

# Il Capannello

Anno 1 - Numero 8

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE  
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Novembre 2016

## CRONISTORIA DI UN MINIMASGALANO



*L'amore per la Contrada non ha bisogno di conferme. Esso è sempre vivo.*

*Quando poi sei chiamato in prima persona a rappresentare la tua Contrada, allora sì che il cuore ti batte a mille all'ora.*

*Successo proprio a me nel 1974, avevo soli dieci anni, e fui scelto insieme ad Alessandro Mariotti, oggi Vicario Generale, e Marco Andreini a rappresentare il Leocorno al primo Minimasgalano. Ricordo molto bene quei giorni. Gli allenamenti, le preoccupazioni, le ansie, ma anche l'emozione ed il grande orgoglio all'avvicinarsi dell'evento.*

*Ecco, quelle stesse emozioni le ho vissute di nuovo sabato 15 ottobre 2016. Una data che non potrò mai dimenticare. Lì dove allora c'ero io a girare la bandiera, c'era Lapo, il mio piccoletto, a suonare il tamburo.*

*Durante gli allenamenti condotti benissimo dal capo tamburino Roberto Regoli, più noto come il Bobbe e Giulino (ormai non più... per altezza e bravura...) Sarrini ho visto crescere Lapo di giorno in giorno. L'ho visto migliorare nella abilità a suonare il tamburo. L'ho visto freddo, deciso, determinato, come se avesse un obiettivo importante da cogliere.*

*A dire il vero tutti e tre i ragazzi erano molto preparati. Pronti a portare in alto nella competizione i colori della nostra Contrada. Tutto questo è stato possibile grazie anche alla dedizione e disponibilità dimostrata da Francesco Mancinelli e dal decano Luciano Chiti che ha trasmesso ai ragazzi termine improprio perché ormai sono degli uomini) la sicurezza e la saggezza del-*

*di David Chiti*

*le sue parole, lui che il Masgalano, quello dei grandi, lo ha vinto davvero.*

*Non si può non citare uno degli oggetti protagonisti del nostro Minimasgalano: il tamburo.*

*Non c'era un tamburo tra tutti quelli presenti delle altre consorelle che suonasse meglio del nostro. Sì, Lapo, è stato bravo, se l'è cavata bene ma il merito è anche di chi ha preparato il tamburo. Praticamente alla perfezione!*

*Ho assistito al pianto del nostro alfiere Davide, dopo che la giuria ha detto il nome della Contrada vincitrice. Così come il gesto del Bobbe che ha scaraventato simbolicamente, non troppo, le mazze a terra in un gesto di stizza. Ecco l'amarezza sta tutta in questi due gesti. Comprensibili a molti ma non a tutti. Solo chi ha l'amore vero verso la Contrada può capirli ed assecondarli. Io lo considero un vanto. È un grosso privilegio avere la possibilità di esprimere queste emozioni che solo la Contrada, la nostra ti può donare.*

*Ho visto e sentito le grida di un popolo fiero. Da Piazzetta Virgilio Grassi fino nella Torre, nella Piazza e al ritorno ho visto il sorriso nella facce di tante persone che per un pomeriggio hanno vissuto nella propria pelle le emozioni di sentirsi Contrada. Infine ho in mente il gesto dell'On.do Priore, per me, Paolino, amico da una vita, quando ha consegnato con fierezza ed orgoglio un dono ai protagonisti della manifestazione: il braccio stesso ad abbracciare mio figlio con senso di felicità e compiacimento ed il sorriso di Lapo, queste gesta sì che non le dimenticherò mai. Grazie a tutti, di cuore!*

# "OH MAMMA...CI SO' IN CUCINA I NOVIZI!"



La sera del 22 Ottobre il gruppo novizi (le Shortine e i Mongiz), affiancato da Sonia e Andrea Bacci e con la super partecipazione di Giulio Sarrini e Bianca Bartolini, ha avuto l'opportunità e la fortuna di poter fare il suo primo servizio in cucina.

Le difficoltà sono subito giunte con la distribuzione dei diversi lavori da svolgere, dato che ognuno di noi sapeva di essere negato ai fornelli. Ma grazie agli aiuti chef e all'allegria instaurata in cucina ognuno ha contribuito alla riuscita della serata.

E chi sbucciava quattro casse di mele, chi spezzettava il costoleccio, chi lavava e tagliava le verdure, chi frullava i ceci con quel "maledetto" passaverdure, chi se ne stava con le mani in mano, ma con la propria simpatia sosteneva il duro lavoro.

Siamo arrivati al momento

della verità, ovvero "servire la cena", ben riuscita grazie anche all'impeccabile servizio dei nuovi novizi.

