



Periodico della Nobile Contrada dell'Oca, Dicembre 2022 (ANNO LII) nuova serie, n°20 Dir. Resp. Enrico Toti - Sped. in Abb. postale L.662/96 LETT.C Fil di Siena

SIAMODIEGALFRONTI

La Redazione

Direttore responsabile

Enrico Toti

Redazione

Claudio Brizzi

Filippo Cinotti

Barbara Cucini

Piero Fabbrini

Cecilia Fondelli

Fabio Landini

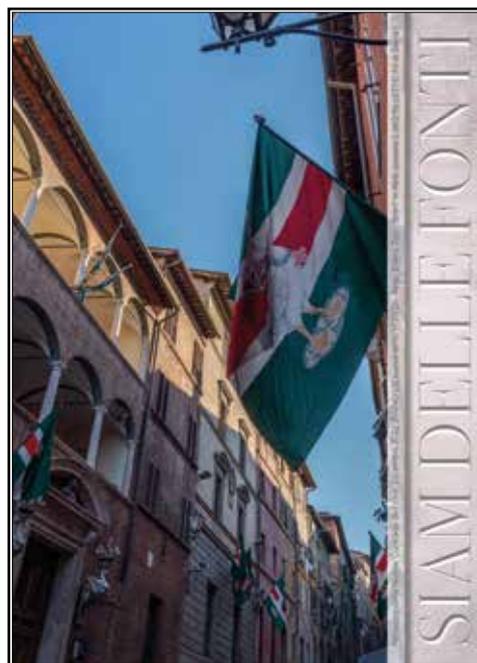
Marco Morselli

Senio Sensi

Maurizio Tozzi

Francesco Vannoni

Michele Vittori



Segreteria di Redazione

Caterina Cipriani

Grafica

Matteo Cenni

Pubblicità e relazioni esterne

Alessandro Falorni

Fotografie

Archivio della Nobile Contrada dell'Oca, Caterina Cipriani, Roberto Confaloni, Archivio Landini, Antonio Cinotti, Barbara Cucini, Roberto Petreni (Pedro)

Hanno collaborato a questo numero

Annamaria Beligni, Alessio Betti, Marco Betti, Stefano Bernardini, Senio Bichi, Daniela Bocci, Francesco Cillerai, Rodolfo Landi, Elio Mancusi, Alberto Silvestri

In questo numero

4

**un inarrestabile
vortice tricolore**

Francesco Cillerai

5

siamo ancora qua...Eh Già!

Stefano Bernardini

6

**cosa resterà
di questi anni...**

Enrico Toti

10

turismo, città e Palio

Senio Sensi

12

70 anni fa: Oca!

Fabio Landini

16

Alessandro Raselli
un Governatore di lungo corso

Piero Fabbrini - Elio Mancusi

18

**gente
di Fontebranda**

Roberto Pedro Petreni

22

le figlie del Re

una storia di Natale

Barbara Cucini

26

**il Club del Libro
di Fontebranda**

Barbara Cucini

28

**il Corriere dei Giovani
e degli Anatroccoli**

«Giovani»

In rappresentanza della Contrada

Daniela Bocci

32

**il Corriere dei Giovani
e degli Anatroccoli**

«Anatroccoli»

Siam tornati

Alessio Betti - Senio Bichi - Alberto Silvestri

34

l'obbiettivo sul Rione

Il Banchetto Annuale

Antonio Cinotti

44

du' sonetti

Francesco Vannoni

46

il cacio sui maccheroni

la scienza in cucina

Filippo Cinotti

51

**nel cielo di Fontebranda
benvenuti Anatroccoli**

un inarrestabile vortice tricolore

di Francesco Cillerai

Nonostante il periodo non certo esaltante che stiamo attraversando anche quest'anno durante le feste di Natale in ognuno di noi si rinnoverà quella consueta ovattata sensazione di bontà e di speranza infarcite di panettone e di lucine colorate. Purtroppo quel barlume di fiducia è come sempre destinato ad attenuarsi velocemente per riporre inevitabilmente al centro i problemi del quotidiano. Quest'anno però, almeno per quanto riguarda la Contrada, quel barlume si sta lentamente trasformando in una vera e propria scia luminosa che ci accompagnerà verso una stagione da vivere da attori protagonisti.

Prima di parlare dell'immediato futuro mi piace rilevare ancora una volta la dedizione e gli sforzi che stanno compiendo la Sedia direttiva, la Società Trieste, la Polisportiva, il Gruppo Donatori di Sangue, la Società Anatroccoli e Giovani e tutte le Commissioni Permanenti, non soltanto verso le varie iniziative in programma, ma verso le accresciute e costanti necessità di carattere sociale che purtroppo si stanno manifestando anche nella nostra realtà. In tal senso è stato creato uno specifico centro di ascolto che intende ricalcare alcune delle antiche funzioni di mutuo soccorso svolte in origine dalle Società di Contrada, da riservare a tutti i coloro che si sono trovati o si stanno trovando in una qualche difficoltà.

Desidero inoltre rivolgere ancora le mie più sincere congratulazioni al nostro Capitano per la sua conferma, avvenuta per acclamazione, nell'ultima



assemblea generale. A Stefano credo che non ci sia bisogno di ricordare che, ad oggi, sono ben 38 mesi che non vediamo uscire il giubbotto del Paperone dal Cortile del Podestà!!!! Tutto questo anche per un popolo come il nostro è stato ovviamente dolorosissimo, ma allo stesso tempo è stato un periodo particolarmente denso di attività e di iniziative vissute con la determinazione di chi sa affrontare anche le avversità con l'orgoglio e la fierezza di persone davvero speciali come quelle che hanno avuto il privilegio di nascere in Fontebranda.

Durante gli auguri che ci scambieremo in questi giorni sono certo di leggere nello sguardo di ognuno di voi una nuova luce e una prospettiva di gioiosa attesa che ci consentirà di vivere questi

mesi con rinnovata fiducia e con grande entusiasmo. Sarà un tempo davvero particolare che vivremo pensando a quei primi giorni di primavera che ogni anno scaldano i nostri cuori ammirati dal magico sventolio delle bandiere del Paperone. Questa volta però saranno privi di quel velo di tristezza di questi anni difficili e il loro elegante fruscio sarà inoltre accompagnato dai nostri migliori auspici e dalla nostra incrollabile ed eterna passione affinché l'estate lo trasformi in un inarrestabile vortice tricolore.

Un abbraccio di cuore e i miei migliori auguri di buone feste.

**Il Governatore
Francesco Cillerai**

...siamo ancora qua ...Eh Già!

di Stefano Bernardini

Carissimi ocaioli, ho voluto iniziare il mio saluto per le feste di fine anno con le parole di una bellissima canzone di Vasco Rossi "...sembrava la fine del mondo ma siamo ancora qua..eh già!!". Il tempo che ci ha visto lontano dal Campo è infatti sembrato infinito, ma con la fermezza e l'orgoglio che ci ha sempre contraddistinto abbiamo saputo aspettare e finalmente dopo tanto tempo vedremo ancora il barbero dell'Oca nella stalla. Eh Già!!

E' prima di tutto mio vivo desiderio ringraziare di cuore tutto il popolo di Fontebranda per il generoso tributo riservatomi in occasione della mia rielezione, un grande onore e un privilegio che cercherò come e più di sempre di onorare con tutte le energie. Un altro sentito e non formale grazie al Governatore e alla Sedia direttiva per il costante sostegno e la vicinanza in ogni momento del nostro lavoro.

Oltre gli auguri che normalmente ci scambiamo in quest' occasione, credo che dal Capitano ci si aspetti qualche considerazione sulla prossima annata paliesca. Cosa potrei dirvi oltre a quello che ci siamo detti guardandoci negli



occhi la sera dell'assemblea? Siamo pronti, sicuri, determinati, fiduciosi, sereni, ottimisti, speranzosi... Credo che tutto questo non sia però sufficiente a soddisfare le vostre attese; c'è comunque un'altra cosa sulla quale, seppur con mezzi impari, stiamo lavorando, una cosa con la quale siamo in forte credito: un pizzico di fortuna! Questo è ciò di cui avremo sinceramente bisogno ma anche in questo caso credo che, come sostiene la grande scrittrice statunitense Emily Dickinson "La fortuna non è dovuta al caso ma alla fatica e il costoso sorriso della buona sorte si

deve guadagnare". Questo, insieme ai miei collaboratori che ringrazio per la loro pazienza e il loro costante lavoro, è quello che posso promettere affinché l'anno che sta per iniziare si trasformi per il Paperone in una fantastica estate da ricordare. Eh Già!!

Vi abbraccio tutti insieme ai miei più sinceri auguri anche alle vostre famiglie.

**Il Capitano
Stefano Bernardini**

cosa resterà di questi anni...

di Enrico Toti

SDF
6

In occasione di una delle serate musicali organizzate in estate dalla Società Trieste mi è capitato di riascoltare una vecchia canzone di Raf, “Cosa resterà di questi anni Ottanta” che nel 1989 fece un grandissimo successo e di constatare come a distanza di oltre trent’anni quel fortunato *refrain* venga spesso sottolineato con un coro generale anche da parte di giovani che quegli anni non li hanno certamente vissuti. Tutti sappiamo che gli Ottanta sono stati l’ultimo decennio prima di internet, anni di innovazioni tecnologiche, di eventi storici, politici e sociali che hanno

cambiato per sempre la nostra società, una sorta di “infanzia del mondo moderno” che spesso viene vissuto con rimpianto e nostalgia. Questo generico passato che andiamo costantemente a ripescare è tra l’altro oggi riproducibile come una sorta di *playlist*, un archivio digitalizzato di immagini e di idee rispolverate all’infinito con un semplice click sulla tastiera.

