

# Il Capannello

Anno 2 - Numero 16

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE  
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Settembre 2017



*"I nonni e i genitori ci raccontano spesso le loro piccole avventure da cittini, i pomeriggi passati in Contrada con gli amici, i giochi con cui giocavano. Ai tempi d'oggi questo concetto ci sembra molto lontano ed astratto, come una vecchia bambola dimenticata in soffitta. Noi cittini del Gruppo Piccoli Lecaioli abbiamo dunque deciso di ricreare quei loro vita. Perciò noi piccoli Lecaioli abbiamo dato noi stessi per costruire questo Tabernacolo, ogni anno più bello e ricco di fantasia, che in questi tempi serve ai colti tutti insieme nonno, padre e figlio cittini!"*

## UN LECO IN VALLE ...ASSAI SFIZIOSO



Come ogni anno il principale "evento" della società è stato un successo.

Il Leco in Valle ormai scalda e raccoglie intorno a sé lecaioli di tutte le generazioni, che si mescolano con tutti quegli invitati "extra" che rimangono piacevolmente colpiti dalla nostra festa.

Anche in questi contesti, per citare Eraclito, il "panta rhei" è la normalità, e così dal duro lavoro ed impegno dei ragazzi nati a cavallo tra la fine degli anni '80 e l'inizio dei '90, è nata l'iniziativa de "El Leco Loco", laddove una volta c'era il "ghiaio", ora risorto come "Sfizio della Valle".

Assieme alla disponibilità della Società (ed in particolar modo del presidente Gianluca Prosperi), notata l'assenza di un vero e proprio punto d'appuntamento per l'aperitivo, i ragazzi si sono tirati su le maniche e hanno creato un qualcosa che da tanti è stato definito "unico".

Gli accompagnamenti musicali, i manicaretti culinari, l'ambien-

tazione riservata, mischiati alla brillantezza di chi vi ha servito ed alla qualità del beverage, hanno creato un mix speciale.

La ricerca della qualità è stato il mantra proposto da "El Leco Loco"; oltre che per dare a tutti una nuova "piacevolezza", si è voluto proporre un messaggio "pedagogico", ovvero "bere sì, ma bere bene".

Quanto la salute ne risenta a causa della bassa qualità delle bevande generalmente servite nelle Contrade, è ormai un argomento trattato e ritrattato, ma in realtà sono molte le sfaccettature che vengono condizionate malevolmente dalla sciagurata ricerca del "bere a più non posso a poco prezzo".

L'immagine della festa, il piacere della compagnia e la poesia dell'ambiente sono tutti fattori che con quel "bere troppo e male" passano categoricamente in secondo piano, ma che invece fanno la differenza tra un luogo di baccano sbraitante e un posto di spasso e piacere.

**Francesco Narni Mancinelli**



### LA RICETTA DEL MESE

## RAVIOLI ALLA CREMA DI ZUCCA GIALLA E CHICCHE CROCCANTI

DI CECCO ROMEI

#### Ingredienti :

500 gr Ravioli ripieni ricotta/spinaci  
400 gr di Zucca Gialla  
½ cipolla rossa media  
4 fette di rigatino spessore mm5  
300 gr pecorino stagionato  
½ bicchiere di vino bianco  
Erba cipollina fresca

#### Preparazione:

Tritare la cipolla rossa e fate rosolare in abbondante olio di oliva

Aggiungete la zucca gialla precedentemente pulita e ridotta in cubetti non troppo grandi

Trascorsi 5 minuti versate il vino bianco e fate sfumare a fuoco medio.

Continuate la cottura a fuoco basso aggiungendo un coperchio. Una volta completata separate il liquido in eccesso e rovesciate il tutto in un contenitore stretto e alto e con l'utilizzo di un frullatore ad immersione riducete in crema. (aggiungete il liquido separato per gestire a piacere la densità)

Tagliate a listarelle le fette di rigatino e fate rosolare in padella fino al raggiungimento della croccantezza, scolate dal grasso di cottura e tenetele in caldo.

Pulite l'erba cipollina e fatene un battuto di media finezza

Grattate il pecorino

Cuocere in abbondante acqua salata i ravioli.

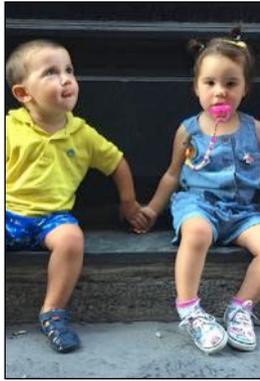
Scolate e condite con la crema di zucca, guarnite con le listarelle di rigatino, il pecorino e un pizzico di erba cipollina...