La tanta fatica però è stata ripagata quando il presidente di Società ci ha chiamati, complimentandosi e facendoci sentire all'altezza della situazione, con

gli applausi dei presenti.

Il bello doveva ancora venire: la pulizia della cucina! Forse il momento migliore per ritrovarci tutti insieme a tirare le somme. Incoscienti del da farsi alcuni di noi si ostinavano a sgrassare teglioni che secondo "la voce dell'esperienza" non

sarebbero mai stati ripuliti per bene.

È stata un'esperienza meravigliosa, sicuramente da ripetersi; ci siamo sentiti veramente orgogliosi di aver potuto dare il nostro contributo alla contrada. W IL LECONE!!!

**Ginevra e Camilla**

## LA RICETTA DEL MESE

### ROAST-BEEF DI TONNO

DEL MELA

#### Ingredienti (per 4 persone):

4 tranci di tonno del peso di circa 150-200 gr l'uno

Salvia

Rosmarino

Pepe

2-3 fette di lardo (meglio se fini) per ciascun trancio

#### Preparazione:

Lardellare il tonno con un battuto di salvia, rosmarino e pepe

Ricoprirlo con le fettine di lardo

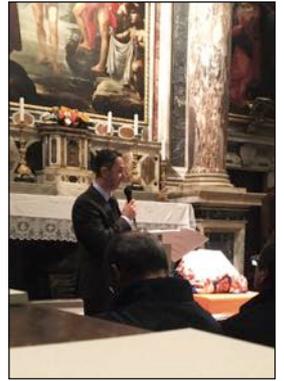
Avvolgere il tutto con la ratta di maiale

Cuocere in forno a 180° per circa 20 minuti

Ideale da servire con contorno di verdure di stagione al forno



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



# BACHECA DEGLI EVENTI DEL MESE DI NOVEMBRE



LE NEWS DEL  
GRUPPO PICCOLI

**Sabato 19 Novembre**  
Merenda per i bambini che hanno partecipato a Ondeon, assieme ai piccoli attori di tutte le Contrade. Maggiori informazioni verranno inviate via mail

DAL GRUPPO  
DEI NOVIZI

**Giornata alle terme**  
Per Novembre stiamo organizzando una giornata alle terme. Al momento data e programma sono ancora da decidere. Per ulteriori info contattare Sonia

LE CENE  
IN PROGRAMMA  
PER IL MESE  
DI NOVEMBRE

*Sabato 5 Novembre*  
**Pizza in Società**

*Martedì 8 Novembre*  
**Cena col Capitano**

*Sabato 12 Novembre*  
**Seconda cena  
del LecoPorcino 2016**

*Sabato 19 Novembre*  
**Discoteca in Società**

*Sabato 26 Novembre*  
**Cena con proiezione  
"La bandiera dei lecaioli"**

*Per soci e famiglie*

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

SECONDO APPUNTAMENTO  
CON IL "LECORPINO"

**MENU** LECOPORCINO  
12 NOVEMBRE 2016

In cucina "I Soliti Noti"

*Aperitivo in Società*

*Antipasto*

*Carpaccio di speck con insalatina verde  
e porcino al coltello*

*Rotolo di sfoglia con prosciutto arrosto,  
crema di formaggio e porcino  
Spiedino di porcino in crosta*

*Primo*

*La nostra tradizionale zuppa di funghi  
Ravioli con farina di castagne e porcini*

*Secondo*

*Brasato con riduzione di verdure e crema di porcino  
accompagnato da fritto di porcino e patate a sfoglia*

*Dessert*

*La Choco Bomb*

LA SOCIETÀ IL CAVALLINO  
AUGURA A TUTTI BUON APPETITO!



Sabato 12 novembre si terrà la seconda cena del Lecoporcino. Come avete potuto leggere nel menu riportato qui sopra, la serata si presenta decisamente interessante dal punto di vista culinario, pertanto non vi resta altro che affrettarvi per prenotare il posto a tavola. Ricordiamo che per chi ha partecipato alla prima cena è previsto uno sconto di 5 €. Prenotazioni presso Lorenzo Fanetti al 348 7662315 entro e non oltre mercoledì 9 novembre.

DAL 23 NOVEMBRE

LE TESSERE DEL BANCHETTO

In vista del Banchetto di chiusura dell'anno contradaio che si terrà domenica 4 dicembre alle ore 13.30 nei locali della Società, le tessere saranno in vendita a partire da mercoledì 23 novembre presso l'Edicola Panti all'Arco dei Pontani in orario lavorativo, mentre in Società le tessere saranno disponibili da lunedì 28 nell'orario compreso tra le 21.30 e le 23.30. Per motivi organizzativi la vendita terminerà improrogabilmente giovedì 1 dicembre.