Quel coro generale sulla canzone di Raf suggerita a tutto volume dal DJ mi ha fatto pensare che anche durante quella sera d’estate si stesse cercando di evocare non tanto gli anni Ottanta in particolare ma un generico passato imbevuto di malinconia per non aver potuto vivere un periodo ritenuto più felice e spensierato rispetto a quello che stiamo attraversando.

Anche riguardo al Palio e alla vita delle Contrade con questa diffusa e costante evocazione del tempo andato si rischia

di distorcere parte della corretta lettura di fatti, avvenimenti e personaggi che hanno caratterizzato in particolare la seconda metà del secolo scorso. Quel tempo, se pur molto importante, e per i meno giovani denso di memorie di antichi affetti, di solide amicizie e di straordinari ricordi, non è stato assolutamente esente da problemi, tensioni e difficoltà, molte delle quali simili a quelle che stiamo vivendo anche oggi. Per questo a mio avviso non è un tempo solo da idealizzare e da rimpiangere come una foto *vintage* con ritratti in bianco e nero di paggi, alfieri o fantini, ma da leggere nella sua complessità come tutti gli altri momenti che hanno vissuto la città, la Festa e le Contrade. Il secondo dopoguerra è stato in ogni caso fondamentale per la storia del Palio e ha rappresentato l’indispensabile premessa per la moderna organizzazione delle Contrade, modelli di convivenza civile e identitaria le cui solide basi storiche e culturali si sono progressivamente consolidate tanto da essere universalmente apprezzate come rare istituzioni sopravvissute alla sfida dei secoli.

Spesso viene criticata anche la comunicazione con i cellulari e l’uso dei social, ipotizzando un non ben identificato “ritorno alla tradizione”. A quale

tradizione ci dovremmo riferire? Con gli attuali numeri delle Contrade quali dovrebbero essere i modelli di comportamento? Con quali mezzi e con quali sistemi dovremmo comunicare, amministrare e organizzare le varie iniziative o le assemblee? Forse con i soli avvisi sulle bacheche ai confini del territorio o con il suono della campana dell'oratorio?

Certo, i problemi esistono anche oggi e non sarebbe corretto nascondere. Il territorio è vissuto gran parte dell'anno solo in modo virtuale e le occasioni per frequentare la Contrada sono prevalentemente scandite da iniziative che

spesso sollevano perplessità soprattutto da parte dei più anziani a causa della perdita di quella quotidianità di rapporti che ha caratterizzato gran parte della loro vita. D'altra parte il difficilissimo periodo che stiamo attraversando e i relativi problemi economici e sociali stanno complicando ulteriormente la situazione e certamente non agevolano per nessuno la vita e le attività svolte dalle nostre comunità.

Come è noto la lista dei problemi sarebbe ancora lunga, ma di contro mi piace ricordare l'attenzione che in questo momento le Contrade rivolgono al sociale, alla cura e alle organizzazioni





SDF
8

dei giovani, all'attenzione e alla manutenzione del patrimonio, ai singoli musei, agli archivi, alla ricerca storica, all'editoria, agli economati, all'organizzazione e al grande lavoro svolto dalle singole Società.

Sembra banale anche ripeterlo....la nostra Festa è sempre stata strettamente legata alla contemporaneità ed è proprio dalle vicende storico - politiche e sociali vissute dalla città in ogni tempo che il Palio e le Contrade hanno di volta in volta attinto la linfa necessaria per continuare a vivere questa straordinaria Festa di popolo, irriproducibile in qualunque altra realtà.





Per quanto riguarda il criticato utilizzo dei social e dei cellulari è inoltre bene ricordare che essi rappresentano soltanto uno strumento – sottolineo uno strumento - da utilizzare semplicemente con criterio e attenzione. In questo senso sono state proprio le Contrade ad attivarsi soprattutto con i gruppi giovanili per opportune azioni didattiche sul loro uso.

Specie negli anni della pandemia tutte le Consorelle hanno tra l'altro rappresentato un vero e proprio baluardo sociale e un importante riferimento civile per tutte le necessità che si prospettarono in quel tempo così drammatico, anche se è necessario rilevare le notevoli difficoltà a mantenere saldo quel secolare radicamento nel territorio, autentico centro propulsore della vita delle nostre comunità.

Quindi, *Chi la scatterà la fotografia...* di questo primo quarto di secolo che stiamo vivendo con non poco disagio?

Cosa resterà di questi anni difficili che hanno vissuto e stanno vivendo Siena e le contrade? E soprattutto, quanto se e come ci hanno cambiato? Credo siano queste le domande cui solo noi stessi dovremo rispondere con ponderatezza affinché quel modello straordinario rappresentato dalla Contrada continui a dialogare positivamente con la contemporaneità e offra, specie ai più giovani, la possibilità di continuare a vivere il futuro di Siena e della Festa ricalcando antiche sensibilità e passioni con quel desiderio inesausto di libertà e autoaffermazione.



turismo, città e Palio

di Senio Sensi

SDF
10

Durante l'estate e buona parte dell'autunno la città ha visto l'arrivo di un turismo dai grandi numeri; forse anche più di quelli registrati negli anni pre-covid. Il fatto di per sé è molto positivo perché quella del turismo è "l'industria" più importante per il nostro territorio anche se c'è da dire che non sempre si tratta di presenze utili agli ospiti e alla città. Mi riferisco a chi arriva con pullman strapieni per una sosta di poche ore e che quindi, oltre a non capire niente di quello che stanno visitando, non apportano beneficio alla nostra economia. Di questo, più volte, si sono lamentati albergatori e ristoratori affermando che certe massicce presenze aumentano i numeri per le statistiche ma non i loro guadagni. E non hanno torto. Per tentare di migliorare il quadro qualitativo del turismo chiedono l'incentivazione di manifestazioni di qualità, anche nei mesi non estivi, con riferimento all'arte e alla enogastronomia. Come dar loro torto? Sbagliano invece quando inseriscono in questo progetto anche il Palio che secondo loro è poco e scarsamente pubblicizzato. Sul tema si è aperto un dibattito che ha coinvolto istituzioni e operatori turistici a cui si sono aggiunti cittadini e contradaio

li fortemente critici su questa seconda proposta.

Capisco perfettamente che dopo anni di incassi magri chi opera con il turismo faccia l'impossibile per recuperare, ma entrare a gamba tesa sul Palio rischiando di farlo divenire un prodotto a quasi esclusivo profitto di alcune categorie commerciali, mi sembra operazione superficiale e irrispettosa della Festa. Di sicuro il Palio è manifestazione che richiama, da sempre, il turismo nazionale e internazionale e quindi a me sembra (e non sono certo il solo) che la sua promozione sia già abbondantemente avvenuta nel passato neppure troppo recente. A fine '800 e inizi del '900 erano previsti sconti sui viaggi ferroviari per chi voleva assistere al Palio e proprio durante i 4 giorni storici per trattenere gli ospiti si facevano concerti in strada e addirittura maxi tombole in Piazza del Campo. Con l'avvento della televisione (prima carriera trasmessa dalla RAI 2 luglio 1954) la nostra manifestazione ebbe una pubblicità vigorosa che con gli anni è aumentata in modo esponenziale. Dalla fine del secolo scorso ai giorni nostri il boom è continuato e se c'è da fare una critica è quella dell'eccesso di turisti e non della loro carenza nei fatidici 4 giorni. Infatti i senesi, che hanno inventato il

Palio e che se lo pagano attraverso i fondi del Comune e con i soldi di ciascuna famiglia, in riferimento al costo di palchi e terrazze, si sono trovati al centro di un "mercato" in crescita dal quale sono stati quasi esclusi, nel senso che i costi per accedere a tali posti hanno subito un vertiginoso aumento, tanto che molte famiglie non possono più permettersi un posto per il Palio ad oltre 300 euro o per una prova a circa 50 euro. In economia la moneta buona scaccia la cattiva e noi senesi siamo diventati moneta cattiva in quanto certi operatori turistici a livello nazionale offrono, a costi insostenibili per molte famiglie di contradaio, posti in Piazza in luoghi privilegiati a turisti ricchi disposti a versare qualunque cifra pur di poter vivere da vicino il "fenomeno Palio". Non sempre comprendendone a pieno il reale significato.

Da tutto questo discende un parere opposto a coloro che chiedono una maggiore e migliore pubblicizzazione della Festa; il Palio è arcinoto nel mondo e proprio per questo ha sollevato invidie ed attacchi. Non si tratta di pubblicizzarlo ulteriormente; è Siena che necessita di operazioni di marketing orientato alla bellezza dei suoi beni artistici, alla sua storia che si legge in ogni strada e alla particolarità del suo territorio. In

questa direzione occorre moltiplicare gli sforzi, coinvolgendo nella programmazione coloro che beneficiano del turismo. Oggi abbiamo bisogno di un turismo di qualità per tutto l'anno e in questo senso chi di dovere deve creare e promuovere occasioni appetibili anche nei mesi invernali; certo è che l'ospite dovrà trovare, sempre, servizi adeguati ai suoi bisogni mentre è ormai consuetudine vedere chiusi alberghi e ristoranti per i primi due mesi dell'anno rischiando di imitare gli stabilimenti balneari che fanno solo la "stagione" da



maggio a settembre. In questo senso mi permetto di rovesciare l'invito: non si tratta di reclamizzare ulteriormente il Palio ma di migliorare i servizi al turismo per tutti i dodici mesi, con ulteriore attenzione alla cortesia e alla cura del servizio. In questo siamo molto carenti. Il Palio deve essere riconquistato dai senesi (in tutti i sensi), dai contradaiooli e dalle Contrade e di tutto ha bisogno fuori che di una ulteriore promozione. A maggior ragione diciamo un "no" totale a un ex Ministro che intervistato durante la recente corsa di Asti propose una "rete unica tra tutti i palii italiani per un coordinamento" anche promozionale"! Follia.

