

# Il Capannello

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE  
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Anno 1 - Numero 6

Settembre 2016

## UN' ESPERIENZA ENTUSIASMANTE

*Dopo circa sei mesi dall'insediamento, dopo il Lecomarino, la nostra Festa Titolare ed altre numerose iniziative, per la nuova Società "Il Cavallino" è venuto il momento di pensare all'organizzazione dell'edizione 2016 del LecoinValle, un tradizionale appuntamento che da diversi anni trova la sua collocazione nella prima decade di agosto.*

*Confesso che all'inizio ero un po' emozionato, ma in questi casi l'emozione deve lasciare posto all'impegno che siamo tenuti a mantenere e insieme al Consiglio di Società, ai miei meravigliosi Vice Presidenti e all'Economo ci siamo messi a pensare cosa fare, come e con quali iniziative; nonostante alcune iniziali incertezze e preoccupazioni, abbiamo preso la giusta fiducia e buttato giù il programma che ci sembrava quello più adatto alle nostre forze e potenzialità ... almeno per quest'anno.*

*Una delle prime cose che si è cercato di programmare sono state le cene in terrazza e già da qui devo dire che ho notato molto entusiasmo da parte di tutti, soprattutto per la cena del venerdì dove abbiamo avuto ospite il Ristorante la Grotta di Santa Caterina da Bagoga, iniziativa nata quasi per caso una sera che eravamo a cena in questo ristorante insieme ad alcuni amici del Leocorno, nel corso della quale venne proposto a Bagoga di venire a cucinare nella nostra Contrada durante il LecoinValle; la richiesta apparve da subito ben accolta e Bagoga fu molto felice di accettarla.*

*La serata, svoltasi il venerdì, è stata molto apprezzata dai contraddaioli e dai graditi ospiti e alla fine ci siamo congedati da "Pierino" offrendogli un omaggio (al quale lui teneva particolarmente) in ricordo della serata: un piatto del Leocorno in ceramica, dipinto a mano e personalizzato per l'occasione, che mi dicono abbia già esposto nel suo ristorante in mezzo alle innumerevoli riconoscenze ricevute in tutti questi anni di onorata professione culinaria. Un ringraziamento va anche alle nostre tre donne (Lina, Sonia e Giuliana) che hanno aiutato Bagoga nel preparare le varie pietanze ed ai nostri meravigliosi bambini che hanno svolto il servizio ai tavoli, pazientemente coordinati da Eleonora Giordano e Claudia Butini.*

*Le altre due cene previste in terrazza però non sono state da meno e sia la serata del sabato, preparata eccellentemente da Bruno Fontani e dai suoi amici "forever young" Lecaioli e quella della domenica, dove il nuovo gruppo delle "fritturine" ci ha deliziato di un ottimo menù a base di primo, fritto "globale" ed un coreografico dessert, hanno riscosso lo stesso e meritato successo, al pari di Bagoga. Grazie a tutti.*

*di Gianluca Prosperi*

*Ovviamente per il LecoinValle non poteva mancare il nostro ottimo braciere che ha visto avvicinarsi alle "graticole", nelle tre serate, vari gruppi di contraddaioli che si sono impegnati nel cuocere bistecche, salsicce e costoleccio, tortellini con il nostro speciale ragù e le immancabili patatine fritte.*

*Nelle altre zone del nostro "green" abbiamo riproposto la birreria e gli hot dog (nella quale giovani e meno giovani citte si sono alternate per il servizio), il tradizionale bar (dove contraddaioli di varie fasce generazionali hanno prestato il loro impegno per il servizio) e lo stand dei cocktails che ha visto alcuni dei nostri validi e volenterosi "ragazzi" impegnarsi nel preparare i drink più richiesti.*

*Da non dimenticare poi che il venerdì è stata ancora organizzata la disco cena "al grottino" per i nostri dinamici ragazzi e per i loro numerosi ospiti, che anche quest'anno ha riscosso il consueto successo.*

*Le sere sono poi state allietate da due serate di musica con DJ, mentre la domenica abbiamo ospitato il gruppo musicale dei "Lestofanti" che hanno professionalmente ed educatamente interpretato vari brani della musica italiana, internazionale ed alcune loro inedite canzoni.*

*A coronamento dei vari stand e non per ultimo, anche quest'anno è stato riproposto "il Vinajo", che con i suoi spuntini, gottini di vino e musica in sottofondo ci ha intrattenuto fino a tardi.*

