

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» 4 fois par an.

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; sont invités avec une personne à notre fête de village.

Padrini onorari

pour un don de CHF 1200.– et plus; sont invités avec une personne pour un bon repas lors de notre fête de village.

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.

Note

Les bons pour les cafés peuvent aussi être utilisés chez Heidi (agritourisme); le restaurant d'agritourisme est ouvert de 11 h à 19 h (fermé le jeudi). On peut commander des repas du soir au n° 091 754 10 87.

REMISE EN ÉTAT DES CHÂTAIGNERAIES

LE PROJET PILOTE PREND FORME

La remise en état des châtaigneraies et la reprise de la production de châtaignes occupent une place prépondérante dans le projet pilote.

Grâce à la réhabilitation de ces terrains, nous avons pu d'une part augmenter les surfaces de pâturage et de l'autre intensifier la production de châtaignes, qui contribue dans une large mesure au succès de ce projet.

Une fois récoltées, les châtaignes sont déposées dans la grà pour y être séchées, après quoi une partie de la récolte est moulue. Tout cela exige beaucoup de travail et de temps, mais nous avons pu ainsi remettre en honneur deux produits typiques, les châtaignes

séchées et la farine de châtaignes qui sont vendues surtout en automne dans le magasin du village.

Jusqu'à dans les années 1950, les châtaignes constituaient l'une des bases de l'alimentation de la population, qui les consommait sous diverses formes. Nous aimerions contribuer à les faire redécouvrir et apprécier. Grâce au travail accompli jusqu'à présent, nous avons pu remettre en état environ 2,4 ha de châtaigneraies, et nous espérons par la suite réhabiliter la totalité de ces terrains, soit environ 7 ha.

Pour y parvenir, nous avons besoin d'aide, c'est pourquoi nous comptons sur votre fidèle soutien.



Plus de 2,4 ha de châtaigneraies sont déjà remis en état, ce qui contribue non seulement à sauvegarder l'aspect typique du paysage mais offre également à la population de Brontallo un gain accessoire bienvenu.

La forza

Le magazine du village de Brontallo

Sommaire

L'entretien du paysage à Brontallo

Marzio Demartini

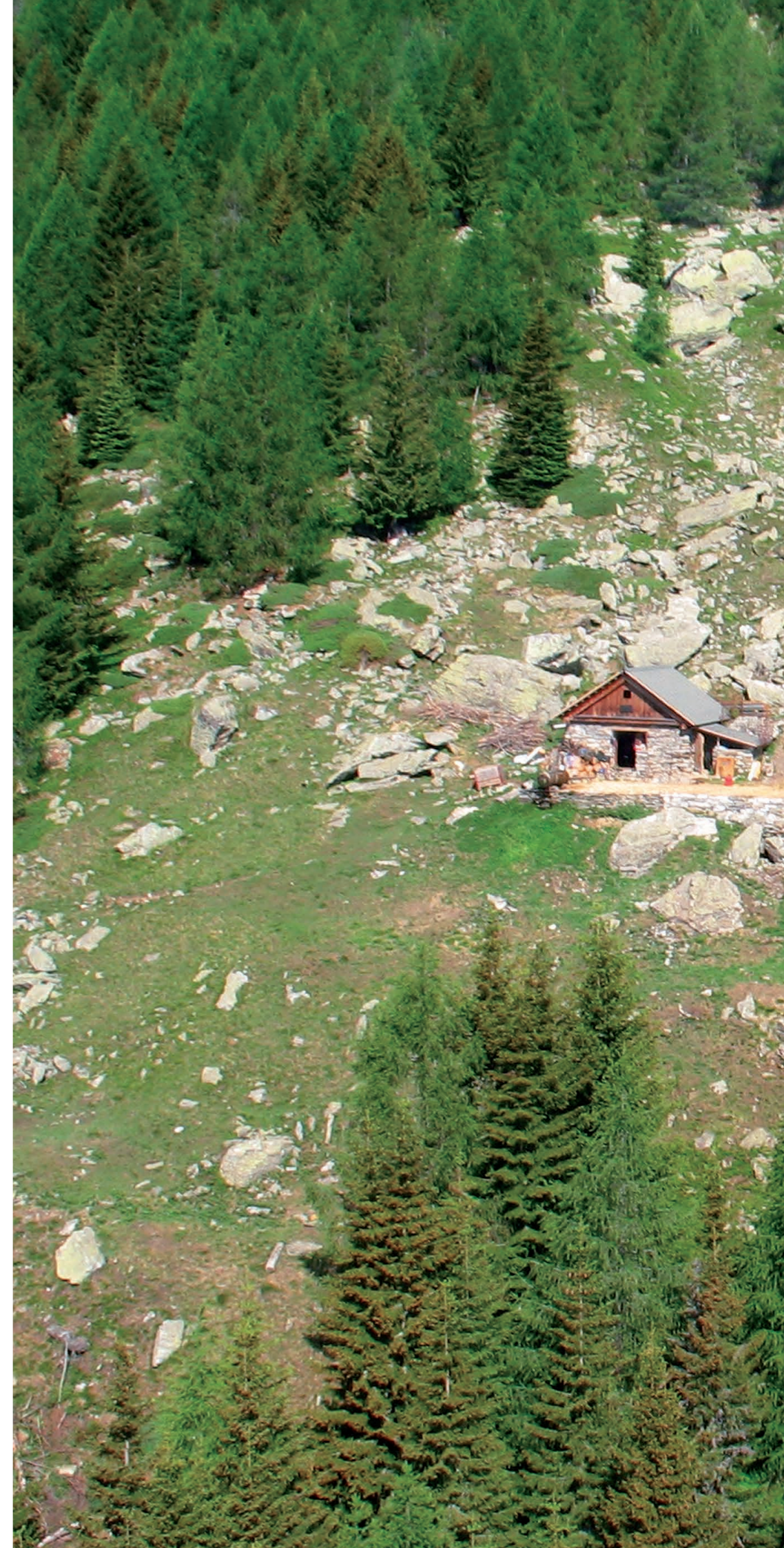
Les recettes de Fra: gâteau levé aux abricots