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)

DISPONIBILI  
LE PUBBLICAZIONI

Si informano tutti i contradaioi che sono disponibili presso la Segreteria di Contrada le agende del Comitato Amici del Palio e la pubblicazione "Le Fonti di Follonica. Una storia lunga 40 anni". Chi è interessato può contattare Laura Doretto (339 5480658) o inviare una email a [segreteria@contradaleocorno.it](mailto:segreteria@contradaleocorno.it)

SABATO 19 DISCOTECA  
"ORANGE CARPET"



LA BANDIERA DEI  
LECAIOLI

L'ARTE DEGLI ALFIERI  
IN UN FILMATO

Sabato 26 novembre, nel corso della cena organizzata dalla Società, la Contrada presenterà il filmato "La bandiera dei lecaioli". Questo prezioso lavoro, nato da un'idea di Ernesto Campanini e Marco Bracali con la sceneggiatura ed il montaggio di Lorenzo Bassi, analizza l'arte della bandiera attraverso le interviste agli alfieri del passato, a quelli attuali e alle nostre bandieraie. Le interviste sono state condotte da Marco Bracali, Eugenio Bracali, Umberto Campanini, Ernesto Campanini, Matteo Conti, Andrea Fontani, Federico Fontani, Massimo Leone e Francesco Narni Mancinelli.

# #quandoseidiservizio?

ISERVIZI AL BAR DAL 1 AL 30 NOVEMBRE 2016

<b>martedì</b>	<b>1</b>	<b>CHIUSO</b>
<b>mercoledì</b>	<b>2</b>	<b>Viligiardi F. - Fanetti L.</b>
<b>giovedì</b>	<b>3</b>	<b>Rennenkampff C. - Sanesi F.</b>
<b>venerdì</b>	<b>4</b>	<b>Conti M. - Ronca D.</b>
<b>sabato</b>	<b>5</b>	<b>Butini C. - Giordano E.</b>
<b>domenica</b>	<b>6</b>	<b>Narni Mancinelli F.</b>
<b>lunedì</b>	<b>7</b>	<b>Lalla - Chiti A.</b>
<b>martedì</b>	<b>8</b>	<b>Cannoni M. - Jannaccone G.</b>
<b>mercoledì</b>	<b>9</b>	<b>Burroni M. - Carloni S. (Martinelli F.)</b>
<b>giovedì</b>	<b>10</b>	<b>Totti E. - Gori Savellini L.</b>
<b>venerdì</b>	<b>11</b>	<b>Farmeschi P. - Scattigno V. (Farmeschi M.)</b>
<b>sabato</b>	<b>12</b>	<b>Boscagli G. - Sampieri L.</b>
<b>domenica</b>	<b>13</b>	<b>Bianchi Gabriele</b>
<b>lunedì</b>	<b>14</b>	<b>Bartolini B. - Andreini I. (Franchi C.)</b>
<b>martedì</b>	<b>15</b>	<b>Tone - Batino</b>
<b>mercoledì</b>	<b>16</b>	<b>Furielli A. - Franchi A. (Romei A.)</b>
<b>giovedì</b>	<b>17</b>	<b>Secciani F. - Iovine M. (Taky)</b>
<b>venerdì</b>	<b>18</b>	<b>Perugini G. - Sanesi F. (Perugini M.)</b>
<b>sabato</b>	<b>19</b>	<b>Bracali E. - Fontani F. (Leone M.)</b>
<b>domenica</b>	<b>20</b>	<b>Bianchi Francesco</b>
<b>lunedì</b>	<b>21</b>	<b>Mariotti T. - De Jorio F. (Bianchi G.)</b>
<b>martedì</b>	<b>22</b>	<b>Sarrini D. - Mariotti A. (Farmeschi M.)</b>
<b>mercoledì</b>	<b>23</b>	<b>Chiantini M. - Berni F. (Mancinelli F.)</b>
<b>giovedì</b>	<b>24</b>	<b>Gori Savellini F. - Spinelli E.</b>
<b>venerdì</b>	<b>25</b>	<b>Chiti L. - Terzuoli S. (Chiti David)</b>
<b>sabato</b>	<b>26</b>	<b>Matteini Turini M. - Franchi C.</b>
<b>domenica</b>	<b>27</b>	<b>Del Buono Paolo</b>
<b>lunedì</b>	<b>28</b>	<b>Cipriani C. - Marconi B.</b>
<b>martedì</b>	<b>29</b>	<b>Cioli S. - Bianchi N. - Del Buono P.</b>
<b>mercoledì</b>	<b>30</b>	<b>Viligiardi E. - Lorenzoni F.</b>

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