteria Brontallo, j'ai accepté avec plaisir, j'avais l'impression de rêver, je pouvais travailler dans ce lieu qui m'avait toujours attiré.

Ce que je peux remarquer, c'est que la plupart des personnes, qui visitent Brontallo, apprécient les travaux réalisés.

Du temps où je venais me promener, jusqu'à aujourd'hui, beaucoup de choses ont changé. Ce qui m'a le plus frappé au début, c'est la coupe des châtaigneraies autour du village. Il s'agit d'un travail important exigeant un effort constant, pour faire en sorte que le bois ne repousse pas au fil des ans, ce qui rendrait, en fait, inutile tout ce qui a été fait jusqu'à présent. Malheureusement, dans d'autres zones, des travaux similaires ont été réalisés, mais le reboisement avance inexorablement, si une maintenance ciblée n'est pas effectuée.

J'ai commencé à travailler ici il y a un an, et je dois dire que je suis heureux de cet emploi, qui m'offre la possibilité d'avoir un contact plus étroit avec les gens.

Je peux parler avec eux, répondre à leurs questions, demander quelles sont leurs exigences et essayer de les exaucer, dans la limite du possible. De cette façon je peux offrir des produits de pays, en mettant en valeur et en promouvant les produits de notre territoire, tels que le fromage de chèvre, le vin ...

Je vous attends nombreux !

Luigi Pinana

LE POTAGER FAMILIAL

«Non ci resta che piangere», film splendide, écrit, dirigé et interprété par Roberto Benigni et Massimo Troisi en 1985, m'offre l'occasion d'une réflexion. Dans ce film, les deux protagonistes, catapultés, malgré eux, dans la réalité d'un village toscan en 1492, après quelques aventures (la rencontre avec Léonard de Vinci est irrésistible) essaieront en vain d'empêcher à Christophe Colomb de partir pour le voyage qui le conduira à découvrir accidentellement les Amériques. Que se serait-il passé si les Caravelles n'étaient jamais arrivées sur le Nouveau Continent? En nous limitant à l'aspect gastronomique, nous n'aurions jamais pu, par exemple, jouir des nombreux aliments provenant des Amériques – comme les nombreuses variétés de pommes de terre – qui se sont ensuite rapidement répandues, en contribuant

de façon importante aux moyens de subsistance de nombreux peuples européens.

À partir de la fin du XVIIIe siècle, la culture de la pomme de terre devint extrêmement importante, également pour les petites communautés de nos régions. Les impressionnants murs de pierres sèches, construits sur les versants rocheux et peu productifs autour du village de Brontallo servaient en effet à gagner du terrain supplémentaire sur lequel cultiver en particulier des céréales et des pommes de terre, indispensables pour nourrir les familles, en ces temps-là très nombreuses. La survie de ces communautés paysannes dépendait de la qualité, de l'extension et de la capacité de gérer la terre. Les cycles des saisons et les rythmes de la nature dictaient les temps. Le lien entre l'homme et la nature était concret



Arbres en fleur



et indissociable, car cultiver la terre signifiait également la respecter et la connaître.

Nos communautés modernes se sont probablement trop éloignées de ces réalités. Elles ont évolué vers un partage des devoirs très sélectif en confiant ce noble art de cultiver la terre à une tranche limitée de la population, qui est malheureusement, elle aussi, de moins en moins liée aux rythmes de la nature et au territoire local. Ce qui nous amène à avoir de moins en moins de contacts réels avec la nature, qui est donc vue comme quelque chose d'étranger, qui ne nous appartient pas. Le fait d'expérimenter régulièrement des activités concrètes dans la nature permet, peut-être encore, de retrouver la relation que nous avons interrompue. Par exemple, en exerçant des activités fréquentes dans les bois ou à la montagne, en observant les animaux dans leur habitat naturel, ou en cultivant des légumes et des plantes potagères dans son propre potager familial. Cette activité permet en particulier de nous rapprocher, grâce à tous nos sens, aux merveilles de la nature. Cultiver un potager familial est une activité agréable, saine et qui permet de produire, avec une grande satisfaction, des aliments de qualité et soutenables. Et si nous savons utiliser de façon correcte (ou mieux encore, à ne pas utiliser!) des pesticides et d'autres substances chimiques, et semer les variétés génétiques locales, nous aurons de véritables produits biologiques favorisant en même temps la biodiversité. Ou bien alors achetons des produits locaux de saison qui ont un lien direct avec le territoire... nous éviterons ainsi de faire faire au Christophe Colomb du

Impressum

Editeur	Associazione Pro Brontallo
Rédaction	Giacomo Fiori
Photos	Associazione Pro Brontallo
Textes	Associazione Pro Brontallo
Impression	TNT Post Services srl
Tirage	50 000 exemplaires au moins 4 fois par an
Abonnement	compris dans les dons de CHF 5.- et plus
Contacts	Associazione Pro Brontallo 6692 Brontallo Téléphone 091 754 24 17 Fax 091 754 26 46 pro.brontallo@bluewin.ch www.brontallo.com



BOULETTES AU LAIT

Ingrédients

(pour 4 personnes)
400 g viande de bœuf hachée
1 œuf
4/5 cuillères de fromage râpé
farine
sel
poivre
lait
la moitié d'un citron

Préparation

Battez les œufs avec une fourchette et ajoutez la viande, le fromage et les épices. Bien mélanger le tout, puis former avec les mains des boules grosses comme une noix, les plonger dans la farine et les faire rouler dans tous les sens.

Faire rissoler les boulettes dans le beurre en les retournant délicatement. Arroser abondamment avec du lait et couvrir.

Laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Enlever du feu et arroser avec le jus de citron.

Mélanger et servir.



Murs de pierres sèches

moment, un voyage polluant transocéanique chaque fois que nous voulons manger une tomate ou une tranche de filet de viande.

À Brontallo, on a récupéré une bonne partie des étagements qui servaient traditionnellement pour la culture de denrées alimentaires. Et peut-être qu'un jour, on aura la chance d'acheter

au marché, en plus des formaggini (petits fromages frais) et du vin de Brontallo, également un minestrone (soupe de légumes), créé avec les légumes et les plantes potagères cultivés sur ces splendides murs de pierres sèches?

Mirko Zanini
mirko.zanini@bluewin.ch