Remise en état des châtaigneraies

Pro Brontallo



Edition 3
Août 2008





Je m'appelle Marzio Demartini, j'ai 28 ans et je suis architecte. Je suis également vice-président de l'association Pro Brontallo.

Dans le bureau d'architecte qui m'emploie, je m'occupe plus particulièrement de restaurer des rustici et des vieilles maisons, dans le souci de sauvegarder et de remettre en état le patrimoine architectural de nos paysages de montagne et de la périphérie des localités, et ce en recourant à des moyens modernes qui respectent le milieu bâti.

Je suis né à Brontallo et je continue à y habiter, bien que je travaille à Locarno, car j'apprécie la paix des montagnes, contraste bienvenu avec la vie trépidante et chaotique des villes.

Les travaux en cours à Brontallo sont inspirés par le désir de mettre en valeur notre région, si riche en témoins du passé paysan. En créant de nouvelles activités – par exemple l'agritourisme –, nous pouvons assurer l'avenir de l'agriculture et donner une nouvelle vie à cette région périphérique.

Notre projet suscite un vif intérêt de la part des touristes et des habitants du village, et leur approbation motive et encourage les initiants, qui s'engagent infatigablement et sont toujours à l'affût de nouvelles idées pour enrichir l'offre existante.

Je suis convaincu que nous pouvons proposer à nos hôtes une grande variété d'activités – de l'agriculture à la découverte de nos superbes paysages de montagne, en passant par des nuitées à la ferme (agritourisme) et des visites guidées de la région, pour ne citer que quelques exemples.

C'est pourquoi je me réjouis de vous souhaiter une cordiale bienvenue à Brontallo, de vous faire découvrir les multiples aspects de notre région et de prendre connaissance de vos vœux et de vos propositions.

Avec mes cordiales salutations

Marzio Demartini

Marzio Demartini
Vice-président de Pro Brontallo



Après l'achèvement des travaux de remise en état, l'alpage est prêt à accueillir les chèvres et les personnes qui y passeront l'été pour s'occuper du bétail et fabriquer le fromage. Pour des raisons financières, la fromagerie est actuellement logée dans un box provisoire.

L'ENTRETIEN DU PAYSAGE À BRONTALLO

UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE

Nous espérons que cet article éveillera votre curiosité et que vous aurez peut-être un jour envie de venir voir de vos yeux ce que nous essayons de décrire. A partir de Brontallo, il faut compter environ trois heures de marche, mais je suis d'avis que cela en vaut la peine, car arrivés au but, vous vous trouverez sur un alpage hors du commun.

