Il Capannello

Anno 2 • Numero 26
Ottobre 2018

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Un sabato "diverso" con la birra della Valle

di Flavia Mandarini

"L'*acqua può diventare anche una buona bevanda,se mescolata con malto e luppolo! (Proverbio tedesco)*

Chi avrebbe mai pensato che la nostra valle ci regalasse una serata spensierata e conviviale a base di ottima birra?

È stato proprio così, i luppoli raccolti dalla Valle di Follonica e sapientemente bolliti dal birrificio La Diana, sono stati i protagonisti dell'apericena organizzato sabato 15 settembre nei giardini della Contrada.

Serata bella, temperatura giusta che ci ha permesso di assaporare la nostra birra fresca al punto giusto.

La bionda ha incuriosito decine di contradaioli ed è stata accompagnata da piatti gustosi preparati dalle nostre donne.

Tutti i palati sono stati accontentati, dalla ribollita, ai formaggi, dai salumi ai crostini in tutte le salse, dalla pizza al ciaccino.

È stato divertente commentare il primo sorso della nostra birra; chi l'ha sentita amarognola, chi dolce, chi la vedeva ben accompagnata al salato, chi ha ritenuto essere perfetta con la cioccolata.

In definitiva tutti i presenti hanno gradito una bionda fresca, apprezzata senz'altro di più dopo il secondo bicchiere, quando la sorpresa iniziale ha lasciato spazio alla degustazione vera e propria.

Di colore giallo paglierino, mi ha ricordato i miei trascorsi in Belgio, dove questo genere di birra, per colore e consistenza, viene chiamato "birra defaticante".

Questa bionda è definita tale perché il benessere che si ottiene in quel momento va ben oltre il valore intrinseco della birra; oltre a regalarti ottime sensazioni gustative, riesce contemporaneamente a rilassare il palato ma soprattutto il cervello.

Quindi, un appello sincero alla nostra società: più birra "Le Mura" per tutti, senza rilassarci troppo ovviamente, ma restando sempre "in campana" per i giorni a venire!

Concludo facendo un doveroso ringraziamento a chi ha avuto la bellissima idea di far fruttare ciò che la nostra Valle ha da offrire; grazie al primo birrificio agricolo di Siena, La Diana, per l'ottimo lavoro svolto e per aver esaltato al meglio il sapore dei nostri luppoli; grazie alle donne del Leco sempre a disposizione per deliziarci con i loro piatti; grazie ai tanti partecipanti per aver garantito, con la loro presenza, la riuscita di questa serata assolutamente da ripetere.

Troppe volte ci dimentichiamo il valore che hanno queste serate aggregative. Un sabato come tanti, a conclusione di un'annata impegnativa sotto tutti i punti di vista che ci ha visti ancora insieme, ancora legati dal nostro filo arancio che dovremo preservare per il lungo inverno pronti nuovamente per spalancare le porte alla prossima estate, nella speranza che, come sempre ci auguriamo, possa essere quella giusta!

Grazie infine alla Società tutta perché a mio modesto parere sta lavorando col piglio giusto, entusiasmo e voglia di migliorarsi!

Alla prossima degustazione!

Ps: visto il successo ottenuto nei giorni di Palio, propongo alla Società il torneo di beer-pong con la birra della nostra valle!

Via alle coppie pronte a sfidarsi!"

