Il Capannello

Anno 2 • Numero 27
Novembre 2018

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Un'aria straordinaria

di Camilla Ronca

Sarà stato il sole inaspettato per un Ottobre che già sapeva di autunno, saranno stati i tamburi che ancora rullavano per le vie della città non arrendendosi al loro "fuori stagione", ma tutto nell'aria sembrava STRAORDINARIO.

I quattro giorni di questo Palio autunnale, che non ci ha visto protagonisti non essendo usciti a sorte, iniziano il 17 Ottobre e in un attimo tutte le domande e le considerazioni fatte nelle settimane precedenti : "ma il tufo reggerà?" "il tempo ci grazierà?" "il mi' figliolo ce lo mando a scuola?" sembrano dissolversi dietro questa brezzolina e questo sole che batte sui palchi.

Non conta più chi ha votato "SI" e chi "NO", ora ci siamo, ora è PALIO. Essendomi giocata le ferie per i palii di Luglio e Agosto, questa prima mattinata di batterie la passo a lavoro e arrivo trafelata in società, precisa per l'assegnazione dei cavalli.

Gli occhi e i pensieri vanno alla nemica, che invece ha la fortuna di essere in Piazza.

Mentre le contrade sfilano via con i cavalli appena assegnati, il cuore sale sempre più in gola fino a quando anche alla Civetta viene assegnato l'equino, tale Techero.

Non essendo un'esperta mi adeguo all'umore dei presenti che, in prima battuta, sembrano essere quasi contenti all'unanimità...è anche vero che eravamo pochini, ma "tutto fa" per tornare a lavoro quantomeno tranquilla.

La serata passa facendo servizio con i tavoli apparecchiati in Piazzetta, e tra canti e risate Lecoporcino sembra quasi lontano.

Il 18 Ottobre ci ritroviamo tutte a cena in contrada, c'è chi è di servizio in cucina e chi invece se la gode a tavola.

A qualcuno gli viene anche la malsana idea di chiedere "Oh citte ma allora per quella festa di Capodanno dove si voleva andare s'è saputo più niente?"

"Ma diamine, ti sembra questo il momento? Se ne riparlerà dopo Palio!" Un'altra invece dal cipiglio più pratico, comincia l'organizzazione del giorno seguente:

"Intanto diamoci una contata per il pranzo di domani alla Sosta"

Come previsto alle 13 del giorno dopo, siamo tutte sedute sotto un sole che sembra quasi primaverile alla "Sosta di Violante" e, mentre aspettiamo i piatti, cominciano le disquisizioni sulle varie accoppiate che domani correranno e sul fatto che questo Techero alla fine tanto male non sembra.

Comunque, siccome è un pranzo al femminile, le considerazioni paliesche vengono ben alternate da qualche scoop imperdibile.

Purtroppo la cena della prova generale me la vivo in Guardia Medica per il turno di notte, ma le foto, video e note vocali che prontamente mi arrivano sul telefono mi fanno sentire un po' meno lontana.

Ci siamo è il 20 Ottobre, è il giorno del Palio.

Per le 16:30 siamo tutte a casa di Chiara in Pantaneto, sedute sul divano con le mani già sudate per l'agitazione.

Alle 17:00 escono i cavalli dall'entrone, io e Viola ci rifugiamo in una delle camere: nemmeno questo Palio fuori dagli schemi ci ha dato il coraggio sufficiente per guardarlo.

(segue a pagina 2)

La cena con quasi delitto

Di Claudio Bartalozzi

Per il giorno di Halloween, ormai anche nella nostra città come nel resto d'Europa, è invalso da tempo l'uso di festeggiare un ricorrenza estranea alle nostre tradizioni locali.