70 anni fa: Oca!

di Fabio Landini



SDF
12

Eh, sì: 70 anni fa, il 16 Agosto 1952, l'Oca riportava una nuova vittoria. Cosa che, detta così, sembra questione di normale routine. Ma per chi, a 70 anni, bene o male, c'è arrivato davvero, è roba da fare tremare i polsi, soprattutto dopo la constatazione di come tutto questo lasso di tempo, in fondo, sia passato in un baleno, in un soffio, in un lampo! Vabbè, pazienza. Consoliamoci con il fatto che tutti questi anni trascorsi si sarebbero rivelati, dopo, complessivamente piuttosto divertenti. E dunque, mentre Elisabetta II sale al trono d'Inghilterra, Eisenhower viene eletto Presidente degli Stati Uniti, la RAI produce le prime trasmissioni sperimentali della TV, in Argentina muore Evita Peron, in Italia si diffonde il motoscooter, la Juventus vince il 9° campionato, al cinema spopola "Mezzogiorno di fuoco" ecc. ecc. ecc., Remo Antonetti, detto Rompighiaccio, e la cavalla Niduzza arrivano primi al Bandierino, nel Palio dedicato a Bartolomeo Carosi, soprannominato "Brandano", o "il pazzo di Cristo", famoso predicatore e profeta di Petroio. Per Fontebranda è il 54° trionfo, con il Capitano conte Vieri Pannocchieschi d'Elci, i tenenti Alfredo Tancredi

(figlio di Ettore, il Bighino, e padre di Luciano) e Umberto Martini, detto "Lis-si", il barbaresco Amleto Tancredi, detto "Fagiolino". Governatore era il Professor Alessandro Raselli.

Tutto normale, si direbbe, tutto logico, già visto prima e rivisto dopo. Ma così non fu. Perché, proprio per non farci mancare niente, quel Palio sarebbe rimasto negli annali come il più irregolare della storia, perlomeno di quella del Palio "moderno".

Per capire meglio gli accadimenti, vediamo la cronaca di un giornale di allora. "Il Palio di Brandano si è inserito in maniera clamorosa nella storia della tradizione Senese. Un Palio che già si annunciava pieno di irrequietezza e che si è concluso in una atmosfera di dramma. I Senesi ne parleranno per un pezzo; ne parleranno certamente anche i figli ed i figli dei loro figli. Diranno: "Come quel Palio del 16 Agosto del 1952". E lo ricorderanno non tanto per gli imprevisti che l'hanno punteggiato,

16 AGOSTO 1952

- » Enrico Ceccanti detto Lischino
- » Remo Antonietti detto Rompighiaccio
- » Rino Martini detto Lambardino

quanto per la incertezza e l'asprezza della corsa ed il modo con cui il fantino dell'Oca conquistava alla Contrada la 54° vittoria.

E' stato veramente un Palio drammatico. Per certi aspetti la sua fisionomia ricorda quella del burrascoso e non dimenticato Palio della Pace, corso il 22 Agosto del 1945. Quando i dieci barberi si sono avviati alla mossa, in quel pugno di uomini e di cavalli l'unico elemento straordinario era il fatto che "Bruna", la cavalla della Chiocciola, non era, palesemente, in condizioni di partecipare alla corsa. Il dramma è scoppiato fra i canapi. La sorte aveva designato il seguente ordine di ingresso: Bruco, Chiocciola, Drago,

Aquila, Oca, Nicchio, Montone, Onda, Giraffa e Leocorno di rincorsa. Mentre questo'ultimo attendeva il momento migliore per scattare e determinare, così, la partenza, i cavalli fra i canapi fiancavano, obbligando il mossiere, per evitare il peggio, ad abbassare precipitosamente il canapo. Ciononostante cadeva il fantino del Bruco (Amaranto), che restava esanime al suolo e veniva portato all'ospedale (i medici gli riscontravano, poi, la rottura di un labbro). Dopo quella mossa falsa, i barberi rientravano nel cortile del Palazzo Comunale. Già si stava delineando un caso non previsto dal regolamento del Palio: una Contrada si trovava fornita di cavallo ma sprovvista di fantino.

La folla, intanto, al culmine della tensione, viveva momenti di orgasmo. Finalmente il gruppo dei barberi tornò sulla pista: erano 10. Fra essi, scossa, Pasquina, la cavalla del Bruco, si avviava sola alla partenza.

La Piazza, intanto, non reggeva oltre all'orgasmo; gruppi di contradaioli invadevano qua e là la pista reclamando il rinvio della corsa. La situazione stava rapidamente precipitando quando, rompendo gli indugi, il Capitano della Chiocciola autorizzava il proprio fantino (Falchetto) a correre sul cavallo e per i colori del Bruco. Su "Bruna", la cavalla zoppa della Chiocciola, montava, vestendo il solo giubbetto della Chiocciola, il popolare "Ganascia", che,

precedentemente squalificato per punizione, fino a quel momento aveva assistito al Palio in veste di spettatore. La seconda mossa allineava così i 10 barberi fra i canapi: Leocorno, Montone, Giraffa, Drago, Aquila, Bruco, Oca, Onda, Chiocciola, e Nicchio di rincorsa. Scattava l'Aquila seguita dal Nicchio che alla prima curva di San Martino era già in testa, seguito dal Montone. Per tutto il secondo giro Nicchio e Montone hanno lottato per la prima posizione, finché al Casato il Montone poteva superare la casacca azzurra del fantino Albano e porsi decisamente al comando della corsa. Già la vittoria poteva considerarsi sua quando avanzarono decisamente Oca e Onda, fino

I PROTAGONISTI DELLA VITTORIA

- » Alfredo Tancredi, Mangino del Capitano conte Vieri d'Elci Pannocchieschi
- » Remo Antonetti detto Rompigvhiaccio
- » Il Sor Ettore Fontani
- » Umberto Martini detto Lissi, Mangino del Popolo





IL NUMERO UNICO

- » Gloria Fontani
- » Pietrina Brizzi
- » Rita Brizzi
- » Paola Brizzi

SDF
14

IL CORTEO DELLA VITTORIA





LA CENA DELLA VITTORIA

ad allora mantenutesi nelle posizioni arretrate. L'Oca, montata su Niduzza, già vittoriosa nel Palio di Luglio, passava di forza, vincendo il Palio negli ultimi metri, alla curva del Casato, nonostante l'estremo tentativo del Montone di schiacciarla contro lo steconato".

Si dice, ma è cosa praticamente appurata, che il Sor Ettore Fontani, presente sul Palco dei Giudici in rappresentanza dell'Oca ed in sostituzione del Capitano, dopo le veementi proteste espresse durante tutto lo svolgersi dei fatti, al termine della corsa abbia richiesto se fosse effettivamente autorizzato, o meno, a calare il Drappellone agli Ocaioli festanti. Naturalmente così fu ed iniziarono i festeggiamenti, che culminarono con la Cena della Vittoria del 28 Settembre, preceduta dal tradizionale corteo, che vedeva Guglielmo Ricci, detto Riccino, storica ed indimenticabile figura fontebrandina, nelle vesti del profeta Brandano, insieme a Grazia Brizzi.

Per la cronaca, il giorno precedente

un forte acquazzone danneggiò non poco l'addobbo in Via Santa Caterina, realizzato tutto con festoni in stoffa bianca, rossa e verde. Ma il 28 fu giornata bellissima e tutto poté svolgersi regolarmente.

Conclusione dei festeggiamenti Domenica 5 Ottobre e cena, con il seguente menù: Antipasti; Stracciatella in brodo; Bollito con salsa verde; Pollo arrosto con contorno; Formaggi e frutta; Dolce e vin santo; Vino e pane a volontà. Prezzo: Lire 600.

Per l'occasione viene dato alle stampe il terzo Numero Unico Ocaiolo, dal titolo altamente emblematico: "54.ma Stasata", all'interno del quale, in mezzo a vignette e caricature, fra canteri,

sciacquoni, perette ed apparecchi per enteroclisma, non viene lesinato niente alle numerose rivali di allora e si prende in giro mezza Siena.

Un modo di fare satira ed umorismo contraddaiolo ormai in pressoché totale estinzione, condivisibile o meno, accettabile o no, ma che, comunque, mette addosso tanta nostalgia.

Roba di 70 anni fa. Appunto.

Alessandro Raselli

un Governatore di lungo corso

di Piero Fabbrini ed Elio Mancusi

Questo breve articolo è tratto da una ricerca documentaria più ampia su Alessandro Raselli effettuata da Piero Fabbrini ed Elio Mancusi che verrà successivamente presentata in forma integrale.

SDF
16

Renato Masi (classe 1924), l'ocaiolo più anziano di Fontebranda, ricorda come gli "sembra ancora di vedere il Professor Raselli risalire a fatica la spiaggia dopo aver partecipato a un'adunanza di Sedia o al consiglio della Società con la sua lucida mitezza e pacatezza".

