

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.

L'ACHÈVEMENT DES TRAVEAUX DU NOUVEL AQUEDUC ALPESTRE

L'automne dernier ont débuté les travaux de construction du nouvel aqueduc sur l'alpage de Pietto. L'hiver nous a ensuite contraints d'interrompre les excavations, mais cette année, durant le mois de juin, après la fonte des neiges, nous avons pu reprendre les travaux.

Quand on parle d'un alpage, on pense spontanément à de grandes étendues vertes, où chèvres et vache paissent tranquillement. A Brontallo, les choses ne sont pas exactement comme cela. La zone de l'alpe est très inaccessible et recouverte de pierres. C'est pour cette raison que l'on y trouve actuellement que des chèvres et des brebis. Sur les photos prises du haut, il est difficile d'identifier les immeubles du hameau de Cantom. En outre, sur ce versant très exposé au soleil, l'herbe verte se transforme très vite en herbe «sèche», causant d'importants inconvénients, comme cette année, où la neige a fondu assez tard, et dès que l'herbe a commencé de pousser, une période très sèche a débuté. Comme vous pouvez l'imaginer, notre réalité n'est pas des plus idylliques.

C'est aussi pour cette raison que nous nous sommes mis à l'oeuvre pour la construction du nouvel aqueduc, qui garantira l'approvisionnement en eau

des divers hameaux, étant donné que l'eau est un bien précieux et une rareté dans ces endroits.

Cette année, nous avons donc prévu de terminer les excavations et la pose correspondante de la nouvelle conduite. En outre, au hameau de Cantom, on a installé une nouvelle installation solaire, qui permet à une pompe de fournir l'eau courante aux immeubles qui se trouvent à un niveau plus élevé que la source. La source a été isolée, afin de garantir la pureté et la qualité de l'eau, et à l'extérieur, on a posé un bac qui permet aux bestiaux de s'abreuver.

Nous devons maintenant procéder à l'aménagement du terrain où ont eu lieu les excavations. Les pierres en présence ne sont en fait plus très stables, et afin d'éviter qu'elles soient des sources de danger pour les animaux et les personnes, il faudra les stabiliser, en aménageant le terrain qui recouvre les excavations, et pour pouvoir obtenir un meilleur résultat, ces travaux devront être exécutés uniquement à la main, au moyen de pelles et de râtaux de fer. Comme vous pouvez le voir, votre soutien est très important pour nous, et il nous permet de réaliser des projets importants pour l'avenir de notre village.

Un merci de tout coeur!



1 Étable de Cantom, avec les nouveaux panneaux solaires

2 *Aporia Crataegi*
3 *Gonepteryx rhamni*
4 *Stauroderus scalaris*
5 *Pyrrhocoris apterus*

6 L'installation photovoltaïque
7 Point de abreuvement pour les bêtes
8 La zone après les interventions

La forza

Le magazine du village de Brontallo

Sommaire

Neusa Donati

Prés fleuris et biodiversité

Pro Brontallo

L'achèvement des travaux du nouvel aqueduc alpestre

Limonade tessinoise



Edition 4
Août 2010





Je m'appelle Neusa Donati, je suis née à Locarno, j'ai 25 ans et je vis à Broglio. J'ai fréquenté l'école primaire à Piano di Peccia et l'école secondaire à Cevio, après quoi j'ai suivi l'école de commerce de Locarno pendant 3 ans, mais je me suis rendu compte que cela n'était pas ce que je voulais.

J'ai donc décidé de fréquenter l'école hôtelière de Bellinzona, et après 6 mois d'école, j'ai suivi un stage de 6 mois dans un petit hôtel à Ascona. Le travail m'y a beaucoup plu, parce que le contact avec la clientèle était plus direct.

J'ai ensuite travaillé 6 mois dans un hôtel 4 étoiles à Lugano, où je m'occupais de la réception, et la clientèle était en majorité anglaise. Je m'y suis avisé que je pouvais améliorer mon anglais et j'ai donc décidé de partir pour l'Angleterre, où je suis restée six mois.

Quand on se trouve loin de la maison, on a de la nostalgie et en rentrant chez soi, on sait mieux apprécier ce qui nous entoure.

A mon retour, j'ai voulu acquérir de l'expérience dans un hôtel plus grand, et j'ai trouvé un emploi à St-Moritz comme téléphoniste au room service dans un hôtel 5 étoiles. Après, on m'a offert l'occasion de changer complètement et d'occuper la fonction de butler (majordome) pour les suites. J'ai travaillé avec une clientèle principalement arabe et russe, qui avait des exigences très particulières, mais cela m'a beaucoup plu, même si le travail était très frénétique, puisque les tours changeaient chaque jour.

