

Il Capannello

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Anno 1 - Numero 1

Marzo 2016



Comunicare in Contrada

Quando mi è stato proposto l'incarico che avrò l'onore di ricoprire nei prossimi due anni, il mio primo istinto è stato quello di domandarmi se sarei stata in grado di conciliare la mia recentissima condizione di neo mamma con tutti gli impegni che si sarebbero presentati. Ho pensato però che per trovare un proprio equilibrio interiore è necessario dividersi in tutti gli amori che si hanno, come recita Roberto Vecchioni in una canzone, e per me il Leocorno è indubbiamente un amore.

Subito dopo mi sono interrogata sull'utilità del ruolo e su cosa significa, oggi, mantenere le pubbliche relazioni, che per la maggior parte sono intrattenute, e aggiungo giustamente, dall'Onorando Priore coadiuvato dal Vicario Generale. Ho in pratica esaminato ciò che sarei andata a fare, chiedendomi se il mio supporto sarebbe stato davvero necessario. E la risposta, sinceramente, è stata no. Allora ho provato a cambiare prospettiva, chiedendomi cosa poteva essere migliorato, e forse per deformazione professionale ho pensato alla comunicazione e all'importanza che essa ricopre nella nostra società.

di Laura Doretto

Comunicare infatti non significa semplicemente dire qualcosa, ma condividere un'esperienza, una notizia, un'emozione. Raccontando quello che si andrà a fare o che si è fatto, si invita chi ascolta ad essere partecipe di un evento, stuzzicando la socialità insita in ogni essere umano. È quindi possibile comunicare non solo una notizia, ma anche uno stato d'animo, un processo psicologico, un'idea. Tanto più questo risulta necessario per la Contrada, che si appropria con fatica ad una società che è cambiata: dai bambini che scorrazzavano per le vie cittadine giocando a barberi, ai ragazzi "super tecnologizzati", smalziti e consapevoli di oggi. Seppur nella nostalgia di un mondo perduto, è necessario oggi più che mai cercare una forma di dialogo con tutti i mezzi a nostra disposizione.

L'obiettivo è raggiungere il maggior numero di persone, dai più giovani ai più anziani, non solo per informarli delle molteplici attività di Contrada e Società, ma anche per tenere aperto un canale emozio-

nale oggi più che mai utile a causa dello spopolamento del rione.

Al giornalino istituzionale "Le fonti di Follonica", che pure sarà ampliato nella forma e nei contenuti, sarà affiancato questo notiziario più immediato e di semplice fruizione, che accompagnerà i contradaioi durante tutto l'anno, spaziando dalle attività della Società Il Cavallino, sempre impegnata in prima linea, agli appuntamenti della Commissione Solidarietà, alle iniziative dei novizi. Per i piccoli lecaioli stiamo cercando di approntare un notiziario dedicato, per trasmettere alle famiglie la vicinanza della Contrada alla sua risorsa più importante: coloro che costruiranno il futuro della nostra città e della nostra Festa. Dipende da noi che tipo di contradaioi saranno.

Quindi parliamoci, scontrioci anche su alcuni argomenti, diamo il nostro supporto per essere i protagonisti della nostra avventura. Raccontiamo chi siamo, i sentimenti che ci hanno animato, le idee che ci hanno resi ogni giorno più grandi. Anche una piccola onda è mare.

Sempre viva il Leocorno!!

Staff ai fornelli, è già "fame" di Palio

Con il rinnovo delle cariche, al via anche una serie di nuovi appuntamenti a cadenza fissa in attesa della terra in Piazza

Da martedì 2 febbraio ogni primo martedì del mese ogni contradaio saprà che in società può trovare la "Cena del capitano". Cosa vuol dire, in cosa consiste la Cena del Capitano?

Certamente non è la prima volta che vediamo lo staff palio, così come gli altri dirigenti, cimentarsi in prove culinarie e peripezie gastronomiche (due su tutti Sandro Mariotti e Giovanni Franchi che tanto dalla cucina più di un tot non si riesce a tenerli lontani nemmeno con le bombe...); del resto non tutte le volte sarà Bruno in prima persona, o i suoi scudieri, a rimbocarsi le maniche e mettersi ai fornelli. Ma l'idea di

