Il Capannello

BOLLETTINO PERIODICO DI INFORMAZIONE
SULLE ATTIVITÀ DELLA CONTRADA DEL LEOCORNO

Anno 2 - Numero 19 Dicembre 2017

BILANCIO DI UN BIENNIO DI NOVITÀ E CAMBIAMENTI

di Laura Doretto

Arrivati al termine di due anni di intenso lavoro nell'ambito della comunicazione in Contrada, credo che sia importante provare a spiegare i tentativi a volte claudicanti, a volte più riusciti, che una squadra di persone ha provato a mettere in atto per far fronte alle necessità di una Contrada sempre in espansione, che si rivolge ad un panorama variegato di persone con fasce d'età e sensibilità diverse. Se da una parte infatti i moderni mezzi di comunicazione facilitano la trasmissione e la circolazione delle notizie, dall'altra l'ingresso nel nostro quotidiano di strumenti come i social mette in discussione il convenzionale modo di rapportarsi e crea una frattura, sinceramente non più ignorabile, nel modo di vivere la quotidianità contradaiola e la Festa.

È necessario monitorare costantemente, il che non vuol dire censurare o giudicare: parole che in certi contesti sono assolutamente condivisibili o comunque espressione di normali pensieri contradaioli, possono essere travisate, ingigantite e fraintese se "gettate in pasto" al web, che deve essere utilizzato con attenzione e senso di responsabilità.

Tornando agli strumenti comunicazionali della Contrada, si è voluto mantenere inalterato l'indirizzo dato negli ultimi anni al tradizionale giornalino "Le Fonti di Follonica", con due uscite semestrali in occasione della Festa Titolare e della fine dell'anno. Una maggiore attenzione è stata posta all'elemento grafico, con un salto di qualità visibile che ci ha messo alla pari dei periodici di altre Consorelle con una tradizione su questo aspetto ben più consolidata rispetto alla nostra. Contrariamente al passato, il tentativo è stato quello di dare spazio a temi più ampi, toccando argomenti che riguardano l'attualità senese, la storia della Contrada con articoli a tema archivistico, l'arte e la cultura, oltre ai tradizionali interventi di Priore, Vicari, Presidente di Società e Staff Palio. Si è voluta staccare la parte più vissuta della vita della Contrada, con l'ideazione del notiziario online "Il Capannello", che ha dato spazio ai vari resoconti delle molteplici attività, soprattutto organizzate dalla Società. Nel notiziario è stato possibile arrivare direttamente nelle famiglie tramite l'immediatezza del web, con il racconto di eventi ed emozioni e con la programmazione mensile riguardante i Piccoli Lecaioli, i Novizi, la Solidarietà e chiaramente la Società. Il tutto è stato accompagnato da immagini che hanno catturato i momenti più divertenti ed emozionanti di questo biennio, cercando di dare spazio a tutti quei contradaioli che, in un modo o nell'altro, hanno contribuito alla crescita del Leocorno. È stato portato avanti il progetto di un notiziario dedicato ai piccoli Lecaioli, reso possibile grazie all'impegno degli Addetti, che con le loro forze hanno messo in piedi un giornalino divertente e godibile e che ha raccontato in modo leggero e simpatico tutte le iniziative pensate per i bambini.

Oltre alle varie locandine, ai tradizionali manifesti, all'ideazione di un video da proiettare durante la Cena della Prova Generale, ai calendari annuali (accompagnati nel 2016 dalla stupenda litografia raffigurante il bozzetto della mattonelle segna confine, frutto della mano del Maestro Giuliano Vanni), al rifacimento della carta intestata, uno dei progetti che ci ha maggiormente impegnati è stata la riproposizione del LeconArt, quest'anno impreziosito da una sezione dedicata all'artista Antonio Possenti, che ha sancito il rapporto storico della Contrada con il mondo dell'arte e che spero nei prossimi anni possa avere sempre più successo, sia in termini di adesione che di partecipazione. Dobbiamo infatti cercare di essere maggiormente orgogliosi di quello che presentiamo non solo a noi stessi, ma alla città intera, e riscoprire un senso di appartenenza e di attaccamento al nostro patrimonio materiale ed immateriale.

Infine, ma non per ultimo, vorrei ricordare l'enorme lavoro fatto per la realizzazione della pubblicazione "Le Fonti di Follonica. Una storia lunga 40 anni" che è stata presentata nel 2016 e che ha voluto ripercorrere quarant'anni di comunicazione in Contrada, riproponendo foto, pensieri ed emozioni di chi ha creduto in un progetto di crescita e condivisione.

Ed adesso, non me ne vogliate, i ringraziamenti: a Paolo, Sandro, Giovanni F. e Giovanni A. che, prima di essere collaboratori, sono stati straordinari amici; alla Cancelleria, a Margherita e soprattutto a Chiara, che mi ha sopportata e supportata in tutto; a Claudia e Matteo, senza i quali "Il Capannello" non sarebbe stato nelle vostre case tutti i mesi; a Fausto, che mi ha sempre stimolata a fare meglio e che ha rivoluzionato la grafica de "Le Fonti di Follonica"; a Laura, Viola, Michele, Francesca e Oriana che si sono occupati interamente della pubblicazione "Le Fonti di Follonica. Una storia lunga 40 anni"; al Gruppo Piccoli Lecaioli, che ha accolto con entusiasmo la proposta di realizzare un giornalino/notiziario dedicato interamente ai più piccini.