Alessandro Raselli ha infatti guidato la nostra Contrada e la Società Trieste a cavallo della seconda Guerra Mondiale e negli anni successivi. Venne proclamato Governatore dell'Oca nell'Assemblea Generale del 22 gennaio 1939 e fu continuativamente rieletto fino al maggio del 1964 per essere poi sostituito dall'avvocato Lao Cottini. Rimase invece Presidente della Trieste fino all'aprile 1960.

Un periodo lunghissimo, ma una volta terminati gli incarichi ufficiali la sua figura cadde presto quasi nell'oblio subendo una strana sorta di *damnatio memoriae* che si è protratta a lungo. Una medaglia d'argento ritrovata recentemente da Roberto Confaloni in cui è ritratto il professore ha stimolato la nostra curiosità e ci ha quindi convinto di svolgere una ricerca su questo

nostro Governatore "di lungo corso".

A parte la lunga e proficua guida a capo della Contrada, Raselli ha ricoperto moltissimi incarichi pubblici e ha svolto un ruolo particolarmente attivo nell'ambito della cultura, della ricerca scientifica e degli studi giuridici. Nacque in provincia di Bergamo nel 1898 dove il padre era insegnante, ma crebbe a Siena dove si laureò in Giurisprudenza nel 1920. Iniziò immediatamente la carriera all'Università di Siena di cui divenne prima preside della stessa facoltà di Giurisprudenza e nel 1935 magnifico rettore, il più giovane nell'Italia del tempo, carica che ricoprì per quattro anni durante i quali riuscì a portare a termine una serie di importanti progetti tra cui la realizzazione dell'attuale Aula Magna. Fu inoltre molto legato al mondo della musica grazie anche alla strettissima amicizia con il conte Guido Chigi Saracini di cui l'Accademia Chigiana

conserva una vastissima corrispondenza e documentazione. A testimoniare ulteriormente la stima e l'amicizia tra i due, a partire dagli anni Quaranta, divenne il procuratore legale e curatore di tutti gli aspetti economici e finanziari dell'Accademia.

Sempre grazie alla Chigiana conobbe la moglie Maria Urban, celebre cantante lirica di fama internazionale che sposò nel 1946. Nonostante non fosse senese anche la signora Raselli si appassionò alle vicende della nostra Contrada tanto da essere costantemente coinvolta e



attiva in occasione delle varie iniziative, in particolare quelle riservate ai ragazzi. Tra i vari incarichi il Professor Raselli ricoprì il ruolo di membro della Consulta comunale negli anni Trenta, in rappresentanza dei "lavoratori intellettuali", fu "Conservatore della Legge" all'Accademia dei Rozzi nel 1944 e, dal 1947 al 1966, Arcirozzo. Negli anni Cinquanta fu inoltre eletto consigliere comunale indipendente, Assessore agli affari legali e deputato del Monte dei Paschi dove si occupò in particolare delle prime fasi progettuali del nuovo Policlinico delle Scotte e della istituzione della Facoltà di Scienze Economiche e Bancarie. In riconoscimento dei suoi meriti universitari e del servizio prestato alla collettività, nel 1958 fu insignito della medaglia d'oro da parte del Comune di Siena. Per quanto riguarda il Palio e il mondo delle Contrade, studiò a più riprese i temi del finanziamento delle stesse suscitando tra loro fattiva collaborazione. La sua figura di primo piano all'interno dell'Oca si legò inevitabilmente anche ai drammatici eventi del secondo conflitto mondiale restando sempre vicino alla gente di Fontebranda, anche nei momenti più drammatici con azioni di concreta solidarietà. Con la sua indole pacata, generosa e liberale specie nei discorsi ufficiali in quegli anni difficili fu lui stesso a stimolare i contradaioi a vivere in un clima di concordia, tenendo fuori la politica o gli interessi personali e, con ferma convinzione, sostenere inoltre che "tutti i sentimenti, se onesti, vanno rispettati".

Determinante fu anche il suo contributo nella ricostruzione della Società Trieste quando i locali nell'immediato dopoguerra versavano in uno stato di completo abbandono e trascuratezza. Dai verbali emerge come durante la "ricostruzione" il Professore fosse attentissimo alla gestione finanziaria e all'effettuazione di oculatissimi investimenti. Si occupò inoltre dell'adeguamento funzionale dello Statuto in linea con i tempi nuovi oltre ad invitare i contradaioi a una frequenza sempre più assidua dei locali sociali.

Per quanto riguarda la Contrada, l'archivio e i verbali sono densi di apprezzamenti verso il Governatore, efficacemente sintetizzati in una lettera inviatagli dalla Sedia nel 1958 con la quale è salutato con sentimenti di calda e devota affezione: "Lei, caro professore, amatissimo e ammirato Governatore della Contrada, grati e memori, onorati e orgogliosi, di trarre dalla sua saggezza il mantenimento dell'Oca nel cerchio del suo proverbiale prestigio."

La conclusione del suo lungo governatorato coincise con un periodo non

felice per la Contrada e dopo la sua mancata rielezione del 1964 fu prima di tutti il Sor Ettore Fontani a rammaricarsene in occasione della prima Assemblea generale. Si dichiarò infatti "sorpreso e addolorato che il nostro Governatore non abbia riportato sufficienti voti per essere rieletto" e considerò "l'avvenimento di grave portata per la nostra Contrada e per la persona del Prof. Raselli che avrebbe meritato differente trattamento dopo la sua lunga, zelante e fattiva opera prestata al servizio e per il bene dell'Oca".

Il Sor Ettore propose a quel punto di nominare il Professor Raselli Governatore Onorario trovando il completo e partecipato assenso da parte di tutti gli ocaioli. Con il nuovo Statuto del 1972 divenne infine Maestro della Signoria, ruolo che mantenne fino alla sua scomparsa, avvenuta nel maggio del 1984. Sempre nel 1972 l'Università di Siena ne sottolineò l'impegno per i cinquanta anni di ricerca scientifica con una cerimonia pubblica e la consegna di una medaglia d'oro, mentre nella stessa occasione l'Oca fece realizzare una serie di medaglie in argento per i contradaioi. Il ritrovamento di una di queste come detto ci ha così stimolato ad approfondire la figura di questo grande senese e ocaiolo.



gente di Fontebranda

di Roberto Pedro Petreni







© rpedroca

SDF
20



© rpedroca



le figlie del Re

una storia di Natale

di Barbara Cucini

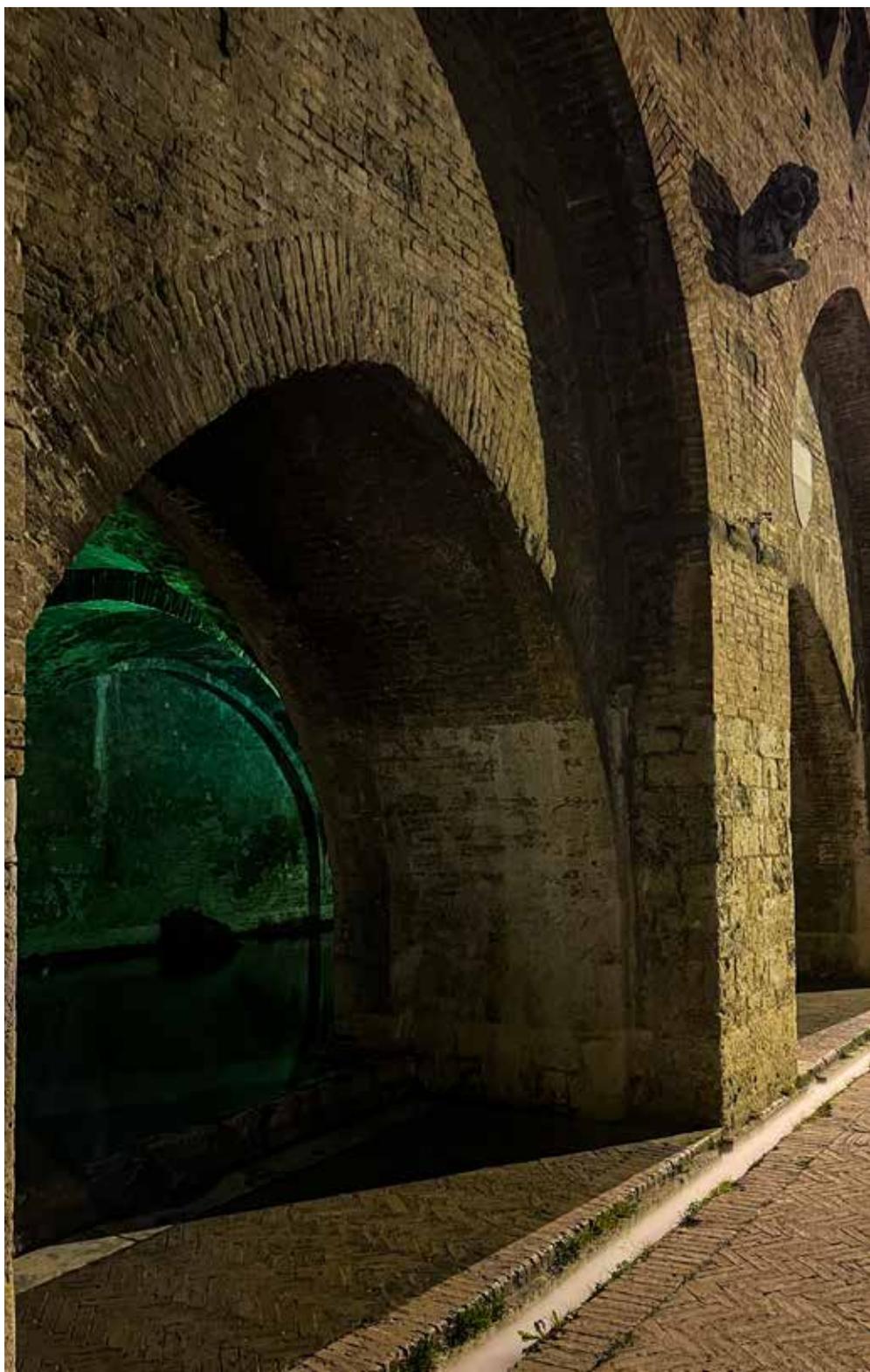
SDF
22

Era una notte d'estate la prima volta che ho sentito questa storia. Mia nonna e io avevamo messo le brandine da spiaggia nella terrazza del salotto e avevamo deciso di passare la notte dormendo sul terrazzo, perché faceva un gran caldo.

