

# Il Capannello

Anno 2 • Numero 25  
Settembre 2018

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE  
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

## Uno straordinario Coro femminile alle Fonti



*di Michele Campanini*

**V**enerdì 31 agosto, dopo uno squisito Aperice-  
na alle Fonti di Follonica con i prodotti tipici  
di Sira e Remino, si è conclusa la stagione  
2018 de L'Eco delle Fonti. Il concerto di  
chiusura è stato affidato ad un giovanissimo  
e talentuoso coro femminile, "Menura Vocal  
Ensemble" diretto dal M° Edoardo Materassi, che ha incanta-  
to il pubblico presente con un repertorio sorprendente di brani  
tratti dalla musica tradizionale dal mondo.

Il "Menura Vocal Ensemble" è un coro giovanile di sole voci  
femminili ed ha un repertorio che spazia dalla polifonia classica  
al pop, Jazz fino al genere etnico.

Le coriste che lo compongono provengono da esperienze di  
laboratori corali scolastici nel comune di Sesto Fiorentino.

Il coro è stato seguito fin dalla sua origine dal M° Edoardo  
Materassi il quale ne cura anche gli arrangiamenti.

L'ensemble ha partecipato a numerosi eventi come il Festival  
di Primavera e alla Rassegna Cori della Toscana. Nel 2015 il  
Menura Vocal Ensemble è stato inserito nel progetto di coro  
giovanile regionale, in collaborazione con Fe.N.I.A.R.Co e As-  
sociazione Cori della Toscana, esibendosi in cinque concerti  
presso padiglione Italia ad EXPO 2015 Milano. Ha ottenuto il  
primo premio al concorso internazionale "Florence Interna-  
tional Choir Festival Michelangelo" 2017 e il primo premio al  
"Florence World Choir Festival" 2018. Nell'aprile del 2018 il  
coro è stato invitato a Berlino per una tournèe con l'orchestra  
giovanile G.F. Haendel riscuotendo consenso sia dal pubblico  
che dalla critica.

Uno speciale ringraziamento va al M° Salvatore Frega che  
ci ha messo in contatto con questo coro straordinario. Natu-  
ralmente ringraziamo anche il lavoro della Commissione per  
L'Eco delle Fonti, della Contrada e della Società che hanno  
permesso di realizzare questi eventi in un luogo unico. Vi dia-  
mo appuntamento alla prossima stagione estiva 2019!!

## Un compleanno... speciale

*Di Francesco Tarnetani*

Festeggiare il compleanno l'11 agosto è sempre una gioia, poiché cade in un periodo ove la contrada, oramai da anni, organizza il Leco in Valle e si prepara ad affrontare i giorni di festa. Finisce che ricevi gli auguri da amici contradaioi dal 10 fino al 12 agosto, ed è una piacevole sensazione. Quest'anno è stato un compleanno davvero speciale! Insieme ad un gruppo di amici, ho trascorso una giornata intera di servizio in cucina per una cena. L'idea di organizzare una cena di pesce, con sponsor la rinomata Azienda Vinicola Capannelle, è nata da Andrea Bacci, e si è realizzata grazie al supporto di Marco Andreini e Lorenzo Bassi (tre chef di primo ordine) ed un gruppo nutrito di garzoni del fornello Lapo Gualtieri, Michele Burroni, Emiddio Baldi, Maurizio Circelli, tra cui io il più scarso.



Abbiamo cominciato la mattina alle 9,00 con colazione al bar e poi via, con grande entusiasmo a pulire il pesce, verdure, frut-

ta, ect., fino alle 13, quando ci siamo concessi un pranzetto, ovviamente a base di pesce e vino a fiumi. Nel pomeriggio,

durante la preparazione della cena, io semplice garzone di cucina, ho preso di mira Gnagno con acqua e scherzi vari, e, strano a crederci, mi ha sferrato un pugno sul naso; non me lo sarei mai aspettato da un cinto così calmo ed educato. Per fortuna, nonostante le atroci ferite da me sopportate, non è stato necessario l'intervento del 118 ed abbiamo ricominciato il lavoro in allegria, fino alla fine della serata, che, pare, sia stata gradita dai commensali. Poi dopo la cena la società ha voluto ringraziare i tre chef ed i garzoni del fornello ed in quel momento, mi è stata portata la più bella torta che abbia mai ricevuto in vita mia, mezza anguria con una scritta "Lecone 1°". È stato commovente ed è quello che tutti noi abbiamo nel cuore. Alla fine, mi resta la gioia di aver trascorso una giornata indimenticabile, con i miei amici, nella mia meravigliosa contrada, ove vorrei vivere tutti i giorni, dalla mattina alla sera.

