

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.

LE FOIN DANS LE BOIS

La sécheresse du printemps dernier, nous a permis de nous rappeler comment se comportaient jadis nos ancêtres, quand ils avaient à disposition peu de foin. Aujourd'hui nous avons la possibilité de l'acheter.

En effet, autrefois, après la fenaison, spécialement lorsque la récolte était pauvre, on grimpait sur les montagnes pour faire «du foin dans le bois», pour garantir le fourrage nécessaire aux animaux pour tout l'hiver. Il existe une documentation prouvant qu'à Brontallo en 1882, il y avait 186 habitants, et la seule ressource était l'agriculture, qui comptait 167 vaches, 268 chèvres et 5 brebis.

Il n'est donc pas difficile d'imaginer que les gens, poussés par le besoin, étaient obligés de se rendre dans des lieux escarpés, en marchant pendant des heures, et souvent en risquant leur propre vie. En effet, en marchant sur les sentiers, l'on rencontre de nombreuses croix qui portent le nom des personnes décédées dans ces situations.

Lorsqu'ils rejoignaient ces lieux perdus, ils fauchaient le foin avec la «ranza» (la faux) ou la «medola» (serpe), puis après l'avoir fait sécher au soleil, il était récolté et mis dans des filets faits de cordes de chanvre qui étaient cultivées au pays.

Attendu que ces lieux étaient souvent dif-

ficiles à atteindre, ces filets étaient ensuite jetés en bas des escarpements, et ils roulaient jusqu'en bas dans la vallée, puis ils étaient portés sur les épaules jusqu'à l'étable.

En pensant au passé, nous avons essayé de revivre l'une de ces situations, en essayant de nous rendre dans l'un de ces lieux quasiment impossible à atteindre, ainsi avec l'aide d'un ami escaladeur, équipés de cordes et de l'équipement approprié pour l'escalade, nous nous sommes dirigés au-dessus de la zone «Taneda», pour grimper jusqu'à une de ces terrasses dont nous avons entendu parler par les vieux du village.

Certains passages nous ont fait penser à comment, autrefois, les gens pouvaient-ils passer, équipés des outils pour le fauchage. Il est donc bien facile de comprendre pourquoi les filets étaient jetés en bas des escarpements, il est certain qu'ils n'arrivaient pas à passer dans ces étranglements, presque en surplomb.

Nous avons voulu entreprendre cette expérience pour vivre une situation qui par le passé était une chose normale pour pouvoir survivre.