Forse per stemperare un po' la canicola estiva nonna Iliia prese a raccontare una vicenda che, a suo dire, si era verificata in Fontebranda qualche anno dopo la fine della guerra, in un freddo mese di dicembre, proprio in prossimità delle feste natalizie.

Gli anni immediatamente successivi alla guerra erano stati anni di ricostruzione e di ripresa lenta e faticosa, la maggior parte delle famiglie comuni doveva fare i conti con problemi economici pesanti. Non era facile mettere insieme il pranzo con la cena e non era infrequente che tra i bambini ci fossero problemi di malnutrizione. Sembra assurdo ma era davvero così.

Viveva nel rione una famiglia di quattro persone, originaria del nord Italia. Il babbo, Ugo, era un valido e apprezzato calzolaio, di cui si raccontava che avesse dovuto chiudere in fretta il suo negozio ben avviato e lasciare improvvisamente, alcuni anni prima la sua





città, per problemi con le autorità. Era una brava persona, un gran lavoratore. Aveva portato con sé parte degli strumenti di lavoro ed aveva aperto una piccola bottega, dove riparava calzature ed effettuava, al bisogno, il servizio di lucidatura espressa. La produzione di scarpe, che pure aveva mantenuto, era riservata alla fornitura in esclusiva al proprietario del fondo, dove si era sistemato, un certo signor Piero, un danaroso proprietario di negozi di scarpe di lusso.

Sua moglie, Carla, era casalinga e si cimentava ogni tanto in lavori a maglia o all'uncinetto, che le era anche capitato di poter vendere. La sua prima occupazione erano i figli, due gemellini, un maschio e una femmina, che

si chiamavano Martina e Francesco e che, all'epoca in cui si svolsero i fatti, avevano circa dieci anni.

Era metà dicembre e si avvicinava il Natale, nonostante il periodo di ritorno lento alla normalità, nonostante non ci fossero per strada luminarie, festoni e addobbi, ai quali siamo abituati oggi, per le strade del rione e in tutta la città si respirava aria di festa e con la festa la speranza che presto il ricordo delle brutture appena passate si sarebbe, forse, affievolito. I forni e le pasticcerie artigianali spandevano nell'aria l'odore delle spezie e delle mandorle tostate, note calde di zucchero, sulla strada, e questo era forse l'annuncio più evidente del Natale che stava arrivando.

Ugo e la sua famiglia abitavano in una casa in fondo a via della Costaccia, lato di sinistra guardando verso l'arco di Porta Salaria.

Quella sera le luci erano accese nella cucina che dava sulla strada, come di consueto all'ora di cena, il coniglio al forno con le patate era cotto, ma nessuno aveva più voglia di mangiare. Il problema era serio, il babbo si ritrovava senza lavoro e, per quanto potesse darsi subito da fare, non avrebbe potuto nei mesi a venire, garantirsi subito uno stipendio.

Piero aveva deciso di vendere i fondi commerciali in centro e un palazzo di venti appartamenti ad un investitore che veniva dalla capitale e che gli aveva fatto una grossa, irrinunciabile offerta.

A nulla erano valse le obiezioni di Ugo, che aveva chiesto di lasciar fuori almeno la propria bottega, ma non c'era stato nulla da fare.

Di fronte ai soldi quello che era stato un amico, oltre che un socio in affari, pareva totalmente trasformato, un'altra persona.

Martina e Francesco seppero qualche ora più tardi, mentre si erano avvicinati alla porta della camera dei loro genitori che Piero, alla richiesta del babbo di come potesse lasciare la povera gente sulla strada, la risposta era stata: "Io il povero lo calpesto".

I bambini, sconvolti, chiusi nella loro cameretta, si chiedevano cosa potessero fare per aiutare il loro babbo.

Martina si ricordò di una leggenda, sentita qualche tempo addietro, secondo cui la fonte ascoltava i desideri di chi fosse in difficoltà. I due fratellini indossarono i cappotti, presero le poche monete che avevano da parte ed uscirono.

Una volta davanti alla fonte lanciarono in acqua le monete e rivolsero la loro richiesta di aiuto. Ma un pesce dispettoso, che lì dimorava, ad ogni lancio, con la testa, rispediva al mittente il soldino. Fu mentre raccoglieva per l'ennesima volta la moneta che Francesco si accorse di una piccola sagoma, avvolta in un mantello, che lesta si dirigeva verso porta Fontebranda. Era molto tardi, nessuno oltre a loro si trovava sulla strada. Riconobbero nella piccola figura di donna la signora Beatrice,



una signora anziana che soleva stare seduta spesso il pomeriggio davanti alla fonte, dipingendo e scrivendo poesie. Aveva anche lei un accento del nord, lombardo come il loro, e ogni tanto rivolgeva parole gentili ai bambini che giocavano davanti a Fontebranda. Aveva un volto dalla pelle olivastra e due occhi piccoli e vicini, neri come la notte e brillanti, un sorriso molto giovane, nonostante si intuisse che fosse vicina agli ottanta.

I bambini la videro avvicinarsi alla cinta muraria, dove si leggono ancora le tracce della vecchia casa del guardiano. Improvvisamente una sagoma di casa fatta di luci e cristallo apparve di fianco alla porta e Beatrice vi entrò.

I gemelli, spaventati ma incuriositi, si avvicinarono e il prodigio si ripeté. Si ritrovarono dentro un grande salone. Beatrice, seduta su una sedia tutta d'oro con un alto schienale e vestita con abiti di un'altra epoca, li incoraggiò a farsi avanti. Di fronte a lei era una donna molto più giovane, abbigliata nello stesso modo sontuoso ma con colori diversi. Guardando oltre la sala dove stavano le due strane signore si scorgeva una parete completamente a vetro che rimandava un'immagine dell'esterno mura del tutto sconosciuto. Era

un trionfo di vegetazione e su uno slargo in fondo a sinistra una grande fonte era illuminata dalla luce della luna.

"Questa bambini è mia sorella Costanza" Beatrice interruppe il silenzio "E noi siamo le figlie del re, un re vissuto tanto tanto tempo fa. Nostro padre, come noi, amava tanto la vostra città. Veniamo da un'altra dimensione, siamo state inviate qui in tempi diversi, come guardiane della città, per vegliare su di essa. La fonte, che state guardando pieni di stupore, si chiama 'Vettrice'. Nel vostro mondo essa è ormai scomparsa da molto, moltissimo tempo. E' lei che ascolta i desideri di chi è in difficoltà. Lo sa la fonte dove avete gettato le vostre monete. Ve le ha restituite, perché un aiuto vero non ha bisogno di denaro, non deve essere pagato. Noi vegliamo sulla città, perché nessuna tristezza, nessuna bruttura, possa mai far cadere la speranza. Una città che ha resistito nei secoli a cambiamenti ineluttabili, conservando i valori in cui credeva. Perché ha sempre saputo credere in se stessa. Siete stati

fortunati ad arrivare qui. Noi dobbiamo vegliare che nessuna tristezza divenga mai così grande da credere che tutto sia perduto”.

Prese la parola Costanza: “Il vostro babbo è una persona in gamba, possiede un mestiere, sa fare cose in maniera eccellente. Non disperate, vedrete che troverà una strada per andare avanti. Anche se sembra che le sue forze non bastino. Anche il dolore che state vivendo adesso in famiglia, tutti insieme, è qualcosa a cui guarderete in futuro con profondo affetto e anche gratitudine, perché siete uniti e la condivisione è il tesoro più prezioso che possiate ricevere in dono. Questo nelle famiglie e nelle comunità. Nel bene e nel male”.

Beatrice di alzò dalla sedia, si diresse verso un grosso stipo di legno scuro da cui estrasse una piccola scatola.

“E’ quasi Natale, noi vorremmo che accettaste questo piccolo dono da parte nostra”. Era una palla di cristallo rossa e dorata, con degli angeli dipinti. Francesco e Martina presero il dono e nel momento stesso in cui ebbero in mano la scatola che lo conteneva, la casa di luci e cristallo di dissolse. Pensarono di aver fatto lo stesso sogno, poteva succedere, ai gemelli capita di vivere gli stessi pensieri. Ma quella scatola con la palla di Natale

all’interno era il chiaro segno che quello che avevano vissuto era stato reale.

Tornarono a casa, si addormentarono solo alle prime luci dell’alba. Non ce la fecero a nascondere il regalo, che la loro mamma scoprì al mattino, quando entrò nella cameretta per svegliarli.

Interrogati dai genitori su come si fossero procurati quell’oggetto, che già ad una prima occhiata pareva molto prezioso, risposero che era stato il dono di una signora che avevano conosciuto ai giardini di fronte alle Fonti.

Ugo voleva vederci chiaro, prese la palla di Natale e si recò da un maestro vetraio in via delle Terme.