Je suis ensuite retournée au Tessin, mais je n'ai hélas pas réussi de trouver un emploi dans le secteur hôtelier, et j'ai donc aidé mon oncle momentanément dans son restaurant. J'ai ensuite décidé de repartir, pour l'Allemagne, à Berlin, où je suis restée près de 4 mois.

Entre-temps, j'ai appris que Pro Brontallo cherchait une employée, et j'ai donc pris en considération la possibilité de poser ma candidature pour ce poste. J'ai été embauchée et je suis restée très frappée par les travaux qui ont été réalisés et par les projets en cours.

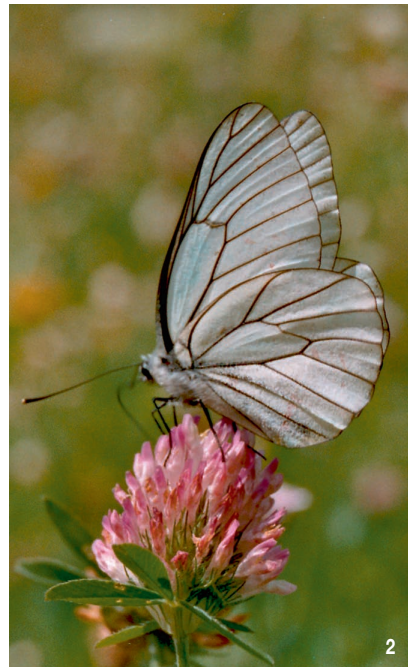
Au contraire de ce que l'on peut croire, les villes ne sont pas les seules à offrir beaucoup. Brontallo démontre qu'un petit village aussi a du potentiel et offre un paysage étonnant. Les gens du lieu s'engagent pour offrir tout cela aux visiteurs.

Même s'il n'y a pas longtemps que je travaille ici, l'emploi me plaît parce que l'ambiance est familiale et qu'on a un contact très étroit avec les visiteurs.

J'apprends moi aussi à mieux connaître tout ce qui regarde Brontallo, et en considérant mon caractère solaire et ouvert, je serai bien contente de vous accueillir dans notre magasin – info point, pour expliquer à vous aussi ce que peut offrir notre village.

Merci pour votre soutien.

Neusa Donati
Neusa Donati



PRÉS FLEURIS ET BIODIVERSITÉ

Tous les prés ne sont pas pareils! Même aux yeux d'une personne qui n'est pas experte en la matière, il paraît évident, en observant les surfaces des prés environnants, qu'il existe divers types de prairies: prairies humides, prairies sèches, prairies sur sol calcaire, d'autres sur sol acide, prairies exploitées de façon plus intensive ou gérée de manière extensive, riches de fleurs, prairies des fonds de vallées et de haute altitude, prairies d'origine humaine ou naturelle, etc. Chacune de ces prairies possède des caractéristiques différentes quant à son histoire, sa valeur agronomique, ses contenus naturalistes et son apport au paysage.

Qui a eu la chance de parcourir les sentiers situés au-dessus du village de Brontallo, par exemple celui qui conduit au mont de Margoneggia, se sera aperçu que les surfaces de prés présentes possèdent une richesse remarquable en fleurs, papillons, araignées, coléoptères, criquets, etc. Des prairies fleuries et riches de formes de vie comme celles-ci sont un patrimoine important que la civilisation paysanne du passé nous a transmis et que nous devons gérer avec soin et sagesse. Les espèces botaniques et animales qui se sont adaptées au cours de centaines d'années aux pratiques agricoles rudimentaires

d'autrefois se trouvent aujourd'hui sous pression. Le contexte historique, social et culturel s'est modifié rapidement ces dernières décennies, ce qui a entraîné une réduction importante des activités agricoles sur les versants plus éloignés et difficiles à exploiter, en même temps qu'une intensification des pratiques agricoles et une pression immobilière sur les terrains plus plats. Les prairies fleuries se sont ainsi réduites tant sur les versants que sur les plaines. Par chance, il existe encore des réalités périphériques comme celle de Brontallo où l'on encourage des projets de valorisation des surfaces agricoles et de sauvetage des surfaces abandonnées.

Il est important de réussir de maintenir un secteur agricole vital aussi dans ces réalités périphériques parce que c'est fondamental non seulement pour l'économie des vallées, mais aussi pour le maintien de ce patrimoine de formes de vie. Pour le réaliser, on a besoin de ressources économiques, de bonne volonté et de passion pour sa propre terre.