Vorrei infine ricordare che gli obiettivi raggiunti non sono mai punti di arrivo, ma punti di partenza e che quello che si fa in Contrada è sempre frutto di un lavoro condiviso.

Grazie a tutti coloro che mi hanno sostenuta in questi anni, a chi ha creduto in me e anche a chi mi ha mosso delle critiche, perché solo con il confronto si può crescere insieme. Grazie alla Contrada tutta, che nei momenti di dolore e di difficoltà non lascia mai soli.

Tanti auguri, amici miei! Viva il Leocorno!

SPORT E SOLIDARIETÀ CON I CARCERATI

All'interno del moderno "Santo Spirito Arena", si è disputato a porte chiuse l'attesissimo triangolare di calcio tra il Leocorno e la Selezione Carcerati Senesi. L'evento, trasmesso in diretta mondiale attraverso il circuito interno di sorveglianza, rientra nella lodevole iniziativa che vede partecipi le Contrade, nel recupero sociale dei detenuti del carcere cittadino attraverso lo sport. Il calcio è forse diventato uno stucchevole e irritante riflesso di interessi economici ma rimane pur sempre la lingua più parlata al mondo, mostrandosi come una delle vie più efficaci per la promozione delle relazioni sociali all'interno del rispetto delle regole.

Il campo da gioco, realizzato in perfetta erba sintetica e dall'eccellente impianto di illuminazione (con tanto di occhio di bue), prevede la possibilità di utilizzo anche delle pareti laterali; il gioco viene quindi interrotto solo quando la palla supera la linea di fondo. Le squadre si schierano con un portiere e tre giocatori in campo, mentre le partite si svolgono in due tempi da 15 minuti.

Ma passiamo al calcio giocato. La prima sfida ha visto scontrarsi con ardore ma con estrema correttezza e lealtà la squadra locale dei "gialli" contro la nostra improbabile compagine, composta da Franceschino De Jorio (per l'occasione chiamato a difendere la porta), bomber Bacci (con un'acconciatura inspirata romanticamente al nordico Olaf), Matteo Conti e Giorgio Frusteri. Nel primo tempo la freschezza dei nostri ragazzi si fa sentire e passiamo subito in vantaggio, gli avversari pur tecnici, risentono degli impegni di coppa della settimana passata contro la Selva, quindi ci pensiamo io e il Mancio a riportare sportivamente la partita su ritmi più lenti ma non meno intensi emotivamente. La sfida termina comunque con una convincente vittoria, ma la strada per la conquista della coppa è ancora lunga. Entrano in scena per il secondo impegno ravvicinato i temibili "rossi", che vantano tra i pali un elastico quanto esuberante tunisino (ricorda molto per carattere Oliver Kahn) e tre funambolici fantasisti dell'est. Il match si fa subito avvincente e ricco di emozioni, tra scatti, giocate di fino e urla incomprensibili del portiere avversario. Tra una spallata e l'altra, con il risultato costantemente in bilico, c'è sempre tempo per una sincera stretta di mano; gli avversari (complice anche un infortunio) tentano il tutto per tutto mandando in campo un esperto mediano dalla forchetta facile, vero e proprio metronomo del centrocampo, ma non basta, la vittoria (sudatissima) è nostra! Al triplice fischio finale, non possiamo che complimentarci a vicenda con tutti, in quella che è stata certamente una piacevole esperienza, conclusa con la donazione da parte dei detenuti di un dipinto recante lo stemma del Leocorno da loro realizzato.

Al momento dei saluti i ruoli si ribaltano quando il Mancio, a suo dire inavvertitamente, mette due delle maglie avversarie nella nostra sacca e una frase esce spontanea dalla bocca di un simpatico romano: "Ao, allora te sei trovato bene".

Matteo Fontani

La redazione e i collaboratori rivolgono sinceri aguri di Buone Feste a chi dedica due minuti del proprio tempo per leggere questo notiziario!

... Ci rivediamo in un anno nuovo con una Contrada... "nuova"!

LA RICETTA DEL MESE

PAN CO' SANTI

Di Giuliana Trapassi

Ingredienti:

500 gr di farina (metà 00 metà manitoba)
1 panetto da 25 gr di lievito di birra
300 ml di acqua (quanto basta per farne un impasto morbido ed elastico)
250 gr di noci sgusciate
250 gr di uva sultatanina fatta ammorbidire in un bicchierino di vin santo e un paio di cucchiai di acqua calda
6-7 cucchiai di olio di oliva
10 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di sale
Pepe nero q.b.

Preparazione:

Sciogliere il lievito in 100 ml di acqua insieme a un cucchiaino di zucchero, quindi impastare con 100 gr di farina
Lasciare fermentare il panetto senza gli ingredienti per circa un'ora
Arricchire l'impasto aggiungendo circa 200 ml di acqua tiepida e il resto della farina
Aggiungere zucchero, miele, 5-6 cucchiai di olio (o se si preferisce circa 30 gr di strutto di maiale) ed infine il pepe e il sale
Lavorare a lungo l'impasto in modo che diventi bello morbido
Lievitare ancora per circa 2 ore finché non raddoppia di volume
Nel frattempo, sminuzzare le noci e farle soffriggere in una padella con un cucchiaio di olio
In un piano di lavoro, sgonfiare la pasta ed aggiungere noci ed uvette lavorando bene
Preparare due panetti, inciderli con una croce e quindi lasciarli riposare fino a quando non raddoppiano di volume
Spennellarli con il tuorlo d'uovo ed infornare per 45 minuti nel forno preriscaldato a 170°

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

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