

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 CHEMINS

RELIANT LES NOUVEAUX PÂTURAGES

A Brontallo, l'entretien du paysage exige des efforts considérables. Comme l'avance de la forêt menace de réduire les surfaces des pâturages, nous devons la combattre.

La plupart des mesures ont été prises dans la région montagneuse, au-dessus de 1000 mètres.

Les surfaces nettoyées doivent ensuite être entretenues: il ne suffit pas toujours d'y laisser paître le bétail, car chèvres et moutons recherchent l'herbe la plus savoureuse et les feuilles tendres, laissant de côté les plantes envahissantes comme le genêt ou les fougères.

Pendant tout l'été, les paysans font les foin à proximité du village, mais l'automne venu, ils doivent intervenir

pour débarrasser les pâturages de tout ce que le bétail a dédaigné.

Malheureusement, il n'est pas toujours facile de déplacer le bétail, les vaches en particulier, d'un pâturage à l'autre. Souvent il n'existe que de très anciens passages qui traversent des barres de rocher ou des éboulis et en maint endroit il faut créer de nouveaux sentiers.

Ces travaux doivent être exécutés à la main, sauf dans de rares cas où on peut utiliser de petites machines de chantier. Cette année, les pluies fréquentes ont fortement entravé les progrès de nos travaux; nous espérons que l'automne sera plus clément et nous permettra de rattraper le temps perdu.



Sur les pentes raides, le travail est pénible, voire dangereux. Souvent, il n'existe que d'anciens passages peu accessibles qui traversent des barres de rochers et des éboulis.

La forza

Le magazine du village de Brontallo

Sommaire

Remise en état
des chemins

Marco Rastegorac

Achèvement de
la première étape –
le projet prend
forme

Les recettes de Fra:
fricadelles de
Gibier

Pro Brontallo



Edition 4
Octobre 2008





Chers amis et amies de Brontallo,

Je m'appelle Marco Rastegorac et j'ai 16 ans. J'ai grandi à Brontallo, qui est mon village natal et le lieu d'origine de ma mère, Barbara. Stipo, mon père, est venu en Suisse au début des années 1990, pour travailler comme grutier dans un entreprise de construction.

Aîné de quatre frères et sœurs, j'ai commencé l'année dernière un apprentissage de boulanger-pâtissier. Par chance, j'ai trouvé une place à Cevio, à quelques kilomètres seulement de Brontallo, ce qui me permet de me rendre à mon travail en scooter, sans dépendre des transports publics, et de revenir passer mon temps libre dans mon village, dont j'apprécie le calme et la beauté.

Je suis heureux qu'on ait pu terminer les travaux dont ce numéro de LA FORZA rend compte; je pense que c'est peut-être l'occasion unique de redécouvrir comment vivaient nos aïeux.

De tous les bâtiments remis en état, c'est le moulin qui me fascine le plus. Je crois bien qu'à une époque on y venait mouder non seulement les châtaignes mais aussi le seigle qui était jadis cultivé sur les terrasses ensoleillées de notre beau village. Je trouve vraiment génial le mécanisme de ce moulin qui fait de la farine avec les châtaignes séchées dans la grà.

Dans l'ancien four, utilisé une fois par année, pour la fête du village, on avait l'habitude de cuire le pain de seigle tous les 15 jours, et on le mangeait en général rassis, trempé dans du lait.

Le deuxième gîte d'agrotourisme à Cort du Munt est fantastique: on a à peine modifié la structure de l'ancien bâtiment qui devait ressembler beaucoup au nouveau, avec son toit de dalles de pierre et sa charpente de mélèze.

Venez donc nous rendre visite, pour voir de vos yeux tout le travail qui a été réalisé grâce à votre soutien.

Cordiales salutations

M. Rastegorac
Marco Rastegorac

ACHÈVEMENT DE LA PREMIÈRE ÉTAPE

LE PROJET PILOTE PREND FORME

A Brontallo, le 24 août 2008 restera gravé dans les mémoires comme un jour tout particulier: avec l'achèvement de la première étape de notre projet pilote, notre petit village a relevé avec succès un défi considérable.

