

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; 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.

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.

ACHÈVEMENT DES TRAVAUX DU PROJET PILOTE

Comme nous vous l'avons déjà annoncé, nous avons célébré le 24 août 2008 l'achèvement de la première étape du projet pilote, mais il restait néanmoins quelques travaux à terminer.

Comme nous vous l'avons déjà annoncé, nous avons célébré le 24 août 2008 l'achèvement de la première étape du projet pilote, mais il restait néanmoins quelques travaux à terminer.

A Scinghiöra, il est prévu, à côté de la restauration de deux rustici destinés à l'agrotourisme, de remettre en état deux étables qui tombent en ruine.

Après nous être attaqués à ces travaux l'année passée, nous avons perdu beaucoup de temps à cause de problèmes bureaucratiques, si bien que nous n'avons pas pu terminer avant le début de l'hiver.

A Curt du Munt, un bâtiment voisin du gîte d'agrotourisme n° 2 était en si mauvais état qu'il menaçait de s'écrouler sur le chemin situé en con-

trebas. Nous l'avons restauré et aimerions l'aménager pour servir de salle de rencontre, étant donné que les gîtes de Scinghiöra et de Curt du Munt se prêtent particulièrement bien à accueillir de petits groupes. Nous aurions ainsi la possibilité d'offrir à des écoles, des groupes, des sociétés, etc. un logement en pleine nature, en même temps qu'un local où on pourrait organiser des séminaires ou autres rencontres.

En ce qui concerne le second bâtiment, il s'agit essentiellement de préserver le gros œuvre en restaurant les murs et le toit. En fonction de la situation financière et de la demande, ce bâtiment pourrait à l'avenir constituer un troisième gîte d'agrotourisme.

Là aussi, les fortes chutes de neige nous ont empêchés de poursuivre le travail, mais comme le site est très ensoleillé, nous espérons que l'hiver ne s'y attardera pas, afin que nous puissions mener à bien ce projet.



Dès que possible, on reprendra les travaux dans les étables de Scinghiöra.

La forza

Le magazine du village de Brontallo

Sommaire

Franco Fiori

Indispensable
bureaucratie

A table avec Fra:
Castagnole –
une spécialité
de carnaval

Pro Brontallo

Achèvement
des travaux
du projet pilote



Edition 1
Février 2008





Je m'appelle Franco Fiori et je suis né en 1950 à Brontallo. J'ai encore eu la chance de fréquenter l'école du village, logée dans une petite salle qui fut par la suite affectée à l'administration communale. A 15 ans, je suis parti pour la Suisse alémanique où j'ai accompli un apprentissage de technicien en télécommunications.

Je suis demeuré très attaché à Brontallo, où je passais régulièrement mes vacances. Je me rappelle avec quel plaisir j'aidais alors ma mère à faire les foins. A l'époque, la vie du village était marquée par un profond sentiment communautaire: il arrivait souvent qu'on soit nombreux à travailler ensemble aux prairies, avant de se retrouver pour partager le repas du soir en commun.

A l'âge de 31 ans, j'ai décidé de revenir à Brontallo, où j'ai constaté à quel point la superficie des terres agricoles avait diminué. Avec le soutien de mon beau-frère Tarcisio, j'ai commencé à remettre en état des pâturages abandonnés à Margoneggia. Nous avons continué à faire les foins ensemble, et lorsque ma mère n'a plus pu s'occuper de ses cinq chèvres, j'ai décidé de reprendre son troupeau.

A cette époque, de nombreux paysans de la région ont abandonné leurs exploitations, ce qui m'a donné la possibilité d'acquérir une partie de leurs terres.

Au nombre de ceux qui étaient prêts à baisser les bras se trouvait aussi mon frère Giacomo, qui avait décidé de vendre ses moutons. Heureusement, il a changé d'avis, a construit une étable et a poursuivi ses activités, auxquelles il a ajouté l'élevage des chèvres.

A ma grande joie, j'ai pu peu à peu augmenter l'effectif de mon troupeau, qui compte actuellement environ 50 bêtes, encouragé par la volonté manifestée par d'autres habitants de poursuivre ou de reprendre leurs activités agricoles.

Lorsque vient le temps de la fenaison, je suis heureux de compter sur l'aide de ceux que les circonstances ont forcés à renoncer à leur vie de paysans. Je les admire et me réjouis de leur serviabilité. Il arrive même que des touristes me demandent s'ils peuvent m'aider.

Comme je travaille toute la journée dans un bureau, j'apprécie les activités en plein air, certes très fatigantes mais source de grandes satisfactions – et plus intéressantes que la gymnastique pratiquée au centre de fitness!

Grâce à mon travail, j'ai pu redécouvrir bien des sites, des chemins et de beaux paysages qui, sans mes chèvres, me seraient demeurés cachés.

J'espère vivement que les générations futures sauront s'enthousiasmer pour tout ce que nous avons reconstruit, en nous inspirant de nos prédécesseurs. Nous avons perdu ce mode de vie, mais entre-temps, nous constatons qu'il est encore tout à fait praticable.

