

Il Capannello

Anno 2 • Numero 27 BIS
Dicembre 2018

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Tutti insieme per addobbare l'albero



di Caterina Franchi

Sabato 8 Dicembre, la mattina presto, molto presto per persone pigre come la sottoscritta (9:30), ci siamo ritrovati addetti e bambini per dirigersi verso Provenzano alla premiazione dei tabernacoli. Quella per il responso è stata una lunga attesa per i nostri bambini, tutti curiosissimi di sapere chi avrebbe vinto il bellissimo premio per il miglior allestimento del tabernacolo. Il premio è andato alla Contrada della Tartuca. Terminata la premiazione siamo tornati in Contrada dove i nostri addetti maschi avevano sistemato l'albero da allestire davanti alla chiesa, come consuetudine. Ogni bambino si è adoperato per aggiungere la sua pallina e

far diventare l'albero coloratissimo. Come ogni anno le palline sono concentrate in basso, ma... cosa possiamo aspettarci dai nostri nanetti?! Si arriva dove si può. Così, grazie ad una scala siamo riusciti a raggiungere ogni parte dell'albero e a decorarlo totalmente. Finita questa lunga preparazione i bambini più grandi sono andati a giocare, mentre i più piccoli hanno aiutato noi addetti ad apparecchiare. Abbiamo aspettato che i cuochi (Alessandro e Giovanni) preparassero un buonissimo pranzo ed al classico richiamo "Si mangiaaaaaa!" ci siamo sistemati tutti insieme a tavola. Per terminare il nostro pomeriggio, dopo il pranzo ci siamo ritrovati in piazzetta per cantare tutti insieme le canzoni che andranno cantate alla messa di Natale.

La Contrada dietro all'obiettivo

Di Laura Ortensi

Da senesi siamo abituati fin da piccoli ad essere fotografati. In Contrada come in ogni famiglia che si rispetti, non si perde occasione per immortalare tutti gli appuntamenti importanti dal battesimo, ai pranzi, cene e feste comandate. Con l'obbiettivo principale di conservare la propria memoria per le generazioni future.

Ma di solito sappiamo che chi ci fotografa conosce già i nostri volti che passano in un attimo dalla gioia alla disperazione e viceversa, i nostri passi dietro il cavallo, i nostri canti.

Il tutto poi amplificato e un po' banalizzato dall'avvento della stagione dei selfie.

Non è invece così frequente che qualcuno, che di Contrada ha solo sentito parlare, senza esperienze dirette, decida di provare a decifrare il nostro mondo attraverso l'obbiettivo della pro-



pria macchina fotografica. Come ha fatto Andrea Moneti che ha deciso di imparare strada facendo cosa vuol dire "essere contradaio" vivendolo insieme a noi in ogni occasione. Dalla festa Titolare ai cenini del martedì.

Andrea è entrato in Contrada in silenzio, senza tanti proclami. E' stato una presenza discreta e piena di rispetto: non

capi mai cosa stesse fotografando o cercando con i suoi scatti.

Così quando ha presentato il frutto del suo anno trascorso con noi, ci siamo scoperti forse nuovi di fronte ad uno sguardo "altro".

Il vero valore del lavoro di Andrea è stato quello di seguirci anche nei momenti più intimi e privati: quelli dei quali non eravamo abituati ad avere testimonianze se non nella nostra memoria, come il giro in campagna o quello di onoranze ai contradaioi defunti.

Sono state queste le immagini che hanno attirato di più l'at-



tenzione durante la serata di presentazione del libro e della mostra fotografica: serata che ha visto la partecipazione di molti lecaioli e non solo.

A dimostrazione che la Contrada, anche nell'era moderna dei social e della realtà virtuale, può avere ancora un ruolo da "mecenate" per promuovere la propria cultura e la propria realtà. Cosa questa di cui c'è tanto bisogno di questi tempi.

Ultima e non meno importante osservazione: è stato decisamente bello vedere le pareti del nostro salone piene di immagini e colore. Chissà che non sia una buona idea per il futuro!!!