Buon appetito

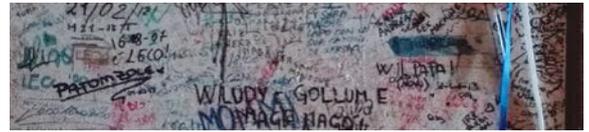
#CHESIDICENELLECO: VOLTI, MOMENTI E SITUAZIONI COLTE DALL'OCCHIO DEI NOSTRI PAPARAZZI



#CHESIDICENELLECO: VOLTI, MOMENTI E SITUAZIONI COLTE DALL'OCCHIO DEI NOSTRI PAPARAZZI



# BACHECA DEGLI EVENTI DEL MESE DI SETTEMBRE



## #quandoseidiservizio?

ISERVIZI AL BAR DAL 1 AL 30 SETTEMBRE 2017

<b>venerdì</b>	<b>1</b>	<b>Ele G.- Ele V.</b>
<b>sabato</b>	<b>2</b>	<b>Gori Savellini F. - Spinelli E.</b>
<b>domenica</b>	<b>3</b>	<b>Bianchi Francesco</b>
<b>lunedì</b>	<b>4</b>	<b>Matteini Turini M. - Franchi C.</b>
<b>martedì</b>	<b>5</b>	<b>Cannoni M. - Jannaccone G.</b>
<b>mercoledì</b>	<b>6</b>	<b>Viligiardi F. - Fanetti L.</b>
<b>giovedì</b>	<b>7</b>	<b>Chiantini M. - Bacci G. (Mancinelli F.)</b>
<b>venerdì</b>	<b>8</b>	<b>Perugini G. - Sanesi F. (Perugini M.)</b>
<b>sabato</b>	<b>9</b>	<b>Mariotti T. - De Jorio F. (Bianchi G.)</b>
<b>domenica</b>	<b>10</b>	<b>Bianchi Niccolò</b>
<b>lunedì</b>	<b>11</b>	<b>Sarrini G. - Bianchi F.</b>
<b>martedì</b>	<b>12</b>	<b>Salvini R. - Fontani M. (Fiaschini A.)</b>
<b>mercoledì</b>	<b>13</b>	<b>Furielli A. - Franchi A. (Romei A.)</b>
<b>giovedì</b>	<b>14</b>	<b>Fausto C. - David M. - Paletta (Perugini M.)</b>
<b>venerdì</b>	<b>15</b>	<b>Chiti L. - Terzuoli S. (Chiti David )</b>
<b>sabato</b>	<b>16</b>	<b>Boscagli G. - Sampieri L.</b>
<b>domenica</b>	<b>17</b>	<b>Bianchi Gabriele</b>
<b>lunedì</b>	<b>18</b>	<b>Ricci A. - Ortensi L. (Stefanelli A. )</b>
<b>martedì</b>	<b>19</b>	<b>Lalla - Chiti A.</b>
<b>mercoledì</b>	<b>20</b>	<b>Viligiardi E. - Lorenzoni F.</b>
<b>giovedì</b>	<b>21</b>	<b>Secciani F. - Iovine M. (Taky)</b>
<b>venerdì</b>	<b>22</b>	<b>Guido - Maria</b>
<b>sabato</b>	<b>23</b>	<b>EVENTO ALLE FONTI</b>
<b>domenica</b>	<b>24</b>	<b>Fanetti Lorenzo</b>
<b>lunedì</b>	<b>25</b>	<b>Cipriani C. -Marconi B.</b>
<b>martedì</b>	<b>26</b>	<b>Tone - Batino</b>
<b>mercoledì</b>	<b>27</b>	<b>Burroni M. - Carloni S. (Martinelli F.)</b>
<b>giovedì</b>	<b>28</b>	<b>Rennenkampff C. - Sanesi F.</b>
<b>venerdì</b>	<b>29</b>	<b>Bracali E. - Fontani F. (Leone M.)</b>
<b>sabato</b>	<b>30</b>	<b>Conti M. - Ronca D.</b>

**SABATO 23 ULTIMO  
APPUNTAMENTO CON  
L'ECO DELLE FONTI**



Sabato 23 settembre alle ore 19.00 alle Fonti di Follonica, la bella iniziativa della Contrada "L'Eco delle Fonti" ci presenta un appuntamento di grande impatto. Sarà infatti di scena il Concerto del Coro "Genzianella di Roncogno" uno dei più apprezzati Cori del Trentino.

Il Coro Genzianella di Roncogno nasce nel 1961 e conta oggi circa 35 voci. I molti riconoscimenti avuti in Italia e all' Estero sono la dimostrazione della grande professionalità di questo Coro che esprime la grande energia della tradizione canora trentina e che ci regalerà emozioni e sensazioni con la magia del fondersi delle sue splendide voci.

Sette anni fa la conoscenza di alcuni componenti del coro fra cui il Presidente Stefano Lazzeri Zanoni e il Maestro Andrea Fuoli ha creato i presupposti di una bella amicizia che è stata coltivata in questi anni e che ci ha permesso di riuscire a portare il Coro a Siena a cantare nel Leocorno.

Un grande regalo che il Coro Genzianella di Roncogno fa alla nostra Contrada, che ci riempie di orgoglio e che con piacere il Leocorno regala alla città. Dopo il concerto il Coro Genzianella rimarrà a cena in Società insieme ai contradaioi e a chiunque voglia partecipare.

**Maurizio Chiantini**

PER QUALSIASI PROBLEMA  
CONTATTARE LE SEGRETARIE:  
ELEONORA 338/8680151  
CHICCA 334/1640756

CHIUNQUE VOLESSE COLLABORARE ALLA REALIZZAZIONE  
DI QUESTO NOTIZIARIO CON ARTICOLI, FOTO O IDEE  
PUÒ CONTATTARE LA REDAZIONE SCRIVENDO A:

[segreteria@contradaleocorno.it](mailto:segreteria@contradaleocorno.it)