"ufficializzare" un appuntamento altrimenti estemporaneo nasce dal volerne fare una sana abitudine che ogni lecaiolo abbia già "in agenda", mese dopo mese, spontaneamente, quasi come un riflesso, senza la necessità di repetita, messaggi o chiamate sul cellulare, mail della segreteria e 'whatsappate' (che comunque non mancheranno).
Condivisione, par-



tecipazione, perché a tutto davvero la no confronto, chiacchiere, pettegolezzi, news... ..ma sopra

do la strada tutti in-

sieme. Naturalmente con la creazione della "Cena del capitano" non vogliamo certo dire che le altre cene non possano altrettanto rappresentare 'condividere' la società; di più, la Società, come luogo, e contenitore della quotidianità della vita contradaiola, non verrà mai meno in ogni altra sera dell'anno a questo ruolo, come mai lo ha fatto nella storia della

nostra come delle altre Contrade. Istituito però un appuntamento fisso vogliamo in un certo senso dare un appuntamento sicuro a tutta la Contrada, sicuri di poter offrire e ricevere in cambio l'entusiasmo, e la partecipazione che sono il premio e la linfa vitale per chiunque lavori per la Contrada. (*abbiamo scelto di farne solamente una al mese perché poi non vorremmo troppo far sfigurare le donne che vanno in cucina nelle altre occasioni...)
(**Sì. La sappiamo. Questa si sconta. In sempiterna saecula.) Viva Il Leocorno... ..e buon appetito!

LO STAFFE



Continuano a cadenza quasi quotidiana le aperture dell'Oratorio e della Sede Museale della Contrada. Per informazioni rivolgersi a Fabio Cannoni al 3478803657

LA RICETTA DEL MESE: "IL CAPIRIOLO DEL CHIANTA"

A cura di Claudia Butini

Ingredienti:

1 Kg-1,2Kg di polpa di capriolo
Odori: 1-2 cipolle, prezzemolo, sedano (poco), carota (ne basta un piccolo pezzo), salvia, rosmarino (poco), aglio, bacche di ginepro, 2 foglie di alloro
3 noci
Polpa e concentrato di pomodoro
Vino rosso
Olio, sale, pepe, peperoncino

Preparazione:

1. Fare a pezzetti la polpa, metterla in un recipiente e lavarla accuratamente sotto acqua corrente 4-5 volte ed infine strizzare bene.
2. Mettere il capriolo in una padella con un po' di olio e 1 cipolla a fette. Far rosolare 5 minuti prima a fuoco alto poi basso, avendo cura di buttare l'acqua che si formerà durante la rosolatura. Adesso il capriolo è pronto per essere cucinato!!
3. Mettere il capriolo in un tegame con: battuto di cipolla, prezzemolo, sedano e carota, tritino di aglio, salvia e rosmarino, olio, sale e pepe, foglie di alloro, bacche di ginepro (il Chianta le chiama coccole), 3 noci (che a fine cottura andranno tolte), peperoncino (a seconda del vostro palato).
4. Cuocere a fuoco alto. Una volta raggiunto il bollore abbassare e versare un po' di vino rosso. Quindi cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora-40 minuti.
5. Passato questo tempo aggiungere la polpa di pomodoro e un po' di concentrato. Rialzare pochi minuti il bollore e versare altro vino rosso.
6. Mettere la fiamma al minimo, coprire e far cuocere il capriolo per altri 40 minuti circa (se necessario aggiungere altro vino, dice ci sta sempre bene ;)). Il vostro capolavoro è pronto per essere gustato sia come secondo che come delizioso condimento!!!

E per contorno il nostro Maurizio consiglia... Spinaci saltati!!!

Se poi siete pigri e preferite rimandare la prova... non vi resta che venire a cena Sabato 5 Marzo quando il Chianta lo cucinerà per noi!!!!



Come ogni anno si è rinnovato l'appuntamento con le premiazioni degli "atleti" lecaioli

Grandi e piccini uniti Quando lo sport "fa" Contrada

La strada intercorsa negli ultimi anni dal "risorto" Gruppo Sportivo il Cavallino ha voluto essere un supporto ulteriore alla rituale socialità di Contrada, in particolar modo verso l'integrazione multi generazionale e, nel caso dei più giovani, verso il consolidamento dei valori quali la coesione e il rispetto. La frenesia di questo secolo, a cui anche Siena è sottoposta, pone sempre più ostacoli al libero vivere la Con-