Una visita in Tartuca

Di Allegra Bartolini
e Martina Romei

Il 18 Novembre 2018 con il Gruppo dei Novizi siamo andate a visitare il museo storico e l'Oratorio della Contrada della Tartuca, non si può mai sapere... Guidati da Laerte Mulinacci siamo partiti dalla chiesa; quella attuale, come raccontoci, i Tartuchini se la sono costruita con le proprie forze e donazioni, dato che la chiesa che una volta apparteneva a loro era stata annessa al territorio della contrada nemica. Esposto c'era anche il cencio vinto per il Palio Straordinario di quest'anno, a sorreggerlo il portapalio regalato dal Leocorno in occasione di una vittoria precedente. Abbiamo poi proseguito verso la sala dove si svolgono le assemblee, a proposito di questa ci piace riportare l'aneddoto della pittura attaccata al muro. Originariamente doveva essere un affresco, ma dopo pochi giorni dalla realizzazione si staccò tutto insieme, perciò venne fatto

ridipingere su legno. Il pittore dovette rifarlo ma per "ripicca" apportò delle modifiche raffigurando la dirigenza tartuchina in un angolo. La mattinata è continuata con la visita al museo da poco ristrutturato. Nel susseguirsi delle stanze si ripercorre la storia della nostra alleata attraverso le monture e gli oggetti conservati; ma la parte che senza ombra di dubbio ci è piaciuta di più è stata la Sala dei Palii. Qui i drappelloni sono appesi verticalmente in vetrine ed è stato interessante passare tra di questi sentendo le storie di quelli che Laerte ha vissuto personalmente e vari aneddoti legati agli altri. Come per esempio quello del Palio di Ferro che per portarlo in giro veniva utilizzata una Fiat 500, perché troppo pesante, oppure quello dell'autore che nascose una piccola tartaruga all'interno del cencio. Un piacevole rinfresco ha concluso la visita. Abbiamo passato una bella giornata di stimolo per poi proseguire per le altre Contrade.

LA RICETTA DEL MESE

Petto di faraona natalizio

di Paola Mandarini

Ingredienti :

(per 2 persone)

Un petto di faraona
70 g di pane con la crosta
Pinoli e chicchi di melagrana
2-3 fragole
per il resto.....q.b...ovvero a occhiometro

Preparazione:

Dividere il petto di faraona a metà e cuocere in una padella con appena un po' di olio ben caldo.

Rosolare le due parti prima dal lato della pelle per 4-5 minuti a fiamma viva, poi girarle, unire un fiocchetto di burro salato per arricchire il sapore e accentuare il colore,

e continuare a cuocere per altri 5 minuti.

Spegnere il fuoco e lasciar riposare in padella per 5 minuti.

Nel frattempo frullare il pane per ottenere delle briciole che andremo a tostare in padella con un po' di olio insieme ai pinoli.

A questo punto tagliare i petti di faraona in fettine, versare sopra il sughetto ed unire le briciole di pane con i pinoli, le fragole tagliate a fettine ed i chicchi di melagrana!

Una leggera spolverata di pepe macinato fresco al momento e buon appetito!

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



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it



Bacheca degli eventi del mese di DICEMBRE



Le news del Gruppo Piccoli

Domenica 16 dicembre

Appuntamento alle 15 in Piazzetta per andare tutti insieme a giocare con i bambini delle altre Contrade in Piazza del Campo.

Sabato 22 Dicembre

Cena degli auguri. I bambini ceneranno con gli addetti, e i giochi e le sorprese non mancheranno. Maggiori dettagli sulle attività del 16 e del 22 verranno fornite prossimamente via email.

Le news dei Novizi

Si ricorda che, come già anticipato sul numero scorso il Gruppo Novizi ha organizzato e promosso un concorso fotografico per i ragazzi che avrà come tema i seguenti argomenti:

arti e mestieri dei Lecaioli
il Palio Straordinario
il territorio della Contrada del Leocorno

Le prime tre fotografie classificate di ciascuna categoria saranno premiate con un'opera realizzata per l'occasione da un nostro Contradaio. Ad ogni partecipante sarà comunque fatto dono di un ricordo. Le foto saranno esposte in occasione della Cena degli Auguri.

Vendita delle tessere per la Cena degli Auguri

Come da tradizione, l'appuntamento più classico del mese di dicembre è la Cena degli Auguri, che quest'anno si terrà il prossimo **sabato 22 dicembre**.