Avec votre soutien tout au long de cette période, nous avons pu travailler dur et sommes heureux de vous présenter ce que nous avons accompli.

La remise en valeur des châtaigneraies grâce aux soins apportés aux arbres se traduit par un rendement plus élevé et

l'amélioration de la qualité des fruits. Les châtaignes récoltées sont séchées dans la grà, avant d'être triées et nettoyées. Une partie est moulue dans le moulin, le reste est vendu dans notre boutique. Les déchets servent de fourrage.

Dans le vignoble, nous avons installé une nouvelle conduite d'eau pour encourager la croissance des jeunes plants qui portent maintenant leurs premiers fruits. La récolte est traitée dans de nouveaux locaux: une cave pour la



L'agrotourisme constitue le couronnement de notre projet. Nos hôtes passent des vacances en contact direct avec la nature et peuvent acheter les produits du cru dans notre boutique et découvrir comment les châtaignes séchées dans la grà sont réduites en farine au moulin.

vinification et une installation de distillation pour la fabrication de grappa. Bien que la production soit encore modeste, elle est aussi en vente dans notre boutique.

Comme l'ensemble de ce projet repose sur l'agriculture, il a fallu naturellement construire des étables. Elles sont au nombre de deux, l'une à Menzonio pour les chèvres et les vaches, l'autre à Margoneggia, dans la partie montagneuse de Brontallo, pour 120 chèvres. Ces bâtiments permettent de pratiquer l'élevage conformément aux nouvelles dispositions légales. En outre, le travail des paysans qui ont participé au projet est facilité et optimisé, ce qui leur donne la possibilité de vendre leurs produits.

Ces dernières années, le cheptel n'a cessé d'augmenter. C'est un élément positif, mais étant donné la configuration particulière du terrain dans notre région, il en résulte aussi quelques problèmes. Pour assurer l'approvisionnement en fourrage, nous avons dû remettre en état certaines surfaces pour gagner de nouveaux pâturages. En outre, il a fallu refaire les chemins et sentiers déjà existants et créer un nouveau chemin, qui permet une meilleure exploitation des surfaces dans les régions supérieures.

Enfin, il ne faut pas oublier l'agrotourisme, tout aussi important, qui constitue en quelque sorte le couronnement de notre projet. Nous disposons actuellement de trois gîtes, deux à Scinghiöra et un à Brontallo. Les hôtes peuvent passer ici leurs vacances en contact ét-

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 Fricadelles de gibier

Ingrédients pour 4 personnes

4 Lait
œufs
Mie de pain
Champignons
frais ou séchés
50 g de lard
Panure
Sel, poivre,
muscade
Beurre
300 g de viande de
gibier
(chamois,
sanglier, etc.)

Préparation

Faire tremper les champignons séchés ou nettoyer les frais juste avant de préparer les fricadelles.

Humecter la mie de pain avec le lait. Battre un blanc d'œuf en neige ferme.

Hacher finement la viande, la mie de pain et les champignons, ajouter le lard, 2 œufs et le blanc battu en neige. Assaisonner de sel poivre et muscade et bien mélanger.

Former des boulettes et les passer dans l'œuf battu et la panure.

Rôtir les fricadelles dans le beurre et servir chaud.

Suggestion

Accompagner les fricadelles de gibier de chou rouge et de «Spätzli».

Bon appétit!

roit avec la nature et profiter des beaux jours pour aller voir les différents travaux réalisés dans notre région ou faire des excursions dans les environs.

Une fois encore, nous tenons à vous remercier, au nom de toute la population de Brontallo, de votre fidèle soutien, en espérant vous rencontrer bientôt à Brontallo, si possible dans notre boutique où vous pourrez acheter nos produits et trouver toutes les informations que vous souhaitez.

Maintenant que la première étape est achevée, nous ne devons pas oublier que l'entretien de ce que nous avons créé va occasionner beaucoup de travail et donc des dépenses.

Nous ne manquons ni de force ni de vo-



lonté ni de courage; bien au contraire, nous avons déjà entamé de nouveaux projets qui devraient nous aider, nous et nos jeunes, à préserver la qualité de vie de notre village.



Les gîtes d'agrotourisme à Brontallo, lieux de rencontres pour nos hôtes