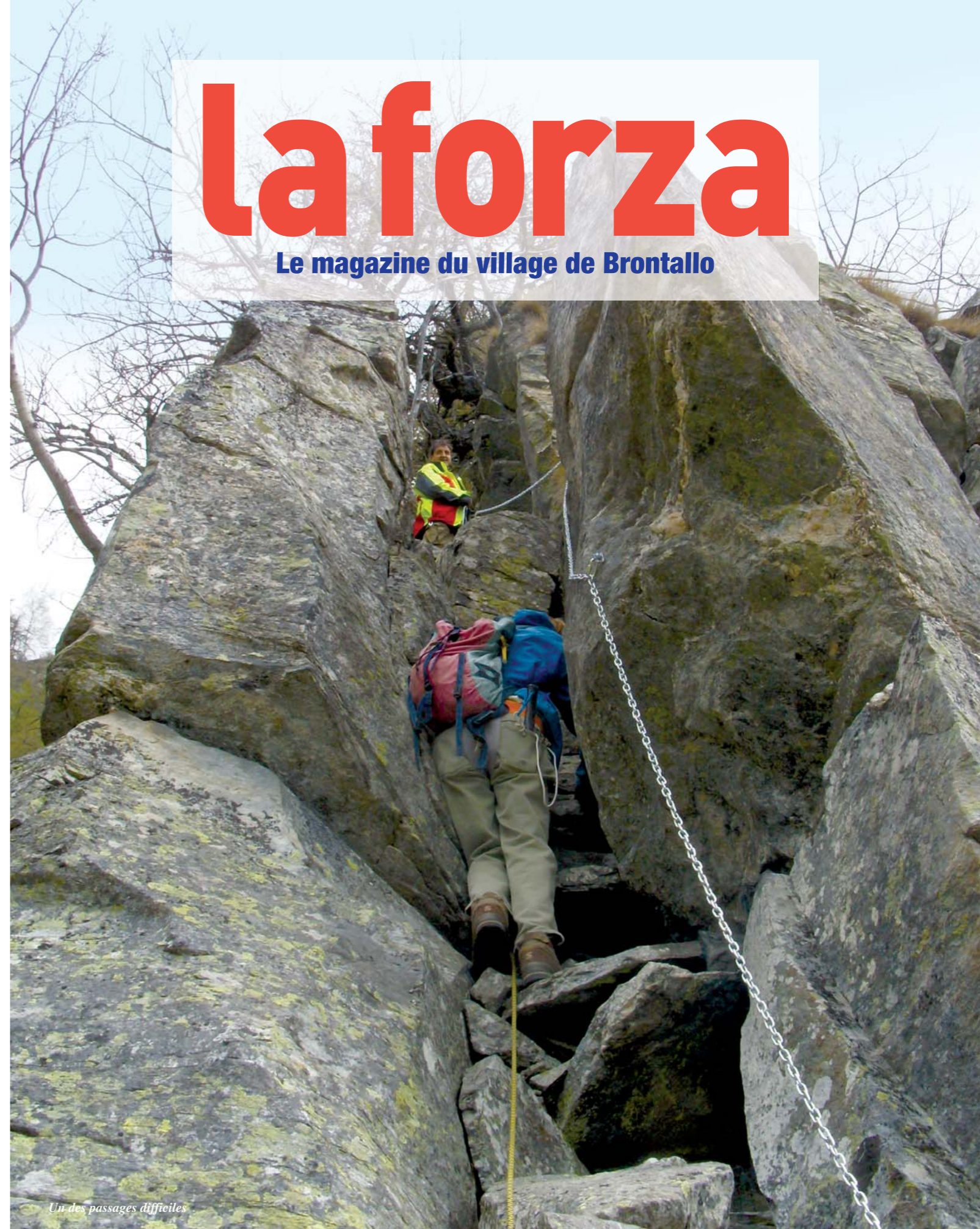
Nous souhaitons ainsi honorer la mémoire de toutes les personnes qui ont perdu leur vie dans ces conditions difficiles.



Le foin était mis dans des filets, qui étaient faites avec la corde de chanvre
Croix qui rappelle un malheur | Fauchage

La forza

Le magazine du village de Brontallo



Un des passages difficiles

Edition 4
Septembre 2011

Eaux cristallines, sources de vie
Le foin dans le bois



EAUX CRISTALLINES, SOURCES DE VIE

J'ai passé les étés de mon enfance en Val Lavizzara et comme la plupart des jeunes de mon âge, l'une des activités qui me fascinait le plus c'était la pêche. Nous n'étions guère de grands pêcheurs, au contraire, mais plus que capturer une proie, nous aimions l'aventure qui consistait à aller le long des nombreux ruisseaux et torrents dont la vallée est riche. Au cours des chaudes soirées estivales, après nos après-midis habituels de jeu le long de la rivière, nous partions pour nos aventures. Les souvenirs de ces moments plongés dans la nature et les expériences captivantes que j'ai pu vivre au cours de ces occasions sont pour moi très précieuses. C'est pendant ces parties de pêche que j'ai probablement appris que les cours d'eau ne sont pas uniquement des "réceptacles à eau", mais de véritables réservoirs de biodi-