Les travaux d'entretien ont débuté très tôt cette année. Avant la montée à l'alpage, il a fallu réparer et reconstruire, car l'hiver dernier a été rude et la neige est tombée en abondance, oc-

casionnant des dégâts, notamment aux sentiers. Les avalanches ont laissé des éboulis et causé des glissements de terrain. C'est pourquoi nous avons dû remettre en état les chemins d'accès, afin que bêtes et gens puissent se déplacer sans encombre d'un pâturage à l'autre. Cette année, nous avons notamment assuré au moyen de piquets métalliques et de cordes un tronçon du chemin en surplomb, taillé dans le rocher. En hiver, cette installation doit être démon-

tée pour éviter qu'elle ne soit endommagée par la neige.

De nos jours, nous avons de la peine à imaginer que nos ancêtres empruntaient jadis ce sentier avec leurs vaches pour les mener au pâturage appelé Cantom, car actuellement seuls les moutons et les chèvres y passent. Mais nous aimerions l'aménager de manière à pouvoir y conduire aussi les vaches qui, actuellement, paissent dans les pâturages situés plus bas.

Sur l'alpage de Spulüi, les clôtures ont également subi des dégâts et ont dû être réparées avant l'arrivée des chèvres, car lors de la traite, elles servent à séparer les bêtes déjà traites de celles qui doivent l'être.

Mais elles permettent aussi de protéger le bétail pendant la nuit. L'année dernière, nous avons eu la visite d'un lynx, animal qui chasse de préférence de nuit. C'est pourquoi, après la traite du soir, nous enfermons les chèvres à l'intérieur des clôtures pour les remettre en liberté après celle du matin.

Au printemps, lorsque commence la fonte des neiges, on peut s'attaquer au nettoyage des pâturages, ce qui permet d'agrandir les surfaces en herbe et donc d'avoir plus de fourrage pour les chèvres, les moutons et les vaches. Ce faisant, on freine aussi la progression de la forêt qui, dans nos régions, cause un certain nombre de problèmes: elle entraîne la diminution des surfaces utilisables par les paysans qui travaillent dur pour sauvegarder les magnifiques paysages de notre contrée.

Impressum

Editeur	Associazione Pro Brontallo
Rédaction	Giacomo Fiori
Photos	Associazione Pro Brontallo
Textes	Associazione Pro Brontallo
Impression	Heller-Druck AG Cham
Traduction française	Nelly Lasserre-Jomini
Tirage	50 000 exemplaires araît 4 fois par année
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

Les recettes de Fra: Gâteau levé aux abricots

Pour 4 personnes

800 g abricots bien mûrs
50 g beurre
200 g farine (type 0)
100 g amandes moulues
150 g sucre
3 œufs
1 cs poudre à lever
1 cs sucre vanillé

Préparation

Dénoyauter les abricots et les couper en quatre. Batre les jaunes d'œuf en mousse avec le sucre. Mélanger la farine et la poudre à lever et les ajouter, ainsi que le beurre fondu, les abricots et, en dernier, les blancs d'œuf battus en neige ferme.

Mélanger avec précaution et verser dans un moule beurré et saupoudré d'amandes moulues. Parsemer la surface de sucre vanillé et d'amandes moulues.

Cuire à four moyen (env. 200°) pendant 45 minutes environ. A l'aide d'un cure-dent, vérifier que le gâteau est cuit jusqu'au centre et, si nécessaire, prolonger la cuisson de 10 à 15 minutes. Sortir le gâteau du moule et le servir accompagné de crème à la vanille.

Bon appétit!

De même, il faut réparer chaque année la conduite qui alimente en eau les alpages de Cantom et de Spulüi; nous allons prochainement la remplacer par une conduite souterraine. Actuellement, en effet, elle traverse un ravin, suspendue par un câble à une centaine de mètres du sol. Les rayons du soleil provoquent son échauffement, ce qui favorise la prolifération des bactéries qui pourraient s'y trouver.

A l'origine, ce système était destiné uniquement à alimenter en eau l'étable de Spulüi et l'abreuvoir du bétail, mais maintenant qu'on a repris la production du fromage d'alpage pour le vendre

dans le magasin du village, il convient de respecter les prescriptions d'hygiène pour assurer la qualité de ce produit.

En outre, la conduite actuelle empêche de travailler dans des conditions optimales. Pour la nouvelle conduite, le matériel devra être acheminé par hélicoptère, car il n'y a pas de chemin carrossable qui mène jusqu'à Spulüi.

Cela va occasionner naturellement des frais supplémentaires. C'est aussi cette absence de voie carrossable qui fait que nous ne pouvons pas fabriquer de fromage frais en été, faute de pouvoir le conserver et le transporter régulièrement jusqu'au village.