Divertimento sotto rete

Di Bianca Bartolini

Come ogni anno all'inizio di settembre si è svolto il torneo di pallavolo nella Chiocciola e la nostra contrada è stata rappresentata da due squadre miste di ragazzi e ragazze.
Il torneo si è svolto in due giorni, sabato 15 e domenica 16, durante il primo giorno si sono disputate le partite dei tre gironi, mentre il secondo è stato dedicato alle fasi ad eliminazione diretta, alle semifinali e alla finale.
Al termine della prima fase accedevano alla giornata di domenica le prime due squadre di ogni girone e le due migliori terze classificate. La classifica è stata stilata in base ai punti ottenuti, ai set vinti, al totale dei punti fatti nei set e al risultato degli scontri diretti. Il primo giorno le partite si disputavano al meglio dei 3 set e le gare terminavano a 15 e venivano assegnati 3 punti alla squadra che vinceva 2-0, 2 alla squadra che vinceva 2-1 e 1 alla squadra che perdeva 2-1.
Il secondo giorno le partite hanno continuato ad essere al meglio dei 3 set, ma il punteggio arrivava a 25 anziché a 15.
Le nostre due squadre facevano parte di due gironi diversi e al termine del primo giorno solo una delle due è riuscita a qualificarsi per la fase ad eliminazione diretta di domenica. Il secondo giorno ha visto la nostra squadra disputare solamente una partita, infatti l'eliminazione è arrivata al termine di un match divertente e giocato punto a punto contro l'Istrice e terminato con la sconfitta per 2 set a 1.
I giorni precedenti al torneo sono stati caratterizzati da una vera e propria campagna acquisti, che ha fatto nascere una competizione interna tra le due squadre che cercavano di conquistare i giocatori migliori.
Fatte le squadre è stato allestito nel campino un campo da pallavolo rudimentale che ha permesso ai giocatori di allenarsi, ma è anche servito per passare delle serate diverse dal solito, coinvolgendo tutte, o quasi tutte, le persone che passavano da società in quelle sere.
Nonostante il risultato ottenuto non sia stato quello sperato da entrambe le squadre, sono stati due giorni di divertimento ed è stata un'occasione per stare insieme fra ragazzi di età diverse.
Per entrambe le giornate le due squadre sono state supportate da un tifo degno dei migliori palazzetti di serie A, che ha reso partecipi del torneo anche chi non poteva giocare.

LA SOCIETÀ IL CAVALLINO
presenta

LECO PORCINO 2018

Venerdì 26 ottobre

Millefoglie ai porcini

Risotto funghi e zucchine
con cialdine di parmigiano

Lasagnetta autunnale
al profumo di tartufo

Filetto di maiale in crosta
di pancetta
Purè goloso ai funghi

Pere Martin Sec al vino rosso

Informazioni e Prenotazioni:
Irene 334 1848434
fino a martedì 23 ottobre

Sabato 3 novembre

Polpo amiatino in salsa
di rucola e lime
Crostone di gamberetti,
funghi e noci
Torta salata di lenticchie
e porcini

Paccheri porcini e pesce spada
Zuppa di funghi e cozze

Calamari al profumo di bosco
su letto di spinaci

Cheesecake agli agrumi di Sicilia

Informazioni e Prenotazioni:
Rebecca 338 6056346
fino a mercoledì 31 ottobre

per soci & famiglie

LA RICETTA DEL MESE

Ravioli ai porcini

Di Giovanni Franchi

Ingredienti:
3 etti di farina 00
1 etto di farina di castagne
5 uova
2 robiole piccole
400 gr di porcini
400 gr di ricotta
prezzemolo
aglio

Fare l'impasto per la sfoglia mischiando le due farine con, 4 uova, poca acqua tiepida (mezzo bicchiere) ed un pizzico di sale e lasciarla riposare una mezzora sotto un tovagliolo o rinvolta nella pellicola trasparente.
Nel frattempo preparare il ripieno con metà dei funghi ridotti a dadini piccoli e fatti saltare a fuoco vivo con un po' di olio d'oliva, uno spicchio d'aglio sale e pepe. Una volta fatti raffreddare unisci la ricotta ed un uovo. A questo punto il ripieno è pronto e puoi decidere se frullarlo con un frullatore a immersione o lasciarlo così com'è (se i funghi sono a pezzetti piccoli lo preferirei così com'è).
Preparare la sfoglia e forma i ravioli secondo i propri gusti, piccoli con poca pasta intorno o più generosi per gustarsi la pasta dal sapore meno usuale grazie alla farina di castagne.
Mettere a bollire l'acqua e prepara il condimento, in una padella dalla dimenzione generosa, con il resto dei funghi fatti saltare con uno spicchio d'aglio in poco olio di oliva, sale e pepe ed il prezzemolo finemente tritato. A cottura terminata aggiungerela robiola.
Cuocere i ravioli e farli saltare un minuto nel sugo e servirli con un filo di olio a crudo ed una macinata di pepe.
Buon Appetito da Giovanni!