## Campo Piccoli Lecaioli: da mamma ad addetta

*Di Silvia Migliorini*

Settembre 2017, parcheggio Acqua Calda. Davanti a me il pullman che sta partendo alla volta di Gerfalco, dove i piccoli lecaioli trascorreranno i 3 giorni di Campo. Che voglia di partire con loro... Un anno dopo, quel giorno è arrivato anche per me: il giorno della partenza per il Campo 2018. Un campo si inizia a gustare fin dai preparativi: la scelta del posto, i sopralluoghi, la programmazione nel dettaglio delle attività, dei pasti, dei giorni e delle notti... Poi, finalmente...programmi delle giornate: pronti, Palio: dipinto, Regalino per ciascun bambino: fatto, Spesa: già portata a destinazione e sistemata Valigia: pronta Macchina: CARICATA... e via si parte: obiettivo Torsoli. Camminare accanto ai bambini ed aiutarli a crescere portando nel cuore l'appar-

tenenza alla grande famiglia che è la Contrada: questa è un'avventura meravigliosa, è un compito che ogni addetto svolge con passione, mettendosi in gioco ciascuno secondo i propri carismi; ed il Campo è un momento privilegiato dove giocando si cresce tutti insieme, grandi e piccini, e si consolidano le amicizie di domani. Sentirsi ogni giorno in armonia con gli altri addetti, un gruppo di contradaioi meravigliosi che mette davvero il cuore in tutto quello che fa con instancabile continuità e passione. Al Campo guardavo i Cittini, e cercavo di immaginare le dirigenze di domani... chi tra loro sarà Priore...Vicario...Capitano... un giorno uno di loro sarà SICURAMENTE un Capitano Vittorioso, porterà il Palio in Pantanento ed io potrò dire: quand'eri piccino al campo ti c'ho portato anch'io.

### LA RICETTA DEL MESE

## Bavarese kiwi e vodka

*Di Alessandra Ricci*

#### Ingredienti (per 6 persone):

500 G di cachi maturi  
1 cucchiaino di succo di limone  
½ litro di latte  
1 bustina di vanillina  
200 G di zucchero  
6 tuorli  
20 G di gelatina in fogli  
450 G di panna da montare

#### Per la salsa:

400 G di kiwi  
50G di zucchero  
1 bicchierino di vodka (30G)

#### Preparazione:

Dopo aver spellato i cachi, passare gli stessi in un setaccio e raccogliere la polpa irrorandola con il cucchiaino di succo di limone. Tenere in frigo. Mettere in ammollo per 10 minuti i fogli di gelatina. Montare i tuorli con lo zucchero. Mettere il latte al fuoco con la vanillina e portare ad ebollizione. Aggiungere il latte ai tuorli versando lentamente

Incorporare la gelatina. Aggiungere la polpa dei cachi. Lasciare raffreddare ma non addensare il composto ottenuto. Montare la panna (che deve essere fredda) ed incorporarla al composto. Utilizzare se possibile uno stampo quadrato o rettangolare, coprire con pellicola trasparente e mettere in frigo per 6 ore.

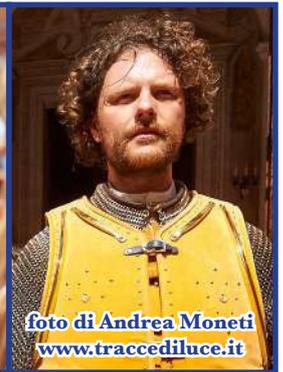
#### Per la salsa:

mescolare lo zucchero con 100 ml di acqua e far cuocere lo sciroppo 10 minuti; ridurre i kiwi in crema con il frullatore ed aggiungerli allo sciroppo aggiungendo la vodka. Il composto ottenuto deve bollire per 1-2 minuti. Mettere la salsa in frigo e far raffreddare per 50 minuti.

