

Il Capannello

Anno 2 - Numero 18

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Novembre 2017



foto di Andrea Moneti
www.tracediluce.it

APPLAUSI A SCENA APERTA PER I RAGAZZI DEL MINIMASGALANO

Ogni volta che ripensiamo al Minimasgalano una forte emozione ci assale...ci tornano alla mente tutti i momenti trascorsi dal primo giorno che abbiamo iniziato gli allenamenti al pomeriggio infinito del 14 ottobre... Parlando tra noi tre è ovviamente emerso che abbiamo avuto percorsi diversi: per Matteo gli allenamenti solitari sono iniziati molto presto, da dopo il giro non ha mai smesso di allenarsi. Soltanto qualche pausa interrompeva il costante allenamento, l'obiettivo principale era perfezionare la tecnica per poi arrivare alla fase finale dove sarebbe stato fondamentale rafforzare l'affiatamento con gli alferi....obiettivo pienamente raggiunto. Per gli alferi invece le prime cose importanti da sviluppare erano il legame e l'armonia. Una forte amicizia ci legava già da qualche anno e questo ci ha aiutato molto.

*di Lorenzo Dallai,
Niccolò Labardi
Matteo Sammiceli*

Siamo stati felici di imparare questa bellissima arte, sono stati pomeriggi intensi e bellissimi che ci hanno fatto comprendere ancora di più il senso di appartenenza alla Contrada. Da quando abbiamo saputo che saremmo stati noi tre a partecipare al Minimasgalano del 2017 l'impegno e la volontà sono divenuti ancora maggiori, ci siamo allenati praticamente tutti i giorni e la voglia di fare bene, non solo per noi ma per la Contrada intera, aumentava sempre di più. Siamo arrivati al 14 ottobre, ritrovandoci nelle stanze dell'economato a vestirci... e lì davvero il cuore ha iniziato a battere forte. Mentre ci vestivamo è venuto a salutarci

il Priore che ci ha stretto in un fortissimo abbraccio dandoci una grande forza. Siamo arrivati in Piazza e la paura si è trasformata in determinazione nel voler rappresentare al meglio il nostro Lecone. Siamo stati bravissimi, il grande applauso che ci ha fatto la Piazza non lo scorderemo mai così come i complimenti di tutti i Contradaioi che abbiamo incontrato. La delusione di non aver vinto c'è stata, volevamo dedicare la vittoria a tutta la Contrada e soprattutto a coloro che ci hanno seguito in questo periodo... il Mancio e Simone, ma anche Matteo, Davide, Eugenio, Federico, Umberto, Leonardo e Simone e poi il Bobbe, Francesco, Giulio e Niccolò e renderli orgogliosi di noi come noi lo siamo stati di rappresentare il Leocorno...ma dai loro sguardi e abbracci crediamo di esserci riusciti ugualmente.

BILANCIO POSITIVO PER IL LECOPORCINO

Venerdì 3 novembre si è svolta nei locali della Società "Il Cavallino" la seconda serata del Lecoporcino 2017. Ospiti graditissimi gli Onorandi Priori delle Consorelle.

In cucina noi "Mitiche", gruppo di donne amiche più che contraddaiole che grazie alla guida e alla maestria di Paola Mandarini, Lina Faiticher, Giuliana Marchionni e agli umili servigi di tutte le altre, si sono cimentate oltrechè nel gusto, nella presentazione dei piatti. E quindi si sono alternati funghi fritti in carta gialla, polpette in cestello con tanto di immagine di cavallo rampante, zuppa di ceci, carbonara con funghi e deliziose piccantine ai porcini.

Il finale è stato allietato dalla presenza di tutte noi, con relativa maglietta, che abbiamo servito il dolce anch'esso decorato da abbellimento lecaiolo, a tutti i commensali, riservando ai nostri ospiti il trattamento più accurato.

Non sono mancati applausi e complimenti dedicati sia a noi che all'ottimo servizio delle ragazze e dei ragazzi.

Devo aggiungere che, ritrovarsi tutte insieme, è stato sicuramente piacevole e divertente e tutto questo ci ha fatto dimenticare le fatiche del momento e siamo altresì certe di aver trasformato una "buona cena" in una "bella serata".

Lucia Batoni

MESE DI NOVEMBRE,
TEMPO DI OLIO NUOVO



Sono stati giorni di lavoro per la Green Company che si è dedicata alla raccolta delle olive nella nostra Valle. Tra la fine di ottobre e i primi giorni del mese infatti una squadra di volontari contraddaioli, con l'aiuto di Piero di Noi e Vittorio Sabatini, ha raccolto circa sette quintali dalle quali sono stati ricavati oltre 120 litri di olio extra vergine biologico.