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

Bacheca degli eventi del mese di OTTOBRE

Le news del Gruppo Piccoli

Mercoledì 31 ottobre
serata e cena in occasione di Halloween. Maggiori dettagli nella mail che verrà inviata prossimamente.
Per ulteriori informazioni rivolgersi ad Angela Laganà 333 6867473

Le cene del mese OTTOBRE

Sabato 13 ottobre
Pizza in Società

Mercoledì 17 ottobre
Pranzo dell'Assegnazione Cenino del Palio

Giovedì 18 ottobre
Pranzo in Società Cenino del Palio

Venerdì 19 ottobre
Cena della Prova Generale

Sabato 20 ottobre
Cenino del dopo Palio

Venerdì 26 ottobre
Prima serata LecoPorcino

Per soci e famiglie

Per info e prenotazioni
Società 0577 44795
SMS - Whatsapp
370 3382414

Gli appuntamenti con la Solidarietà

Nei giorni **7,8 e 9 novembre** dalle 15 alle 19 presso i Locali della Contrada si rinnova l'importante appuntamento con le visite per il controllo dei nei.
Anche quest'anno, le suddette visite saranno effettuate dai medici della L.I.L.T. (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) ed il loro costo sarà sostenuto in parte dalla Commissione Solidarietà ed in parte dai contradaioli con un contributo di € 5.
Chiunque fosse interessato a prenotare la visita può rivolgersi entro e non oltre il 19 ottobre ai seguenti recapiti:
Umberto Campanini
umbertocampanini@libero.it • 333 2022363
Giorgio Palazzesi
ginocacino@yahoo.it • 333 5820388
specificando il giorno e la fascia oraria preferiti (15/17 o 17/19)

Cena della Prova Generale

Anche se purtroppo non corriamo il Palio, Venerdì 19 ottobre si terrà comunque la Cena della Prova Generale, con il seguente menu:
• Antipasto toscano
• Pasta al sugo
• Spezzatino con piselli
• Dolce
Prezzo della cena: € 20
Bambini nati tra il 2006 e il 2009: € 10
Bambini nati dal 2010 in poi gratis
Per partecipare alla cena ci si può segnare nel cartello attaccato in Società entro e non oltre mercoledì 17 Ottobre. In caso di maltempo la cena si svolgerà all'interno dei locali della contrada e, in base al numero dei commensali, sarà servita regolarmente al tavolo oppure a buffet.
Per quanto riguarda la disposizione dei posti a tavola, si terrà conto della divisione dei tavoli già in uso per i cenini dei giorni precedenti, anche se dato il previsto aumento di numero dei partecipanti rispetto alle altre sere, sicuramente ci saranno delle variazioni. Pertanto si richiede ai referenti di tutti i gruppi di Contradaioli di comunicare al momento dell'acquisto della tessera (o anche dell'abbonamento) i numeri esatti in modo da poter provvedere in anticipo all' "aggiustamento" della disposizione dei posti.