In questo frenetico impatto del moderno globalizzato e a buon mercato le Contrade, come tutta la città, si trovano spesso in affanno nel decidere se aprirsi distrattamente all'avanzare dell'"esotico" o porre dei filtri in modo che la cascata del sempre nuovo a tutti i costi non finisca per distorcere e disperdere in una miscela indistinta del tutto uguale a tutto le peculiarità essenziali della nostra delicata tradizione, sempre più a rischio d'estinzione. Cercando di fare buon viso a cattivo gioco e senza drammatizzare, noi del gruppo piccoli abbiamo cercato di creare un qualcosa che andasse oltre l'Halloween commerciale e utilizzare questa ormai imprescindibile ricorrenza "esotica" in un'occasione di ritrovo e unione dei nostri piccoli lecaioli.

La serata ha avuto inizio con l'allestimento di una festicciola nel salone ed è servita come intrattenimento pomeridiano anche per i più piccoli e per chi non poteva rimanere a cena. Le ragazze del gruppo hanno fatto un bellissimo lavoro di decoro con tanto di addobbi, di luci soffuse e musica. Mentre abbiamo familiarizzato con i più piccoli, durante la festa mascherata i più grandicelli si sono scatenati a correre, a giocare con i palloncini, inventando un originale volley senza rete, o meglio si direbbe, con una rete immaginaria. La fantasia dei bambini tolti dai marchingegni elettronici trionfa sempre!! Naturalmente poi i famigerati marchingegni sono tornati, ma almeno a questo giro hanno fatto da catalizzatore per fare comunella.. mezza vittoria; non ci lamentiamo.

Dopo la festicciola e raccolto i cittini che rimanevano a cena è stata messa in scena una semplice e squisita (preparata credo in due ore tra famiglia e lavoro dall'indomabile Silvia) cena con quasi delitto. Il sottoscritto accovacciato dietro al bancone del bar, mezzo al buio e maldestramente cercando di non farsi "sgamare" dai cittini, la cui curiosità è male arginabile, dava voce al cappello magico di Hanry Potter, che dopo aver pronunciato i nomi dei ragazzi, gli dava una squadra d'appartenenza. Poi tutti a Tavola dove ha presso vita una divertente cena allestita dalle citte della cucina supersonic, le quali hanno partecipato attivamente anche alla festa. La cena prevedeva un antipasto con cialda di parmigiano a faccia di zucca e un secondo con un piatto molto in tema: Mummia di wusterl avvolto in pasta sfoglia, che con con sapiente uso di ketchup richiamava in modo divertente qualcosa di macabro, degno di una cena in casa Addams... ma che buono pero!! Durante la cena ha preso vita lo sketch. Brevemente il tema: Un mostro o fantasma di Halloween se andava per Siena a rubare primi secondi o dolcetti alle cene delle nostre consorelle. Ma una malìa terribile si abbatteva sugli addetti ai piccoli del Leco: ogni volta che da uno di loro veniva pronunciata la parola dolcetto al malcapitato cominciavano crampi e dolori di pancia. Tra primo e secondo a tutti è stata consegnata una serie di puzzles per ricomporre la più probabile fattura del mostro di Halloween, così da poterlo poi riconoscere e annientare.

Ed eccoci al momento forte della serata. Dopo cena una serie di peripezie ha accompagnato la serata dei nostri cittini, che, al seguito di addetti "detectivs, hanno percorso un tragitto alla ricerca del fantasma, mostro o come lo si voglia chiamare (uno stupendo Michele), che prima di fare la propria comparsa aveva lasciato per tutta la società i segni malefici della sua potenza: un quasi morto dal mal di stomaco (ancora il sottoscritto), colpito dalla malìa del "genio" di Halloween. Due persone intrappolate nel nel magazzino sottoscala (Sara e Massimo) e un povero Alessandro legato e imbavagliato alla sedia al buio nel salone. Alla fine il genio della notte di Halloween è stato sconfitto e gli addetti tutti liberati dalla malìa grazie alla gioia e alla partecipazione dei nostri cittini, che con la paziente e coinvolgente guida degli addetti hanno dato vita a una diversa e rivista notte di Halloween tutta senese e dal sapore contradaiolo.