Messe in vendita in occasione della seconda sera del Lecoporcino, le bottiglie del nostro

olio hanno riscosso un enorme successo tra i contraddaioli, andando veramente a ruba in pochissimo tempo.

Il ricavato della vendita verrà utilizzato per l'acquisto di attrezzature necessarie al mantenimento dell'area verde della Valle.

Quindi, oltre che ad aver acquistato un prodotto ottimo al gusto, chi ha acquistato il nostro olio ha dato anche un significativo contributo alla manutenzione di una parte vitale



LA RICETTA DEL MESE

LASAGNE RADICCHIO, SPECK E STRACCHINO

DI CATERINA FATTORINI

Ingredienti:

Pasta per lasagne
Radicchio Rosso
1 panetto di stracchino
Sale
Pepe
Olio
Parmigiano



Ingredienti per la besciamella:

1L di latte intero
100 gr di burro
100 gr farina00
Sale, un pizzico
Noce moscata (facoltativa)

Per preparare la besciamella mettete a scaldare in un pentolino il latte; a parte fate sciogliere il burro a fuoco basso, poi spegnete il fuoco e aggiungete la farina tutta in una volta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Aromatizzate il latte con il sale e, se si vuole, la noce moscata. Poi versate poco latte caldo sul composto di burro e farina per stemperare il fondo, ed infine unite anche il resto del latte mescolando energicamente il tutto con la frusta.

Preparazione:

Mettere in una padella i cubetti di speck insieme al radicchio ben lavato. Farlo rosolare aggiungendo sale e pepe finché non appassisce.

Sciogliere lo stracchino nella besciamella (risulterà un po' filante ma va bene così).

Versare in un pirofila un po' di besciamella e iniziare a montare la lasagna: strato di pasta, strato di besciamella radicchio e speck con una spolverata di parmigiano, e così via..

Cuocere in forno a 180° per 30 minuti.

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



BACHECA DEGLI EVENTI DEL MESE DI NOVEMBRE



LE NEWS DEL
GRUPPO PICCOLI

Domenica 26 novembre
In occasione del Banchetto:
passaggio da Bambini a No-
vizi di tutti i nati nel 2005.

IL PROGRAMMA
DEI NOVIZI

Giovedì 16 novembre
ore 19.30 - 20.00
Ritrovo per una pizza (da
asporto) in Società.

LE CENE
IN PROGRAMMA
PER IL MESE
DI NOVEMBRE

Sabato 18 novembre
Cena dello Sport

Domenica 26 novembre
**Banchetto di chiusura
dell'anno contradaiole**

Per soci e famiglie

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



CONTRADA del LEOCORNO

26 NOVEMBRE 2017 BANCHETTO DI CHIUSURA DELL'ANNO CONTRADAILO

ore 12,15 cerimonia di passaggio nei Novizi
ore 12,30 aperitivo in Piazzetta Virgilio Grassi
ore 13,00 pranzo nei locali della Società Il Cavallino

Tessere in vendita

da Mercoledì 15 Novembre a Giovedì 23 Novembre presso Edicola Panti
da Lunedì 20 Novembre a Giovedì 23 Novembre in Società dalle ore 21.30 alle ore 23.30

SI CONCLUDE IN BELLEZZA LA STAGIONE SPORTIVA DEI LECAIOLI

Il prossimo sabato 18 novembre gli "atleti" lecaioli si troveranno tutti a cena in occasione della consueta "Cena dello Sport" che ogni anno celebra le attività del nostro gruppo sportivo. Quest'anno, oltre alla rassegna di grandi e piccini impegnati nelle varie discipline sportive, per la prima volta sarà celebrata la vittoria del torneo di calcio "Dudo Casini", che i nostri ragazzi hanno brillantemente conquistato nel mese di giugno allo stadio.

Per l'occasione saranno presenti tutti i giocatori, lo staff e an-

che tutti coloro che negli anni precedenti hanno indossato la maglia del Cavallino in tempi meno "gloriosi", ma che hanno contribuito lo stesso ad accrescere la passione sportiva dei nostri ragazzi.

Durante la serata verrà inoltre presentato un piccolo e (speriamo) gradito ricordo della finale del torneo vinto, che chiunque vorrà potrà acquistare dagli addetti del G.S.

Per prendere parte alla cena ci si potrà segnare con le consuete modalità.

#quandoseidiservizio?

I SERVIZI AL BAR DAL 1 AL 30 NOVEMBRE 2017

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

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

CHIUNQUE VOLESSE COLLABORARE ALLA REALIZZAZIONE
DI QUESTO NOTIZIARIO CON ARTICOLI, FOTO O IDEE
PUÒ CONTATTARE LA REDAZIONE SCRIVENDO A:

segreteria@contradaleocorno.it