Avec mes cordiales salutations

Franco Fiori

INDISPENSABLE BUREAUCRATIE

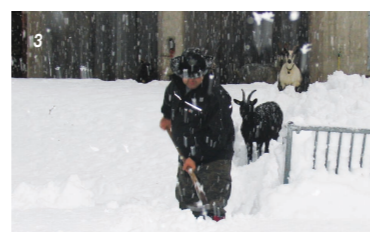
UNE TÂCHE À NE PAS SOUS-ESTIMER

Cette année, l'hiver est venu très tôt. En novembre déjà, les premières neiges sont tombées très bas, et il y en a eu d'autres au cours des mois suivants, mais moins abondantes. Bien que la région de Brontallo soit en général favorisée par le soleil, le froid persistant empêche la neige de fondre, ce qui signifie que nous ne pouvons pas toujours travailler en plein air.

Les animaux aussi ont dû rentrer à l'étable plus tôt que d'habitude, mais grâce à la bonne récolte de foin de 2008, ce long hivernage ne devrait pas entraîner de problème de fourrage.

Nous l'avons dit, les travaux extérieurs sont interrompus, ce qui nous donne l'occasion de nous consacrer aux affaires administratives, dont on ne saurait sous-estimer l'importance.

Comme dans n'importe quel bureau, il faut tenir la correspondance à jour et accomplir les diverses tâches administratives liées au passage d'une année à l'autre, tout en étant à disposition pour répondre aux questions et traiter les demandes qui nous parviennent de toute la Suisse.



- 1) A cause des chutes de neige, il a fallu ramener très rapidement les chèvres dans leurs quartiers d'hiver.
- 2) Au nombre des travaux prévus figure la remise en état d'une forêt de chênes.
- 3) Les inconvénients de la neige.
- 4) Avant de faire les foins, il faudra reconstruire une partie des murs de pierres sèches.

Comme le tourisme est aussi au point mort, du fait de la saison, nous devons consacrer moins de temps à notre magasin de village. Nous avons ainsi la possibilité de nous attaquer aux tâches administratives, à commencer par les documents relatifs à nos projets – visites des lieux, budget, permis de construire, autorisations en tout genre, sans oublier les contrats et accords à passer avec les propriétaires concernés.

Cette année, nos efforts se portent plus particulièrement sur les permis de construire pour les bâtiments agricoles, qui sont en cours d'examen par les autorités cantonales.

La nécessité de justifier ces demandes exige beaucoup de temps, car nous devons présenter des dossiers solides aux différents bureaux. Ces démarches sont nécessaires, et doivent être entreprises afin que nos projets puissent être réalisés le plus rapidement possible et sans perte de temps.

Maintenant que notre projet pilote est achevé, il faut définir les nouvelles mesures à prendre et fixer nos priorités. Nos décisions dépendent naturellement des ressources financières dont nous disposons sur la base de nos calculs.

La mobilisation de fonds occupe une grande place: nous n'épargnons aucun effort pour rassembler les moyens nécessaires, tant auprès de personnes privées que de sources officielles et institutionnelles. Une préparation attentive est gage de succès, et l'estime que nous vaut notre engagement nous

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
 arait 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

A table avec Fra: Castagnole – une spécialité de carnaval

Ingrédients

2 œufs
 500 g de farine
 sucre vanillé
 1 sachet de poudre à lever
 1 prise de sel
 50 g de beurre
 vin blanc sec
 sucre en poudre
 huile pour la friture



Préparation

Bien mélanger la farine, les œufs, le sucre vanillé, la poudre à lever et le beurre ramolli pour obtenir une masse lisse. Ajouter un peu de vin blanc tout en remuant (si les castagnole sont destinées à des enfants, le remplacer par du lait). Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple mais pas trop molle. Laisser reposer 20 minutes au frais.

Former de petites boules, qui gonfleront à la cuisson.

Plonger les castagnole dans l'huile de friture et les faire cuire en les retournant souvent. Lorsqu'elles sont gonflées et bien dorées, les retirer et les déposer sur du papier de cuisine.

Saupoudrer de sucre en poudre et servir chaud.

Suggestions

Accompagner de vin Passito, servi frais.

Les castagnole peuvent également être fourrées de crème à la vanille ou au chocolat.

Bon appétit!

donne la force de poursuivre sur la voie choisie. Cette année, par exemple, nous devons prendre toute une série de mesures d'entretien: nettoyer les châtaigneraies, remettre en état une partie des chemins, réparer les dégâts occasionnés par la neige, etc.

Du fait des abondantes chutes de neige sur les hauteurs, nous allons commencer nos travaux dans les régions inférieures, en poursuivant la réfection des murs de pierres sèches, la remise en état d'une chênaie et la fin des travaux aux bâtiments de Curt du Munt, dont nous vous parlerons plus en détail à la dernière page.

Nous espérons que la neige fondra rapidement sur les hauteurs pour que nous puissions continuer à remettre en état les chemins et poser la nouvelle condu-

ite d'eau pour alimenter l'alpage, ce qui nous assurera de meilleures conditions de travail.

Il ne faut toutefois pas oublier qu'une partie de l'argent récolté doit servir à rembourser nos dettes restantes, tandis que d'autres ressources seront consacrées à d'autres projets relatifs aux activités agricoles du village.