*Pertanto, dovendo fare un bilancio di questo LecoinValle, devo dire che è stato assolutamente positivo, aiutati anche dal bel tempo, nonostante il venerdì ci abbia fatto un po' trepidare e stare in molti con il naso all'insù.*

*Nel concludere questa specie di diario degli eventi, voglio doverosamente ringraziare tutti i contraddaioli del Leocorno per la loro partecipazione alle serate e tutti quelli che ci hanno dato una mano nel ricoprire i vari servizi, grazie alla Contrada per il supporto dimostratosi e grazie a tutto il Consiglio di Società, alle segretarie, ai cassieri, al pool cucina, all'economato, ai miei preziosissimi ed instancabili Vice Presidenti (Eleonora, Alessandro e Michele) ed al nostro super economo Maurizietto, in quanto senza il loro contributo il LecoinValle, come del resto qualsiasi altra attività, sarebbe difficilmente realizzabile ed è soprattutto per questo che sono fiero ed onorato di rappresentarvi. Un saluto ancora a tutti, perdonatemi se ho tralasciato qualcosa o qualcuno ed arriverci al LecoinValle, edizione 2017, dove cercheremo di proporre qualche nuova idea e nuove iniziative.*



# LA COMPARSA: REGIA E SCENOGRAFIA

Il Palio non è solo La corsa. Questo è ciò che dico continuamente a tutti coloro che mi chiedono informazioni sulla nostra Festa, incuriositi da una realtà tanto affascinante quanto misteriosa.

La preparazione al Palio è un processo lento che si intensifica nei quattro giorni che precedono la Carriera, ma che dura un anno e a volte anche di più se si considerano progetti di rifacimento di monture, braccialetti, piastrelle segna confini e bozzetti di bandiere e tamburi. È un lavoro continuo, costante che richiede tempo, ma che è ammalante sia per chi lo esegue sia per chi ne vede il risultato. Questo concetto mi è stato ancora più chiaro nel momento in cui sono entrata a far parte del gruppo delle bandieraie, tre anni fa. Cucire una bandiera di seta è un lavoro che si protrae per un anno: si prepara un modello, si taglia la seta e con precisione, pazienza, costanza e rispetto per l'oggetto, si inizia ad apporre un punto dietro l'altro con l'obiettivo di creare un qualcosa dal valore unico, un oggetto che non è solo un disegno ricamato e dipinto, ma è ciò in cui, insieme al rullo del tamburo, si identifica un rione intero.

A questa esperienza si è aggiunta quest'anno l'opportunità e l'onore di ricoprire un incarico importante come quello dell'economato di contrada. Il Palio di Luglio e quello di Agosto appena trascorsi sono stati due

momenti particolari, entrambi emozionanti per me, indipendentemente dal loro esito. Ho avuto infatti la possibilità di partecipare alla scelta della comparsa, di ricontrollare le monture e di sistemare i locali dell'economato e del museo al fine di rendere tutta la fase della vestizione rapida. Ho vissuto con animo diverso anche il momento in cui si accompagna la comparsa in Prefettura, prima dell'inizio della passeggiata storica: ho avvertito il senso di responsabilità per come i monturati si presentavano alla città. Ricontrollare di aver tirato le calze, fermato le bretelle nel modo giusto, disposto il cappello dei paggi come necessario,

aver chiuso i bottoni e sistemato i polsini: tutte azioni che ho ripetuto seguendo le istruzioni di chi, più esperto di me, mi aveva insegnato.

La sensazione che ho provato nell'entrare a Luglio, in Piazza, da economo non credo che la dimenticherò mai. La grande velocità con cui abbiamo preparato il tavolo e gli armadi, svestito i monturati e riposto tutto con ordine e cura. Una mezz'ora che mi è parsa come fossero pochi minuti, il tempo di chiudere la cassa e tutta la Sala delle Lupe era vuota. Andare dietro al palco delle comparse, sentire lo scoppio del mortaretto e vedere i cavalli che escono e a quel punto poter introdursi

nell'Entrone dove, guardando il cielo sopra il Cortile, la Piazza sembrava distante e persino il silenzio lontano.