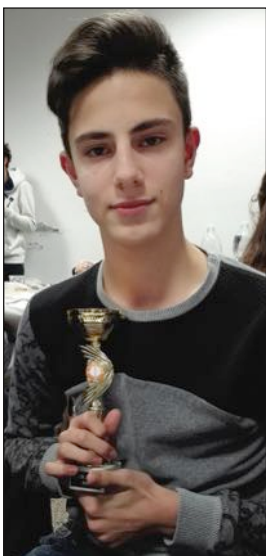
trada, così la partecipazione alle manifestazioni che riuniscono le sorelle tenta, e sempre più riesce, di far sì che i bambini riescano, anche durante "l'inverno", a stare insieme in maniera assidua. Vedere alla ormai consueta cena annuale dello sport 50-60, tra novizi e bambini, è il sentore che siamo sulla buona strada. Ancor più ultimamente la nostra Contrada ha creduto nella coesione multi generazionale, cosa che negli

anni, forse, era andata in parte perduta a causa della classificazione dei contradaioi in gruppi di coetanei. Le iniziative delle varie dirigenze di Contrada, Palio e Società, hanno cercato sempre di più di riscoprire questo aspetto fondamentale e anche "noi" dello sport abbiamo fatto la nostra, se pur minima, parte. Ad ogni manifestazione per i più grandi cerchiamo di "mischiarci" tutti senza distinzioni di gruppi. Avendolo

vissuto in prima persona, posso affermare con assoluta certezza che avere la fortuna di vivere una piccola gioia, come nel mio caso un torneo di pallone, fianco a fianco con contradaioi molto più grandi di me, accresce realmente l'interazione, l'integrazione e il conoscersi. Le persone fanno la Contrada e non viceversa; così, poter avere accanto in una situazione di vita "normale" l'esperienza di contradaioi più in là con

gli anni, aiuta a crescere concretamente e insegna molto su chi è accanto a noi. In ultima analisi, ringrazio la Società ed il Priore, che anche per 2016 ci hanno accordato la possibilità di continuare su questo percorso, e ancor più tutti i contradaioi che hanno partecipato o supportato le iniziative del Gruppo Sportivo nel corso di questi anni. Vi ringrazio di cuore.