(Prosegue dalla prima)

Sono attimi che non passano mai, talmente infiniti che non c'è terra che ti regga, hai bisogno di camminare e in men che non si dica salutiamo le nostre amiche e scendiamo in Pantaneto.

Cominciamo ad andare in giù e in sù come sempre, ma questa volta c'è una novità: Diana che ci guarda un po' allibita dalla carrozzina.

Sono partiti...c'è chi urla Civetta e il cuore quasi si ferma, chi Chiocciola, alla fine è la Tartuca che vince questo Palio Straordinario.

In Contrada c'è un tripudio di canti, mi precipito a vedere la corsa in società e capisco perchè le mie amiche, quelle che erano rimaste in quello strapuntino di divano, continuano a ripetere "So' stati secondi interminabili".

Concludo, dicendo che tutto è stato vissuto come fosse un Palio normale, anche le sensazioni sono state le stesse, l'aria era elettrica e viene da chiedersi se il Palio straordinario alla fine non sia un Palio normale, o se i Palii che viviamo d'estate non abbiano anche loro qualcosa di STRAORDINARIO.

LA RICETTA DEL MESE

Castagnaccio alla toscana

A cura della redazione

Ingredienti:

Farina di castagne 500 g
Acqua 650 g
Pinoli 100 g
Rosmarino 1 rametto
Uvetta 80 g
Gherigli di noci 100 g
Olio extravergine d'oliva 40 g
Sale fino 5 g

Preparazione:

Setacciate la farina di castagne in una ciotola capiente e aggiungete i 650 g di acqua po' alla volta mescolando con una frusta a mano; quando avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo, aggiungete le noci tritate e i pinoli interi avendo cura di tenerne da parte una piccola quantità che vi servirà successivamente per cospargere la superficie del castagnaccio prima di infornarlo.

Dopo 10 minuti, strizzate e asciugate l'uvetta, quindi aggiungetela all'impasto, facendone avanzare sempre un piccola quantità; mescolate bene il composto e infine aggiungete il sale.

A questo punto oliate una tortiera bassa tonda del diametro di 32 cm e versate l'impasto livellandolo con l'aiuto di una spatola. Cospargete la superficie del castagnaccio con i pinoli, le noci e l'uvetta che avete tenuto da parte.

Infine aggiungete anche gli aghi di rosmarino, l'olio a filo e fate cuocere in forno statico preriscaldato a 195° per circa 35 minuti.

Quando sulla superficie si sarà formata una crosticina e la frutta secca avrà preso un bel colore dorato, sfornate e lasciate raffreddare; a questo punto potete servire e gustare il castagnaccio alla toscana.

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

Bacheca degli eventi del mese di NOVEMBRE

Le news del Gruppo Piccoli

Domenica 25 novembre
Prima del Banchetto, Cerimonia del passaggio dei Piccoli Lecaioli nati nel 2006 al Gruppo Novizi.

Le news dei Novizi

E' stata organizzato un concorso fotografico promosso dal Gruppo Novizi che avrà come tema i seguenti argomenti:
arti e mestieri dei Lecaioli
il Palio Straordinario
il territorio della Contrada del Leocorno
Ogni partecipante potrà inviare un massimo di 9 foto (titolate, 3 per categoria) in formato .jpg entro il 1° Dicembre o al numero 333 9080271 (Francesco Berni) o all'indirizzo di posta francesco.berni@outlook.com. Le prime tre fotografie classificate di ciascuna categoria saranno premiate con un'opera realizzata per l'occasione da un nostro Contradaiolo. Ad ogni partecipante sarà comunque fatto dono di un ricordo. Le foto saranno esposte in occasione della Cena degli Auguri

Le cene del mese NOVEMBRE

Sabato 17 novembre
Cena del Servizio del Leco in Valle

Domenica 25 novembre
Banchetto di chiusura dell'anno contradaiolo

Venerdì 30 novembre
Cena delle chiocciole

Per soci e famiglie

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

#quandoseidiservizio?

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

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

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**