Non scorderò lo sguardo di fierezza e di orgoglio che è visibile negli occhi di tutti coloro che si vestono, la gratitudine per essere stati scelti a rappresentare il proprio popolo; il piglio e al contempo la preoccupazione che più di tutti anima alfiere e tamburino, chiamati a riprodurre quei movimenti e suoni su cui fin da bambini, con grande tenacia e impegno, si sono allenati seguiti dai contradaioli più esperti. Un approntamento alla Piazza che dura tutto l'anno, svolto con grande dedizione, ritrovandosi anche nelle sere di inverno con la consapevolezza di svolgere un ruolo che è anche quello di tramandare l'arte di girare la bandiera e suonare il tamburo.

Ringrazio il Leocorno per questa opportunità che mi ha dato, consapevole che la contrada è una famiglia in cui ogni persona ha oneri e doveri, dove tutti sono importanti e la partecipazione di tutti fondamentale, al massimo delle possibilità di ciascuno. La contrada è sapere che ci sarà sempre qualcuno pronto ad aiutarti, persone diverse con storie e trascorsi differenti: si sta insieme perché si vuole stare insieme, ci si ritrova per condividere esperienze, per crescere insieme, divertirsi e cambiare se necessario.

**Chiara Rennenkampff**

## LA RICETTA DEL MESE

### POLLO ALLE MANDORLE

DI VALENTINA POZZI

#### Ingredienti per 4 persone

400/500 Gr petto di pollo

1 porro

Salsa di soia q.b

Olio di semi

800 Gr mandorle

Farina

Radice di zenzero)

#### Preparazione:

Fare il pollo a cubetti ed infarinarlo. ....mettere le mandorle in una teglia con carta da forno e tostarle qualche minuto.

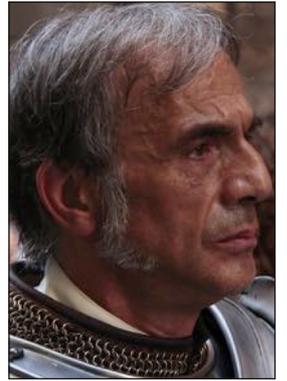
Nello wok far soffriggere il porro con l'olio di semi, aggiungere un po' di soia e la radice di zenzero grattata.

Mettere il pollo infarinato e far cuocere piano piano aggiungendo un po' di acqua calda per evitare che si attacchi.

Quando il pollo è cotto aggiungere le mandorle ed irrigare il tutto con abbondante salsa di soia.

Al posto del pane accompagnare il pollo con del riso basmati.

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



# BACHECA DEGLI EVENTI DEL MESE DI SETTEMBRE



## LE NEWS DEL GRUPPO PICCOLI

**30-31 agosto e 5,6,7 settembre alle ore 15**

Appuntamento nel Salone per preparare il Tabernacolo.

**Dal 2 al 4 settembre:**

Campo estivo a Rencine.

**8 Settembre:**

**Ore 19:00** appuntamento per la benedizione del Tabernacolo.

**Ore 19:30** tutti ad attendere la Commissione e successivamente cena in Piazzetta con gli addetti. Per info e dettagli seguirà la mail nei giorni precedenti.

## LE CENE IN PROGRAMMA PER IL MESE DI SETTEMBRE

*Venerdì 2 Settembre*

**L'ECO DELLE FONTI**

**PRESENTA:**

**FORRÒ MIOR IN CONCERTO**

*Giovedì 8 Settembre*

**CENA DEI TABERNACOLI**

*Venerdì 9 Settembre*

**L'ECO DELLE FONTI**

**PRESENTA:**

**UNIONE CORALE SENESE**

*Sabato 17 Settembre*

**CENA CON BRACE**

*Sabato 24 Settembre*

**FESTA LECOWEST  
IN PIAZZETTA**

*Per soci e famiglie*

Per info e prenotazioni

Società 0577 49298

SMS/Whatsapp

370 3382414

LA CONTRADA DEL LEOCORNO PRESENTA  
IL TERZO APPUNTAMENTO CON "L'ECO DELLE FONTI":



UN CONCERTO ESPLOSIVO ED EMOZIONANTE  
DI FORRÒ PÉ DE SERRA E LATIN JAZZ

VENERDÌ 2 SETTEMBRE 2016  
PIAZZETTA VIRGILIO GRASSI, SIENA

Il forró è un genere musicale nato nel nord est del Brasile, ed è un concentrato di ritmo, divertimento e allegria, pensato per il ballo. Fisarmonica, chitarra, zabumba e triangolo creano una groove ritmica irresistibile in cui si fonde il canto, leggero ed intenso, che parla di festa, di danze, ma anche di storie di immigrazione, di lontananza e di saudade, con numerose contaminazioni musicali dalla milonga, al tango fino al samba e al jazz.