versité, des sources de vie. Et je n'entends pas par là exclusivement de truites, mais d'un nombre impressionnant de petits animaux dans l'eau, sur l'eau, à côté de l'eau: des animaux avec une paire d'ailes, d'autres avec deux paires ou sans ailes du tout, avec 6 pattes, 8 pattes ou bien sans pattes, des larves à deux queues ou trois queues, avec des cuirasses de cailloux ou de bois, des petites bêtes étroites et longues ou courtes et trapues etc. Et puis il y avait les "vrais" animaux, les grands tels que les grenouilles qui déposaient leurs œufs dans les étangs ou le splendide cincle plongeur qui pêchait lui aussi dans la rivière, les chauves-souris qui voltigeaient au ras de l'eau pour boire et capturer les moustiques ou les rencontres fortuites avec les chevreuil, elles aussi en train de boire. Il fallait ensuite faire atten-



Truite brune

Ruisseau à Brontallo



CHÈRES BIENFAITRICES ET CHERS BIENFAITEURS,

Bien qu'écrire fasse partie de mon quotidien et que mon caractère extroverti et bavard m'aide souvent dans des situations où il faut briser la glace, face à la demande de Rosita de prendre papier et stylo, ou mieux encore d'ouvrir mon portable et d'écrire cet éditorial, j'ai quelque peu hésité.

Pour la soussignée, parler de Brontallo signifie ouvrir un écrin plein de souvenirs que la patine du temps n'a pas réussi à ternir, mais qui au contraire sont encore plus précieux, et évoquer des images, des personnes chères, des lieux et des événements, mais également affirmer avec orgueil que mes racines se trouvent ici, dans ce petit village, étendu sur un coteau au sommet de la Vallemaggia et les âmes qui y habitent sont certes peu nombreuses, mais fortes et déterminées comme la roche qui le domine et l'entoure. Je m'appelle Sandra Verzasconi Catalano, je viens de fêter mes 38 ans, j'ai deux petites filles et... j'ai décidé d'accepter la proposition de Rosita. Bien que je sois née à Gudo, une commune située sur le Piano di Magadino, je voue, depuis toujours, un attachement viscéral et authentique

à Brontallo. Bien entendu, le fait que ma mère et ma grand-mère paternelle soient toutes les deux de ce village de la Vallemaggia, a joué un rôle fondamental, mais c'est grâce également à la persévérance et à l'entêtement de mon père qui en déployant tous ses efforts et sa passion, a su convertir une étable délabrée en une petite maison de vacances très accueillante. C'est là, au Corte dei Bianchi (pour ceux qui ont déjà été à Margoneggia, après la chapelle "la Varda", prendre le sentier qui descend vers Menzonio), que j'ai passé tous les étés de mon enfance, en compagnie d'une ribambelle de cousines et cousins, tantes et oncles, mais surtout de ma grand-mère maternelle Valentina, une femme extraordinaire qui est malheureusement disparue et qui manque à tout le monde.

Je me souviens, comme si c'était hier, des courses à perdre haleine avec tous les cousins et cousines, dans les prés escarpés, fraîchement fauchés, des déclarations de fidélité à la bande (le mot de passe était obligatoire) et des épreuves à surmonter pour pouvoir y accéder (caresser le chien de grand-mère était la plus redoutée). Je revois les cabanes construites au milieu des bois ou érigées comme des tours de garde sur la "grande piodata" (rocher située au-dessus du sentier du "Scarnao") ou encore le spectacle du cirque organisé (avec invitation officielle pour les parents) devant le parvis de S. Antonio (seule surface plane des alentours) et les goûters sous un bloc de pierre s'étant écroulé Dieu seul sait quand et ayant échoué pour former une espèce de refuge de fortune, sans oublier "le musée historique" assemblé avec des pièces récupérées dans des étables abandonnées et les expé-

péditions avec la "cadola" sur les épaules (sorte de bât pour transporter des objets sur le dos) pour réapprovisionner le bûcher de grand-mère. Mais également la course contre le temps pour transporter ma petite sœur à l'hôpital qui s'était brûlée en tombant dans une bassine d'eau bouillante ou les inondations de 1978 lorsque notre maison fut totalement inondée et, maman, mon frère, ma petite sœur et moi avons dû nous réfugier chez mon oncle et ma tante.