#### Presentazione:

Versare la salsa kiwi sul piatto da portata; capovolgere lo stampo sul piatto e decorare la bavarese con fettine di kiwi e cachi a piacere.

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



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



foto di Caterina Franchi



foto di Andrea Moneti  
www.traccediluce.it



foto di Caterina Franchi

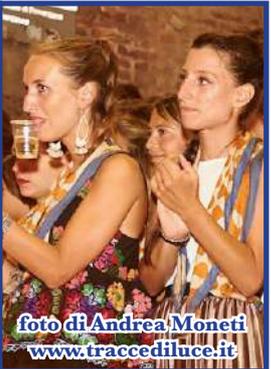


foto di Andrea Moneti  
www.traccediluce.it



foto di Caterina Franchi



**Bacheca degli eventi  
del mese di SETTEMBRE**



Presentazione e degustazione

B I R R A  
le M U R A

SABATO 15 SETTEMBRE 2018

dalle ore 19.00

Apericena servita nella splendida cornice dei giardini della Contrada del Leocorno con degustazione della Birra "Le Mura" prodotta dal Birrifico Agricolo La Diana, con i luppoli coltivati sotto le Mura nella Valle di Follonica!

Informazioni e prenotazioni entro giovedì 13 settembre  
Società' Il Cavallino: 0577 44795  370 3382414



# #quandoseidiservizio?

**I SERVIZI AL BAR dal 1 al 30 settembre 2018**

Sabato	1	<i>Boscagli G. • Sampieri L.</i>
Domenica	2	<i>Bianchi N.</i>
Lunedì	3	<i>Narni Mancinelli F. • Berni N.</i>
Martedì	4	<i>Bianchi L. • Fanetti L.</i>
Mercoledì	5	<i>De Jorio F. • Bianchi F.</i>
Giovedì	6	<i>Lorenzoni F. • Viligiardi E.</i>
Venerdì	7	<i>De Franco L. • Mongiz</i>
Sabato	8	<i>Ricci Alessandra</i>
Domenica	9	<i>Furini • Shortine</i>
Lunedì	10	<i>Del Buono P. • Martellini C.</i>
Martedì	11	<i>Solari E. • Doretto S.</i>
Mercoledì	12	<i>Farmeschi P. • Scattigno V. • Panti M.</i>
Giovedì	13	<i>Bacci G. • Chiantini M. • Berni F.</i>
Venerdì	14	<i>Leone M. • Bracali E. • Fontani F.</i>
Sabato	15	<i>Madotto P. • Prosperi G. • Sarrini D.</i>
Domenica	16	<i>Bartolini B. • Ascani R.</i>
Lunedì	17	<i>Mariotti T. • Conti M.</i>
Martedì	18	<i>Jannaccone G. • Secciani F. • Iovine M.</i>
Mercoledì	19	<i>Marconi B. • Cipriani C.</i>
Giovedì	20	<i>Fontani M. • Totti E. • Salvini R.</i>
Venerdì	21	<i>Batino • Tone</i>
Sabato	22	<i>Gori Savellini F. • Spinelli E.</i>
Domenica	23	<i>Rossi M. • Fineschi A.</i>
Lunedì	24	<i>Cannoni M. • Stefanelli E.</i>
Martedì	25	<i>Sarrini G. • Sanesi F.</i>
Mercoledì	26	<i>Andreini I. • Butini C.</i>
Giovedì	27	<i>Paletta • Ciacci F. • Marzi D.</i>
Venerdì	28	<i>Burroni M. • Carloni S. (Campanini M.)</i>
Sabato	29	<i>Farnetani F. • Andreini M. (Andreini I.)</i>
Domenica	30	<i>Franchi C. • Matteini M. • Cinci G.</i>

Per qualsiasi problema contattare le segretarie: Chicca 334 1640756 • Bianca 331 4102808

*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)*