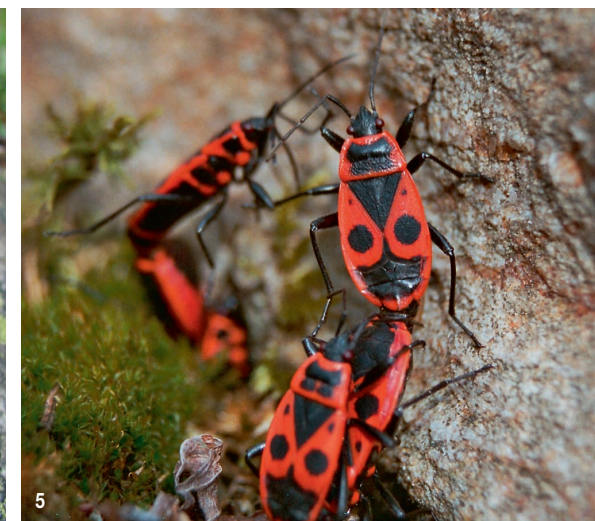
Au niveau national, pour encourager la biodiversité dans les prairies, des directives ont été émises qui récompensent financièrement les agriculteurs qui

réussissent à garantir des surfaces de grande qualité écologique. Sur la base de ces directives, à Brontallo, depuis quelques années, un projet intéressant est en cours en vue de l'interconnexion des surfaces de compensation écologique (SCE), qui permet de favoriser la biodiversité dans le domaine agricole et en même temps de rétribuer financièrement les paysans qui la promeuvent. En fonction de la zone où se situent ces SCE et de leur valeur naturaliste, elles donnent droit à des contributions financières spécifiques. En contrepartie, il y a quelques règles à respecter comme par exemple la fauche plus tardive des prairies, la réduction de l'emploi d'engrais et de traitements chimiques. Du point de vue écologique, il est opportun de retarder la date de la première fauche pour permettre à un grand nombre de plantes et d'animaux de porter à terme leur propre cycle de vie. La date du 15 juin en plaine et entre le 1^{er} et le 15 juillet en montagne, en fonction de l'altitude, représente un compromis valable pour de nombreuses espèces, afin de permettre la maturation des semences. En outre, pour les oiseaux qui nidifient au sol, comme l'alouette et le tarier des prés, il est fortement probable que la couvée ne finira pas sous les lames de la faucheuse. Enfin, si l'on retarde la fauche, les papillons, coléoptères, criquets, punaises et araignées peuvent porter à terme leurs cycles respectifs de développement.

D'autres conseils pour aider la biodiversité des prairies? Faucher en mosaïque pour donner la possibilité aux animaux de trouver toujours des refuges et de la nourriture, renoncer à l'utilisation

Impressum

Editeur	Associazione Pro Brontallo
Rédaction	Giacomo Fiori
Photos	Associazione Pro Brontallo
Textes	Associazione Pro Brontallo
Impression	Heller-Druck AG Cham
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.brntallo@bluewin.ch www.brntallo.com



de débroussailleuses et de faucheuses aspirantes parce qu'elles causent des dégâts considérables à la faune, élever le niveau de fauche d'au moins dix centimètres, laisser l'herbe fauchée sur le pré pendant un ou deux jours, afin que les animaux de petite taille puissent migrer à la recherche de nouveaux refuges.

Pour les régions éloignées où l'agriculture est inévitablement extensive, miser sur la nature est une occasion intéressante pour devenir non seulement producteurs d'aliments, mais aussi de biodiversité.

Mirko Zanini
mirko.zanini@bluewin.ch

Limonaie tessinoise (Gazzosa Ticinese)

Ingrédients pour 10 litres

8 citrons
1 poignée de sauge ca.
1,2 kg sucre
1 petite bouteille de bière
20 g cremor tartaro (crème de tartre, bitartrate de potassium)

Préparation

Prendre une marmite contenant 5 litres d'eau, quand l'eau bout, ajouter le sucre et, quand cela recommence à bouillir, verser le jus de 7 citrons et l'écorce, coupée très finement, des 8 citrons et une poignée de sauge. Cuire à feu lent et couvert, en remuant de temps en temps pendant 20 à 30 minutes. Laisser refroidir. Dans un autre récipient d'une capacité de 10 litres, mettre 5 litres d'eau froide; verser en passant à la passoire le contenu de la marmite. Enfin ajouter la bière et le bitartrate de potassium en remuant bien le tout. Mettre en bouteilles et exposer les bouteilles au soleil pendant 3 ou 4 jours, puis les ranger dans un endroit frais.

Faites attention d'utiliser des bouteilles de verre ou de PET colorées ou sombres. Les bouteilles de PET transparentes laissent passer les rayons ultraviolets qui tuent les levures qui font gazéifier la boisson. Vous pouvez de temps en temps retourner les bouteilles pour mélanger le fond et favoriser le processus de fermentation.