Ce ne sont pas uniquement mes souvenirs d'enfance et ma nombreuse famille qui y vit encore aujourd'hui à maintenir vivant de lien spécial qui m'unit à Brontallo. Ce petit village qui, grâce à des personnes généreuses comme vous, a su se redécouvrir au cours des dernières années, se renouveler et se relancer, sans complexes ni craintes, en faisant preuve d'une grande ténacité, de courage et de clairvoyance, est pour moi un exemple d'authenticité en mesure de transmettre des valeurs, d'éduquer au respect des personnes, des choses et surtout de l'environnement.

C'est pourquoi je vous suis reconnaissante pour votre aide pour faire en sorte que ce trésor reste intact pour les générations futures.

Sandra Verzasconi Catalano

Sandra Verzasconi Catalano
Membre du comité
de l'Association Pro Brontallo

tion aux serpents, qui selon nos parents étaient tous venimeux et dangereux. J'ai même trouvé un jour, sous un caillou, un beau poisson déjà avalé à moitié par un long serpent. Nous parlâmes de cette aventure pendant des semaines. Pêcher était un prétexte, la véritable aventure était de découvrir au contraire combien était belle et diversifiée la nature qui entourait les eaux cristallines de nos cours d'eau.

L'animal que je préférais et dont la rencontre me fascinait le plus, était toutefois la salamandre. Qui ne la

connaît pas ? Il s'agit d'un animal aux habitudes nocturnes, pas facile à observer, même si au Tessin elle est encore, et ce heureusement, bien présente. Certaines légendes et croyances populaires la jugeaient même en mesure de pouvoir survivre dans le feu. Ceux qui ont pu observer, même une seule fois, cet amphibien, n'oublieront jamais plus sa livrée voyante, d'un noir intense et brillant sur lequel ressortent de nombreuses taches jaunes (au nord des Alpes elle présente par contre des bandes longitudinales). L'habitat typique de la salamandre sont les bois, où elle passe la journée, cachée dans des refuges humides. Les adultes, qui peuvent vivre jusqu'à 20 ans, cherchent ensuite des petits cours d'eau pour accoucher de 20-40 larves. Les ruisseaux autour du village de Brontallo représentent par exemples des lieux de reproduction intéressants.

Aux cours d'eau sont liés de toute évidence différents intérêts, et ceux naturalistes faisaient partie, par le passé, de ceux qui étaient le moins pris en considération. La plupart des cours d'eau suisses ont été ainsi bétonnés, canalisés, acheminés dans des con-

duites ou taris. Il est heureusement possible de voir de plus en plus de projets intéressants de requalification fluviale qui essaient d'améliorer les situations compromises. Par chance, une bonne partie des petits ruisseaux des montagnes de la Vallemaggia ont par contre conservé intacte leur valeur naturelle et paysagiste, en représentant ainsi de véritables bijoux à conserver et à mettre en valeur, même pour les aventures futures de nos enfants.

Mirko Zanini
mirko.zanini@bluewin.ch



Salamandre

CAKE DE COURGETTES ET CHOCOLAT



Ingrédients

- 150 g beurre
- 200 g sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 400 g chocolat noir
- 2 Cuillères d'eau
- 200 g courgettes râpées
- 50 g amandes moulues
- 200 g farine
- ½ sachet de levure en poudre

Préparation

- Travailler le beurre et ajouter le sucre.
- Incorporer les œufs et continuer à travailler le tout jusqu'à ce que l'ensemble devienne blanc.
- Faire fondre le chocolat au bain marie et l'ajouter aux autres ingrédients et bien mélanger le tout.
- Ensuite ajouter les courgettes et les amandes et à la fin la farine et la levure.
- Travailler encore un peu le tout et verser dans un moule à cake beurré (30 cm)
- Cuisson 55 minutes au four à 180°.

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.brntallo@bluewin.ch
www.brntallo.com