L’uomo aveva degli oggetti simili in vetrina, ma quando Ugo gli mostrò il suo, il vetraio trasalì.

“No, buon uomo” gli disse “un oggetto così prezioso non proviene certamente dalla mia bottega. E’ una palla di vetro molto antica. Se vuole venderla posso indirizzarla ad alcuni potenziali acquirenti, collezionisti d’arte. Certamente la vendita le frutterebbe molto denaro”. Ugo pensò che forse davvero qualche anima buona era venuta in loro soccorso, ma non ebbe il cuore di accettare l’offerta. Il regalo era stato fatto ai suoi figli. Già dalla mattina aveva compreso quanto loro ci tenessero ed era chiaro che non fosse il valore in denaro a tenerli legati al regalo di Natale.

Una lacrima fece capolino dagli occhi e in quel momento di commozione raccontò al vetraio le sue disavventure. Lo ringraziò e gli disse che non avrebbe potuto privare i suoi bambini di quell’oggetto.

Il mastro vetraio ascoltò il racconto di Ugo con estrema attenzione, più attentamente di quanto avesse considerato la palla con gli angeli.

“Mi dispiace molto per quanto le è capitato” gli disse “non so se sono opportuno ma comunque glielo dico lo stesso. Io ho molto lavoro e dovrò trovare qualcuno che mi aiuti.

Non mi serve un calzolaio, no, ma certamente una persona che abbia buona manualità e precisione, oltre che buon gusto. Non posso offrirle un nuovo fondo e la possibilità di riprendere il suo lavoro. Posso però offrirle un impiego da vetraio”.

Fu così che un bravo calzolaio divenne un abilissimo artigiano del vetro. “Ricordi la pallina di Natale con gli angeli, quella azzurra che metto sempre in alto sull’albero e che non voglio assolutamente che tocchiate? Viene da quella bottega. Era un prodotto di grido, quando me l’hanno regalata. Il maestro vetraio ne spediva centinaia in tutto il mondo ogni anno”.

Così concluse il racconto la mia nonna.

racconto di fantasia
con il contributo di mia
nonna, Ilia Lusini

il Club del Libro di Fontebranda

di Barbara Cucini

SDF
26



La passione per la lettura ha fatto sì che nella nostra contrada, dal mese di settembre dello scorso anno, nascesse spontaneamente un gruppo di lettura e condivisione di pareri, impressioni e opinioni sui testi letti di volta in volta: il club del libro.

Fanno parte del gruppo Antonella Dani, Sara Romano, Sonia Quattrini, Alessandra Quattrini, Benedetta Cinotti, Costanza Montigiani, Martina Vizia, Michela Bacconi, Michela Cellai, Annabella Nagi, Leila Nagi, Caterina Manganelli, Chiara Laurenti, Elisa Bennati, Ilaria Cancelli, Maddalena De Napoli, Michela Traversi, Monica Pifferi, Luisa Mugnaini, Giulia Puccini, Sabrina Pierini, Serena Minucci, Silvia Minucci, Michela Rossi, Barbara Bichi, Simona Bartolini, Sonia Batini, Donatella Mugnaioli, Luisa Mugnaini, Alice Bardini, Barbara Cucini.

L'attività del gruppo prevede che di comune accordo, generalmente con

cadenza mensile, si converga sulla scelta di un titolo, proposto da una persona del gruppo, e si decida in quanto tempo si debba concludere la lettura, in modo da organizzare l'incontro, che si svolge presso la società Trieste, durante il quale ci si scambiano opinioni e commenti. Non è sempre facile arrivare ad una scelta condivisa, perché i gusti sono vari e differenziati.

Si è iniziato a settembre dello scorso anno con Herman Koch, 'Villetta con Piscina', che ha ricevuto opinioni molto contrastanti, ma che ha mostrato subito che la strada intrapresa era senz'altro stimolante.

Il primo incontro si è svolto il primo di ottobre, venerdì, serata della pizza in contrada. In quell'occasione è stata scelta la lettura del mese successivo: Niccolò Govoni, 'Se fosse tuo figlio'.

La mostra fotografica 'Through our eyes', collegata all'associazione di Govoni, che si è svolta a Siena il 23 e 24 ottobre, ha offerto una bella occasione di approfondimento dei temi, reali ed attuali, affrontati dal testo.

Con la terza selezione, Piero Fabbrini e il suo romanzo 'Un'altra gioventù',

l'appuntamento conclusivo alla lettura ha di fatto inaugurato la serie degli incontri con l'autore, che ha accettato di buon grado di essere nostro ospite e di rispondere alle molte domande e curiosità suscitate nelle lettrici.

Sotto Natale è stata la volta di un classico di Agatha Christie, 'Il caso del dolce di Natale'. E' stata poi di nuovo la volta di uno scrittore senese, Riccardo Gambelli, con 'Marilyn si salvò da sola' e, a seguire, dopo una piccolo rallentamento dei tempi, Niccolò Ammanniti con 'Ti prendo e ti porto via'.

Daniele Semeraro con 'Ana Macarena' ha offerto di nuovo l'occasione di un incontro con l'autore, con Raffaele Ascheri, presidente della Biblioteca

Comunale degli Intronati, in veste di relatore.

L'incontro, molto partecipato, ha confermato la bontà della scelta di invitare, quando questo sia possibile, l'autore del libro.

Anna Carla Cocco, con 'Cubalibro' è stata quindi la protagonista dell'ultimo incontro il mese scorso, il secondo al quale ha presenziato anche il nostro onorando governatore.

E' in dirittura d'arrivo il completamento di 'Il sale della Terra' di Jeanine Cummins, a breve ci sarà la prossima riunione del club.

Oltre al piacere della lettura c'è il piacere di stare insieme e soprattutto, in

totale controtendenza, uno 'share' e un 'like', che non hanno nulla di virtuale. Un ritorno al materico, alla carta. Alla relazione vera dell'incontro e del dialogo di persona, scandito dal tempo lento e attento che solitamente richiede la pagina scritta. Un tempo di lettura, un tempo di ascolto. La risposta comune ad una passione condivisa. E, a mio modesto parere, molto di più. E' la necessità di recuperare un vissuto che non sia virtuale, il bisogno di tornare al tatto e al contatto, che è emerso e ha mostrato tutto il suo valore e il piacere di essere esperienza. Vera.

Poteva far capolino ed affermarsi in un altro luogo? Forse no, anche no....



Il Corriere e degli An

Giovani - In rappresentanza della Contrada

di Daniela Bocci

SDF
28

Il giorno 2 giugno 2022, festa della Repubblica Italiana, in Piazza Duomo, si è svolta una solenne cerimonia, dove ho avuto il piacere, ma soprattutto l'onore, di rappresentare i Giovani di Fontebranda per la consegna della Costituzione Italiana, dono del Prefetto per ogni contrada.

È stata un'esperienza spettacolare, perché comunque rappresentavo nuovamente i colori della mia contrada, dopo averli rappresentati anche per la Processione dei ceri e censi il 14 agosto 2021. Anche quella è stata un'esperienza indescrivibile.

Per me, d'altronde, nel concetto di "casa" c'è la quotidianità e l'affetto che si riceve e che si dà, c'è la famiglia, c'è la contrada.

Qui ho trovato un bellissimo gruppo di amiche e amici e anche altre persone con cui ho legato tantissimo.

La contrada, però, non è solo divertimento e stare insieme agli altri ma anche partecipare a incontri più importanti dove è richiesta una certa maturità e serietà.

Concludo dicendo che sono felice e orgogliosa di far parte di questa contrada, e sempre lo sarò! Viva l'oca, Viva il popolo di Fontebranda!



dei Giovani matroccoli



Il Corriere e degli An

SDF
30



dei Giovani matroccoli



SDF
31



Il Corriere e degli An

Anatroccoli - Siam tornati!!!

di Alessio Betti, Senio Bichi e Alberto Silvestri

SDF
32



dei Giovani anatroccoli

C'è mancato tanto vivere la contrada con gli amici di sempre.

Quando a maggio ci hanno richiamato a provare le monture per il Giro è stata un'emozione fortissima, abbiamo capito che tutto era riiniziato. Vedere le bandiere per Santa Caterina ci ha trasmesso una gioia incredibile. Il Giro ha dato modo anche di riprendere con i battesimi, dando la possibilità a nuovi contradaioi di fare parte di questa grande famiglia che è la contrada.

Le attività riprese quest'anno ci hanno dato l'occasione di rivedere persone che non vedevamo da un paio di anni. Per il palio di luglio ci siamo divertiti tanto, anche grazie a come è andata a finire...

Quaranta ragazzi seduti a tavolo a ridere e scherzare, di nuovo, finalmente! Grazie agli addetti, dei Giovani e degli Anatroccoli che ci hanno dato la possibilità di rincontrarci con attività divertenti.

Ci fa piacere ringraziare anche la Polisportiva per le attività che organizza, dandoci modo di ritrovarci sempre più numerosi tutti gli anni.

Questi due anni sono stati molto duri, ripensando a quello che succedeva a inizio pandemia sembra impensabile essere ritornati alla normalità

contradaioi. Quei mesi passati in casa con solo una domanda in testa: "Quando ritorneremo in contrada?". Questa esperienza ci ha cambiato profondamente e ci ha aperto gli occhi su quanto la contrada sia importante per noi.

Per ultimo ci auguriamo che l'anno prossimo sia pieno di emozioni, soprattutto ad agosto...



l'obiettivo sul Rione

il banchetto annuale

di Antonio Cinotti





















du', so

di Francesco Vannoni

Finalmente!