Francesco Narni Mancinelli



Tutti gli eventi del mese da segnare in agenda

Il programma della Società



Martedì 1 Marzo
CENA DEL CAPITANO

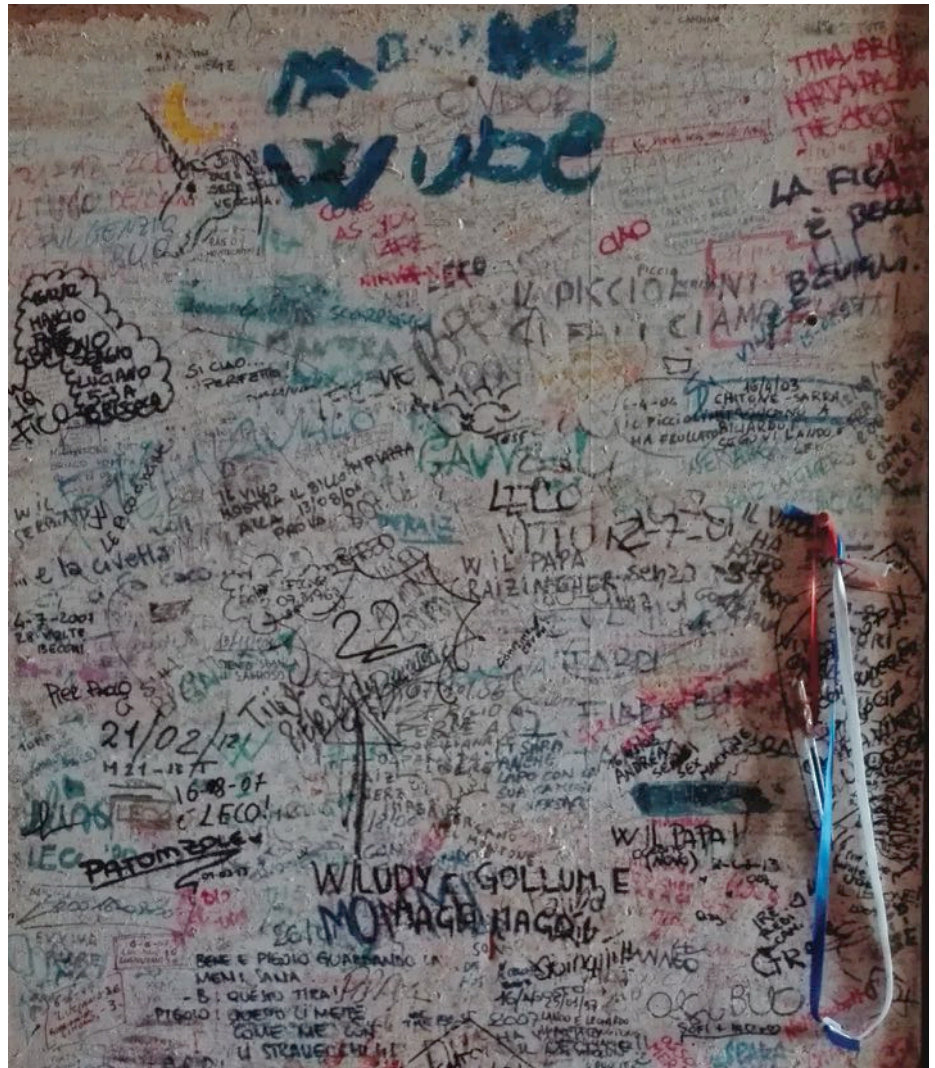
Sabato 5 Marzo
CENA DEL CAPRIOLO

Martedì 8 Marzo
CENA DELLE DONNE

Sabato 19 Marzo
CENA CON TOMBOLA

Per soci e famiglie.

Per informazioni e prenotazioni
Società 0577 49298
SMS/Whatsapp 370 3382414



Solidarietà, gli eventi del mese

La Commissione Solidarietà comunica che nei giorni 8-9-10-11 marzo dalle ore 9 alle ore 12 nei locali della Contrada sarà possibile eseguire gratuitamente la mappatura dei nei eseguita dai medici della Lega Tumori di Siena. Inoltre il giorno 8 marzo dalle ore 15 nei locali della Contrada sarà possibile eseguire gratuitamente l'ecografia al seno: sono disponibili ancora alcuni posti. Per prenotazioni contattare Giorgio Palazzesi al 3335820388.

Piccoli in scena per "Ondeon"



Il Gruppo Piccoli Lecaioli comunica che tutti i sabato pomeriggio dalle ore 18,30 si terranno le prove di Ondeon

"Barbicortone", al via le riprese

Il Mestro dei Novizi comunica che per tutto il mese di marzo si terranno una serie di appuntamenti per girare il cortometraggio che sarà presentato nella Nobile Contrada del Bruco in occasione della V edizione di BarbiCORTOne. La rassegna si svolgerà nel mese di maggio. Il tema trattato sarà Social Contrada. Palio 2.0. Per informazioni contattare Sonia Gianì al 338 1625258.

#quandoseidiservizio?

ISERVIZI AL BAR DAL 1 AL 31 MARZO 2016

Martedì 1	Birra-Furielli A. (Lando)
Mercoledì 2	Viligiardi F.- Fanetti L.
Giovedì 3	Matteini Turini M.- Franchi C.
Venerdì 4	Chiti L.-Terzuoli S. (Chiti David)
Sabato 5	Boscagli G.-Sampieri L.
Domenica 6	Del Buono Paolo
Lunedì 7	Totti E.-Gori Savellini L.-Fiaschini E.
Martedì 8	Salvini R.-Fontani M. (Fiaschini A.)
Mercoledì 9	Burroni M.-Carlioni S. (Martinelli F.)
Giovedì 10	Chiantini M.-Berni F. (Mancinelli F.)
Venerdì 11	Perugini G.-Sanesi F. (Perugini M.)
Sabato 12	Gori Savellini F.-Spinelli E.
Domenica 13	Fanetti L.
Lunedì 14	Lalla-Alessia
Martedì 15	Secciani F.-Iovine M. (Stefanelli A.)
Mercoledì 16	Conti M.-Ronca D.
Giovedì 17	Bracali G.-Maria
Venerdì 18	Farmeschi P.-Scattigno V. (Farmeschi M.)
Sabato 19	Butini C.-Giordano E.
Domenica 20	Narni Mancinelli F.
Lunedì 21	Sarrini D.-Mariotti A. (Farmeschi M.)
Martedì 22	Sarrini G.-Bianchi F.
Mercoledì 23	Cannoni M.-Jannaccone G.
Giovedì 24	Fineschi F.-Bianchi N.-Del Buono P.
Venerdì 25	Bracali E.-Fontani F. (Leone M.)
Sabato 26	Bartolini B.-Andreini I. (Franchi C.)
Domenica 27	PASQUA
Lunedì 28	PASQUETTA
Martedì 29	Mariotti T.-De Jorio F. (Bianchi G.)
Mercoledì 30	Viligiardi E.-Lorenzoni F.
Giovedì 31	Perugini M.-Campanini E.