Abbonamenti e tessere per le cene del Palio

In occasione del Palio Straordinario del prossimo 20 ottobre, la Società organizza i tradizionali cenini nei giorni **17,18 e 20 ottobre**, per i quali sarà possibile prenotarsi esclusivamente negli appositi cartelli in Società. Questo il dettaglio:
• Abbonamento per le cene del 17/18/20 ottobre: € 30. Per chi svolge un servizio (in cucina o ai tavoli) il costo dell'abbonamento è di € 20.
Bambini nati tra il 2006 e il 2009: € 15
Bambini nati dal 2010 in poi: gratis
Come già avvenuto in occasione degli altri due Palii corsi, per venire incontro alle esigenze delle famiglie, per i nuclei familiari con figli a carico composti da 4 o più persone, il costo dell'abbonamento è scontato di € 5 sulla cifra totale per i nuclei di 4 persone, di €10 per i nuclei di 5 persone, a salire gradualmente. Per facilitare l'operazione si prega di segnarsi tutti insieme. (Ovviamente questo tipo di offerta non comprende i bambini non paganti).
• Costo cena singola al prezzo di € 12
Bambini nati tra il 2006 e il 2009: € 6
Bambini nati dal 2010 in poi: gratis
Le prenotazioni per gli abbonamenti potranno essere effettuate entro e non oltre lunedì 15 ottobre. Per le cene singole, invece, i cartelli saranno disponibili in Società fino a due giorni prima della data relativa alla cena. Anche i bambini "non paganti" devono essere segnati negli appositi cartelli (nel foglio dell'abbonamento o della cena singola).
Come è ormai consuetudine, per chi non provvederà a segnarsi nei tempi stabiliti il costo della singola cena sarà di € 20.
ATTENZIONE: ***Dal momento che le cene si svolgeranno (tempo permettendo) in Piazzetta, i posti a tavola saranno assegnati e divisi in base a gruppi e fasce di età. I posti assegnati resteranno invariati per le sere del 17 e 18, mentre la sera del Palio la cena si terrà comunque nel salone. Si prega di segnarsi per gruppi in modo da facilitare lo svolgimento delle operazioni. Al momento dell'acquisto della tessera si prega di comunicare eventuali preferenze nella disposizione dei posti. La Società cercherà di organizzare al meglio la divisione dei tavoli contando sulla massima collaborazione e precisione da parte di tutti.***

#quandoseidiservizio?

I SERVIZI AL BAR **dal 1 al 31 ottobre 2018**

Lunedì	1	*Bianchi L. • Fanetti L.*
Martedì	2	*Fontani M. • Salvini R. • Totti E.*
Mercoledì	3	*Bartolini B. • Ascani R.*
Giovedì	4	*Bacci G. • Berni F. • Chiantini Mv*
Venerdì	5	*Boscagli G. • Sampieri L.*
Sabato	6	*Ricci Alessandra*
Domenica	7	*Bianchi Niccolò*
Lunedì	8	*Narni Mancinelli F. • Berni N.*
Martedì	9	*Solari E. • Doretto S.*
Mercoledì	10	*Viligiardi E. • Lorenzoni F.*
Giovedì	11	*Paletta • Ciacci F. • Marzi D.*
Venerdì	12	*Batino • Tone*
Sabato	13	*Giordano E. • Butini C.*
Domenica	14	*Rossi M. • Fineschi A.*
Lunedì	15	*De Jorio F. • Bianchi G.*
Martedì	16	*PALIO*
Mercoledì	17	*PALIO*
Giovedì	18	*PALIO*
Venerdì	19	*PALIO*
Sabato	20	*PALIO*
Domenica	21	*Furini C. • Shortine*
Lunedì	22	*Del Buono P. • Martellini C.*
Martedì	23	*Jannaccone G. • Secciani F. • Iovine M.*
Mercoledì	24	*Farmeschi P. • Scattigno V. • Panti M.*
Giovedì	25	*Sarrini G. • Sanesi F.*
Venerdì	26	*Sanesi F. • Perugini G.*
Sabato	27	*De Franco L. • Mongiz*
Domenica	28	*Franchi C. • Cinci G. • Matteini M.*
Lunedì	29	*Conti M. • Mariotti T.*
Martedì	30	*Marconi B. • Cipriani C.*
Mercoledì	31	*Andreini I. • Butini C.*

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**