SDF
44

*O cittini, ma io sinceramente
se vi posso di' la mi' opinione
a guarda' 'ndietro questa situazione
tra virusse e squalifi'a, ovviamente*

*l'uni'a cosa che mi viene 'n mente:
E so' cinqu'anni, nini, che 'l Paperone
'un lo vedo usci' li dall'Entrone!
Ma nel Ventitrè però...finalmente*

*si ritorna 'n Piazza pe' davvero
(a Luglio no, perchè lo sai si sconta)
ma poi finirà 'l periodo nero...*

*Questo pe' di' che nel Palio d'Agosto
L'Oca, a fassi vale' sarà già pronta
perchè sul tufo riavrà 'l su' posto.*

sonetti

Il mio augurio

SDF
45

*A me mi basterebbe che Natale
senza anda' troppo nel sofisticato,
fosse una Festa - vorrei di' -normale
dopo tutto quello che s'è" passato.*

*Eccolo 'l mi' augurio personale
che a questi versi ho affidato
col sonetto 'n vernacolo locale
ne lo spazio che qui m'è riservato.*

*Da senese e da contradaiolo
auguro dal cuore ogni gioia piena
a tutto 'l Popolo Ocaiolo.*

*Poi con quante cose so' accadute
tra mille auguri in poetica vena,
c'è quello piu 'mportante...la salute!*

il cacio sui maccheroni

la scienza in cucina

di Filippo Cinotti

SDF
46

Dopo numerosi articoli che hanno affrontato la cucina tradizionale, per la maggior parte senese, credo che sia giunto il momento di cambiare, non solo perchè ho già trattato praticamente tutte le ricette locali più conosciute ma soprattutto perchè è sì importante conoscere la tradizione, per capire da dove veniamo, ma anche l'innovazione, la cucina moderna, che partendo dalle basi della tradizione si è innovata adattandosi ai cambiamenti sociali ed economici e, in parte, essendo la fautrice. I più tradizionalisti non devono farsi impaurire dal titolo dell'articolo, che altro non è che la citazione della prima parte del titolo del più famoso libro di cucina italiana conosciuto nel nostro paese e all'estero: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, il primo manuale che tratta le ricette dell'Italia da poco unificata in un unico regno. Sarebbe però svilente considerarlo solo un ricettario, quanto piuttosto un'opera letteraria che esalta il piacere del mangiar bene; è un libro di gusto, ricco di dissertazioni, di spunti linguistici, ricorda la cordialità del discorso conviviale e offre una serie di ricette della cucina tradizionale italiana, accessibili

alla tipica famiglia borghese del tempo. L'Artusi non era un cuoco, ma un ricco mercante nato a Forlimpopoli nel 1820 che si stabilì dal 1851 a Firenze con la famiglia, ritirandosi neanche cinquantenne a vita privata per godersi le sue grandi ricchezze. Dopo aver scritto un paio di opere di scarso valore, prese gusto a scrivere ricette di cucina, avvalendosi di esperienze vecchie e nuove; pubblicò poi le sue creazioni nel famosissimo e già citato *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, del 1891, a sue spese in quanto nessun editore lo volle pubblicare. Dopo un inizio difficoltoso (per ordinare il libro si doveva scrivere direttamente all'autore, che lo spediva per posta), il manuale ebbe un successo tanto impensabile quanto travolgente, che assicurò al suo autore fama e popolarità, rimanendo a oggi uno dei più celebri libri di ricette italiani. Nell'arco dei seguenti 20 anni Artusi curò personalmente, e sempre pubblicò a proprie spese, 15 edizioni, aggiornate continuamente nel linguaggio e nelle ricette, che dalle 475 iniziali

arrivarono alle 790 finali. *La scienza in cucina* è il primo testo a raccontare la cucina nazionale raccogliendo le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che esalta le diversità; è ininterrottamente edito da oltre cent'anni e tradotto in diverse lingue. Altro grande merito del volume, oltre alla diffusione della cucina regionale e alla creazione di un "gusto nazionale", è di aver contribuito alla diffusione della lingua italiana sul territorio del nuovo regno; scritto in una lingua fluida ed elegante, il libro del gastronomo romagnolo (che unisce alle ricette aneddoti e considerazioni personali) diviene velocemente familiare a generazioni di italiani e soprattutto di italiane, per cui è una presenza preziosa e amica, un esempio di opera dinamica e aperta, grazie anche alla condivisione col pubblico che partecipa attivamente, suggerisce, critica. *La Scienza* diffonde

così nelle case degli italiani un modello di lingua fiorentina fresca e viva, ma insieme corretta e controllata, sensibile alla tradizione letteraria.

Ma perché questo lungo preambolo sull'opera di Artusi? Egli scrive il suo manuale in epoca positivista, facendone esplicita menzione nel titolo in cui utilizza la parola "scienza". Il suo lavoro è infatti il frutto di continue prove e miglioramenti delle ricette che aveva raccolto, anche grazie al suo fido cuoco Francesco Ruffilli e alla sua governante Marietta Sabatini, con cui condivide l'intero progetto, dagli albori alle ultime edizioni e a cui lascia in eredità i diritti d'autore.

Artusi applica quindi, seppur a suo modo, il tema del metodo scientifico alla cucina (menzionando anche alcuni nomi di molecole da poco scoperte) e per questo, oltre che per tutte le motivazioni spiegate finora, mi è utile per introdurre il tema di questo e dei

prossimi articoli, cioè i principi scientifici applicati alla cucina. Mentre da un paio di secoli l'industria alimentare si serve a piene mani della conoscenza e dell'applicazione di processi chimici e fisici (si pensi all'*appertizzazione*, metodo inventato alla fine del '700 utilizzato per la conservazione del pomodoro, già descritto nell'articolo "La conservazione dei cibi"), solo dagli anni '80 alcuni cuochi-chimici hanno pensato di poter applicare la scienza alla cucina di tutti i giorni.

Le nostre cucine sono in fin dei conti dei piccoli laboratori, che ne siamo coscienti o meno: tutte le cotture producono infatti una miriade di reazioni chimiche che danno come risultato il prodotto finito. Sapere cosa c'è alla base delle reazioni che avvengono nel nostro laboratorio domestico ci permetterà di avere maggiore coscienza di quello che facciamo ma anche di ottenere gli stessi risultati in maniera più

facile o quantomeno più controllabile. Se vediamo la cucina dal punto di vista del chimico, infatti, misurando scrupolosamente le quantità dei reagenti (gli ingredienti), il procedimento e l'energia fornita (la temperatura), il risultato sarà sempre quello sperato; ovviamente dobbiamo introdurre degli strumenti, non sempre necessari ma sicuramente utili, che ci permettano la dovuta precisione. Per poter procedere "a uria" (a occhio, ndr), come diceva mia nonna, è necessaria una grande dose di esperienza altrimenti il risultato non sempre sarà soddisfacente.

L'utilizzo di ingredienti particolari (come la lecitina, gli enzimi, l'alginato di sodio, ecc.), così come l'introduzione di metodi di preparazione come l'azoto liquido o la cottura a bassa temperatura permettono di preparare piatti dal grande impatto, sia visivo che gustativo.

Quanto ho appena descritto prende il

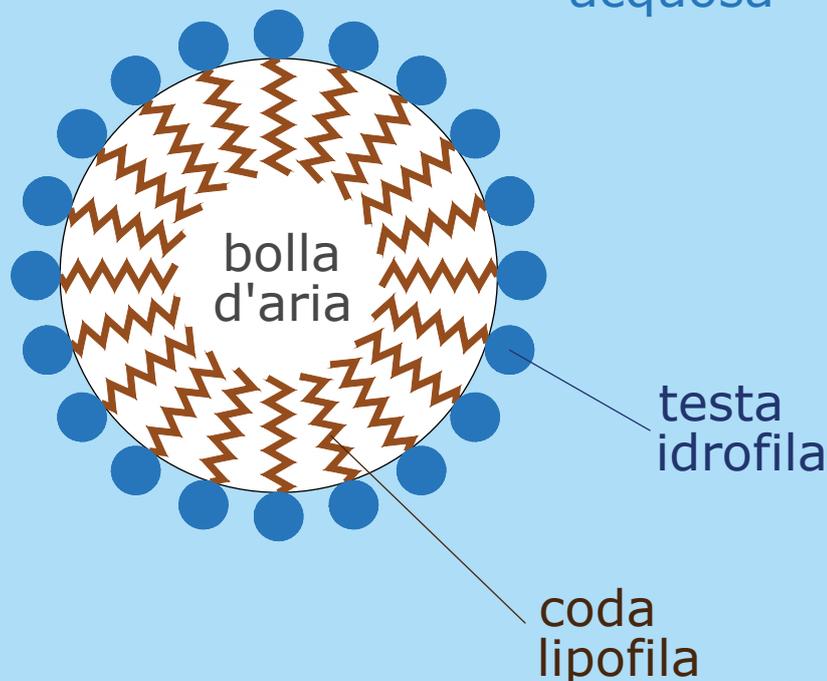
nome di *cucina* (o gastronomia) *molecolare*, espressione coniata nel 1990 relativamente alla nascente disciplina che inizialmente aveva l'obiettivo di applicare la ricerca scientifica alle tecniche di cottura, ma che poi venne adottata da numerosi chef per descrivere uno nuovo stile di cucina che esplorava nuove possibilità abbracciando la scienza, la ricerca e i progressi tecnologici nelle attrezzature e negli ingredienti, portando all'invenzione e alla sperimentazione di nuove modalità di preparazione, cottura, abbinamento e presentazione dei cibi.