Il repertorio include i brani classici di Luiz Gonzaga (padre del forró), Gilberto Gil, Tom Ze, e altri brani originali.

Tra le collaborazioni dei musicisti: Chico Buarque, Vinicio Capossela, Ginevra di Marco, Chico Trujillo e Bandabardò.

Nico Farruggia - voce e chitarra  
Alberto Becucci - fisarmonica  
Timoteo Grignani - zabumba  
Niccolò Pacini - triangolo  
Aldo Milani - sassofoni, flauto

ALLE ORE 20.30  
CENA NEI LOCALI  
DELLA SOCIETÀ IL CAVALLINO

Per info e prenotazioni Società 0577 49298

SMS/Whatsapp 370 3382414

**INIZIO CONCERTO**

**ALLE ORE 22.00**

STAND CON BIRRA ALLA SPINA,  
CAIPIROSKE & CAIPIRINHE

- INGRESSO GRATUITO -

**L'INCASSO DELLA SERATA  
SARÀ DEVOLUTO IN FAVORE  
DELLE POPOLAZIONI COLPITE  
DAL TERREMOTO DEL 24 AGOSTO**



VENERDÌ 2 SETTEMBRE MUSICA E SOLIDARIETÀ  
IN OCCASIONE DEL TERZO APPUNTAMENTO  
CON "L'ECO DELLE FONTI"

Dopo i primi due eventi organizzati nel mese di luglio, ad inizio mese torna "L'Eco delle Fonti", con il concerto dei Forró Miór, "un concerto esplosivo ed emozionante di forró pé de serra e latin jazz", come loro stessi lo definiscono. La serata avrà luogo venerdì 2 settembre con la cena in Società che si terrà alle ore 20.30 e

a seguire, alle ore 22.00, inizierà il concerto in Piazzetta.

Il concerto sarà ad ingresso gratuito e ricordiamo a tutti che

**GLI INCASSI DELLA SERATA SARANNO DEVOLUTI IN FAVORE DELLE POPOLAZIONI COLPITE DAL TERREMOTO DEL 24 AGOSTO**

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

***segreteria@contradaleocorno.it***

# #quandoseidiservizio?

ISERVIZI AL BAR DAL 1 AL 30 SETTEMBRE 2016

Giovedì	1	Cannoni M. - Jannaccone G.
Venerdì	2	Bracali E. - Fontani F. (Leone M.)
Sabato	3	Sarrini G. - Bianchi F.
Domenica	4	Narni Mancinelli F.
Lunedì	5	Gori Savellini F. -Spinelli E.
Martedì	6	Mariotti T. - De Jorio F. (Bianchi G.)
Mercoledì	7	Viligiardi F. - Fanetti L.
Giovedì	8	Cioli S. - Bianchi N. - Del Buono P.
Venerdì	9	Conti M. - Ronca D.
Sabato	10	Butini C. - Giordano E.
Domenica	11	Bianchi Niccolò
Lunedì	12	Cipriani C. - Marconi B.
Martedì	13	Tone - Batino
Mercoledì	14	Burroni M. - Carloni S. (Martinelli F.)
Giovedì	15	Chiantini M. - Berni F. (Mancinelli F.)
Venerdì	16	Farneschi P. -Scattigno V. (Farneschi M.)
Sabato	17	Franchi G. - Bari M.
Domenica	18	Bianchi Francesco
Lunedì	19	Totti E. - Gori Savellini L.
Martedì	20	Sarrini D. - Mariotti A. (Farneschi M.)
Mercoledì	21	Furielli A. - Franchi A. (Romei A.)
Giovedì	22	Rennenkampff C. - Sanesi F.
Venerdì	23	Perugini G. - Sanesi F. (Perugini M.)
Sabato	24	LECOWEST
Domenica	25	Ronca David
Lunedì	26	Lalla - Chiti A.
Martedì	27	Viligiardi E. - Lorenzoni F.
Mercoledì	28	Matteini Turini M. - Franchi C.
Giovedì	29	Secciani F. -Iovine M. (Taky)
Venerdì	30	Chiti L. - Terzuoli S. (Chiti David)

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