Per partecipare alla cena sono in vendita le tessere, acquistabili a partire da martedì 11 dicembre presso l'Edicola Panti, mentre la vendita in Società si aprirà lunedì 17, a partire dalle ore 21.30. I residenti al di fuori della provincia di Siena potranno prenotare la propria tessera tramite WhatsApp e SMS, mentre per tutti la vendita terminerà improrogabilmente giovedì 20 dicembre.

Dal momento che i posti a sedere nel salone dove si svolgerà la cena sono limitati, al raggiungimento della quota massima la vendita delle tessere terminerà, anche prima dei termini previsti.

Inoltre, per facilitare la disposizione dei posti a tavola, si pregano i vari gruppi a for-

mare delle liste da presentare all'acquisto delle tessere, liste che non varranno come prenotazione ma solo come "segnaposto" al momento della divisione dei tavoli. Per ragioni organizzative la vendita delle tessere a coloro che si vogliono organizzare in gruppi sarà consentita fino a martedì 18.

Per concludere, si fa presente che chi non provvederà a formare una lista o a segnalare la propria preferenza di gruppo sarà posizionato, per quanto possibile, a seconda del sesso o della fascia di età di riferimento, e in questo proposito la Società comunica che non si assumerà alcuna responsabilità se il posto assegnato non sarà di gradimento.

Preghiamo tutti di leggere quanto scritto sopra per poter facilitare al meglio le operazioni di preparazione e allestimento della cena.

Il menu della cena

Antipasto

affettati, due vol-au-vent, insalata russa

Primi

Tortellini al brodo antico
Cannelloni al ragù di Chitone

Secondi

Cotechino con purè, lingua a modo nostro
Spiedino con bietole saporite

Dessert

Dolci natalizi

I prezzi

La Cena degli Auguri avrà un costo di € 20, di € 10 per i bambini nati negli anni che vanno dal 2006 al 2009, mentre per i bambini nati dal 2010 in poi sarà gratuita come di consueto,

Al momento dell'acquisto della tessera, si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari, se non saranno comunicate non sarà garantito il menù alternativo

La redazione rivolge a tutti

*Tanti auguri
di Buon Natale
e un felice inizio
di anno nuovo!*

#quandoseidiservizio?

I SERVIZI AL BAR dal 1 al 31 dicembre 2018

Sabato	1	CHIUSO
Domenica	2	<i>Andreini I. • Butini C.</i>
Lunedì	3	<i>Conti M. • Mariotti T.</i>
Martedì	4	<i>Solari E. • Doretto S.</i>
Mercoledì	5	<i>Viligiardi F. • Stefanelli A.</i>
Giovedì	6	<i>Bacci G. • Chiantini M. • Berni F.</i>
Venerdì	7	<i>Leone M. • Bracali E. • Fontani F.</i>
Sabato	8	CHIUSO
Domenica	9	<i>Bianchi Niccolò</i>
Lunedì	10	<i>Cannoni M. • Stefanelli E.</i>
Martedì	11	<i>Chiti A. • Chiti L.</i>
Mercoledì	12	<i>Burroni M. • Carloni S. • Campanini M.</i>
Giovedì	13	<i>Butini C. • Giordano E.</i>
Venerdì	14	<i>Batino • Tone</i>
Sabato	15	MONGIZ
Domenica	16	<i>Del Buono P. • Martellini C.</i>
Lunedì	17	<i>Rossi M. • Fineschi A.</i>
Martedì	18	<i>Sarrini G. • Sanesi F.</i>
Mercoledì	19	<i>Romei A. • Franchi A. • Furielli A.</i>
Giovedì	20	<i>Ricci Alessandra</i>
Venerdì	21	<i>Ciacci F. • Paletta • Marzi D.</i>
Sabato	22	<i>Scattigno V. • Farneschi P. • Brogi G.</i>
Domenica	23	<i>De Jorio F. • Bianchi G.</i>
Lunedì	24	CHIUSO
Martedì	25	CHIUSO
Mercoledì	26	CHIUSO
Giovedì	27	<i>Fontani M. • Salvini R. • Totti E.</i>
Venerdì	28	<i>Perugini G. • Sanesi F.</i>
Sabato	29	SHORTINE
Domenica	30	<i>Bartolini B. • Ascani R.</i>
Lunedì	31	CHIUSO

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