Addentriamoci adesso in quello che per molti sarà un nuovo mondo, forse visto alla TV o meglio ancora degustato in qualche ristorante stellato. Non abbiate paura, si tratta solo di metodo e, a volte, di una buona dose di precisione, ma niente che non sia alla portata di tutti. In questo e nei prossimi articoli cercherò di trattare le ricette più facili che chiunque può realizzare in casa; fin da ora vi consiglio di procurarvi per pochi euro un termometro a sonda, un bicchiere graduato e magari anche una bilancia elettronica, sicuramente potranno tornarvi utili.

La prima ricetta che voglio affrontare è una *mousse al cioccolato*. Per prima cosa, cerchiamo di capire cos'è una mousse, per meglio comprendere il processo che ci permetterà di realizzarla. Innanzi tutto è una parola francese che in italiano potrebbe essere tradotta con *schiuma*, che rimanda subito alla mente un'immagine di leggerezza. Che sia dolce o salata, infatti, una mousse è caratterizzata da un liquido più o meno viscoso in cui si incorpora aria, ottenendo così una spuma. Per far questo ci si serve di un emulsionante, sia esso albume d'uovo o panna da montare, che ha la funzione di formare una specie di reticolo dentro cui rimangono intrappolate tante piccole bollicine d'aria. Oltre a migliorare la consistenza al palato, questo processo aumenta molto la superficie di contatto fra il componente principale della mousse e le papille gustative che si trovano sulla lingua, permettendo di assaporare meglio la

pietanza aumentandone, in un certo senso, il gusto. L'albume è formato principalmente di proteine; chiunque si sia mai approcciato alla cucina avrà montato un albume a neve, potendo così vedere chiaramente come l'incorporazione di aria ne aumenti di molto il volume, formando tantissime piccole bolle che rimangono intrappolate, appunto, dentro al reticolo formato dalle proteine. La panna, invece, è un'emulsione (cioè una specie di miscela) di grassi (circa il 34%) in acqua. Le molecole di grasso di cui è composta hanno una parte che repelle l'acqua e una che la attrae; sbattendo la panna, le bollicine di aria rimangono intrappolate dentro dei minuscoli vuotoli di grasso che rivolgono all'esterno la parte idrofila, permettendo così alla panna di montare.

soluzione
acquosa



Le due schiume ottenute sono diverse sia alla vista che al palato: l'albume a neve ha bolle più grandi, visibili praticamente a occhio nudo, e una consistenza più acquosa; la panna montata, invece, ha una consistenza più viscosa, anche per una maggiore presenza di grasso, e bollicine impercettibili che danno una testura molto più vellutata; se conserviamo l'emulsione a base di panna al freddo, inoltre, le molecole di grasso cristallizzano e intrappolano l'aria. Entrambe le schiume ottenute possono poi essere mischiate, con un delicato movimento dal basso verso l'alto per non farle smontare, ad altri composti che diano sapore, siano dolci o salati, per avere la mousse finale.

SDF
48

La ricetta

Esistono anche mousse salate (al prosciutto, al gorgonzola...), ma sicuramente la parte del leone la fanno quelle dolci al cucchiaino, tra cui un grande classico è sicuramente la *mousse al cioccolato*. Nella preparazione tradizionale la panna viene montata e mescolata al cioccolato sciolto, spesso miscelato a dei tuorli d'uovo che, oltre ad arricchirne il sapore, hanno anche una funzione emulsionante (che riesce cioè a fra mescolare liquidi acquosi con liquidi grassi), permettendo al burro di cacao contenuto nel cioccolato di mescolarsi con l'acqua contenuta nella panna potendo poi inglobare l'aria. L'aggiunta di un ulteriore ingrediente come la panna, però, purtroppo di fatto "diluisce" il sapore del cioccolato, rendendo il sapore della mousse meno intenso: è possibile prepararla utilizzando solo il cioccolato?

Nel 1995 il chimico francese Hervé This, ricercatore all'*Institut national de la recherche agronomique* (INRA) e considerato il padre della *gastronomia molecolare*, analizzando con occhio scientifico la panna montata fu il primo a rendersi conto che anche il cioccolato poteva essere montato: come la panna, infatti, contiene una percentuale consistente di grassi, e come la panna contiene anche un emulsionante, la lecitina di soia, normalmente aggiunta al cioccolato fondente per miscelare meglio lo zucchero.

Se aggiungiamo quindi acqua nella proporzione opportuna e montiamo mentre raffreddiamo, come per montare la panna, possiamo ottenere una mousse di cioccolato puro!

Vediamo come fare!!!

Gli ingredienti

100 grammi di cioccolato fondente al 70% di cacao
115 grammi di acqua

La quantità di acqua è indicativa, in quanto dipende dalla percentuale di grasso presente all'interno del cioccolato. Come possiamo calcolare la quantità di acqua? L'obiettivo è avere circa il 34% di grasso rispetto all'acqua presente (come per la panna): leggendo la tabella nutrizionale della confezione della tavoletta, nella colonna "per 100g" leggete i grammi di grassi e quella è la percentuale di grasso presente (nel caso riportato in figura è il 39,4%).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	Per 100 g	Per 8 g (1 tavoletta)
Valore Energetico	538 kcal 2236 kJ	
Proteine	7,5 g	
Carboidrati	38,3 g	3,1 g
Grassi	39,4 g	3,2 g



A questo punto dovete solo applicare questa regoletta:

$39,4 \text{ (gr di grassi)} \times 100 \text{ (gr di cioccolato)} : 34$
 $\text{(percentuale di acqua desiderata)} = 115 \text{ gr di}$
 $\text{acqua da utilizzare}$

Non confondete la percentuale di cacao presente (nella tabella il 70%) con la percentuale di grassi (nella tabella 39,4%); quest'ultima può variare da produttore a produttore anche a parità

di cacao presente voi ovviamente dovete adattare la ricetta alla percentuale di grassi del vostro cioccolato. Anche se la cucina molecolare richiede precisione, non temete di aggiungere per

sbaglio qualche grammo in più o in meno di acqua: questa ricetta è abbastanza adattabile. Una volta pesati gli ingredienti, iniziamo a preparare.

Il procedimento

Sciogliete il cioccolato in un pentolino antiaderente di buon spessore su fuoco bassissimo (o in alternativa a bagnomaria); fondere a bagnomaria il cioccolato non è necessario se il pentolino è di buona qualità. Ricordate che il cioccolato a 40 °C è già completamente liquido quindi avrete bisogno di pochissimo calore; per facilitarne la fusione, riducetelo prima in piccoli pezzi e aiutatevi con una spatola mischiando continuamente. Una volta che il cioccolato sarà fuso, aggiungete l'acqua, meglio se non troppo dura e non fredda. Sarebbe meglio aggiungerla un po' alla volta, ma la presenza della lecitina (è un emulsionante, vi ricordate?) aiuterà a non fare pasticci. Mescolate a fuoco spento fino

a quando non otterrete un composto omogeneo (emulsionato); nel caso in cui il composto non sia omogeneo potrete riaccendere il fuoco.





*Non siete riusciti
a preparare la mousse?
Vediamo quale può
essere stato il problema...*

SDF
50

Se non siete riusciti a montarla, forse avete aggiunto troppa acqua; rimettete il composto sul fuoco, aggiungete altro cioccolato, scioglietelo e riprova.

Se il composto risultante è troppo duro, avete messo poca acqua; rimettetelo nel pentolino, scioglietelo, aggiungete acqua e riprova.

Se il composto è tutto granuloso, lo avete montato troppo e il burro di cacao si è separato formando dei grumi, esattamente come succede montando troppo la panna; rimettete nel pentolino, sciogliete e ripartite.

Questa preparazione si presta a moltissime varianti. Invece dell'acqua potete aggiungere del succo di arancia o un altro liquido aromatico e magari anche un po' di liquore.

Potete inoltre provare con altri tipi di grassi. Hervé This suggerisce di provare con del *foie gras*, con dei formaggi (uno su tutti il gorgonzola) o più banalmente il burro e qualche liquido aromatico.

Nel frattempo preparate una bacinella con del ghiaccio e un po' di acqua per evitare al ghiaccio di formare un blocco; mettete all'interno del ghiaccio un'altra ciotola, più piccola in modo che sia completamente avvolta da ghiaccio, possibilmente di acciaio sottile così da far raffreddare velocemente il composto. Preparate le fruste elettriche (o, se preferite, la frusta a mano) e quindi versate l'emulsione di cioccolato e acqua all'interno della ciotola, azionando le fruste e iniziando a montare il composto che man mano diventerà più chiaro. Le fruste, infatti, incorporeranno aria, che rimarrà intrappolata all'interno del burro di cacao man mano che il composto si raffredda. Fate attenzione a non montare troppo il composto, altrimenti la parte acquosa si separa da quella grassa proprio come succede montando troppo la panna (ottenendo il burro). Il risultato avrà la consistenza di una mousse ma un sapore decisamente più intenso, una delizia per gli amanti del cioccolato!

*Che dire,
provate (e
fatemi sapere)!*





nel cielo di Fontebranda

*Luciana Barbagli
Maura Capannoli
Alessandro Massini
Anna Mazza
Grazia Memmi
Maria Teresa Morelli
Adalgisa Pulcinelli
Adriana Valacchi*



benvenuti Anatroccoli

*Aurora Bernardini
Pietro Biagini
Luna Mairuscione
Emma Mancusi
Arianna Posticci
Leonida Zeppi*

SIAMMIDELLEFONTI

