



Periodico della Nobile Contrada dell'Oca, Maggio 2022 (ANNO LII) nuova serie, n°19 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

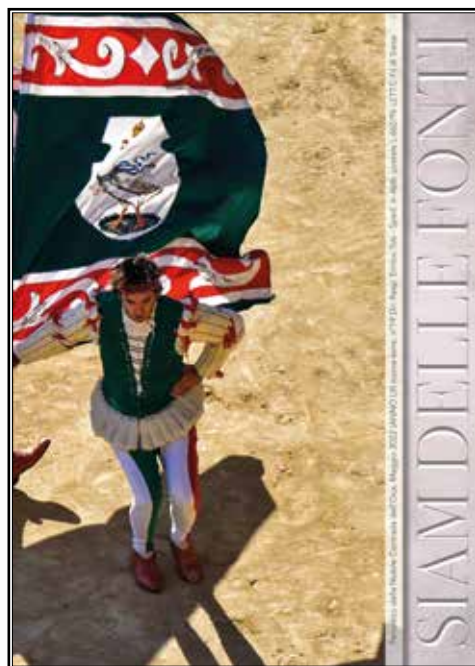
Fabio Landini

Marco Morselli

Senio Sensi

Maurizio Tozzi

Michele Vittori



SDF
2

Segreteria di Redazione

Caterina Cipriani

Grafica

Matteo Cenni

Pubblicità e relazioni esterne

Alessandro Falorni

Fotografie

Archivio del Comune di Siena, Archivio di Stato di Siena, Nora Bertini, Violante Bonelli, Antonio Cinotti, Roberto Confaloni, Edoardo Crainz, Mauro Guerrini, Roberto Petreni (Pedro), Gaia Tancredi.

Hanno collaborato a questo numero

Stefano Bernardini, Marco Betti, Francesco Cillerai, Rodolfo Landi, Elio Mancusi, Enrico Martelloni, Gaia Tancredi, Francesco Vannoni.

Disegni

Enrico Martelloni

In questo numero

4

la ripartenza

Francesco Cillerai

5

ci siamo!!!

Stefano Bernardini

6

**torna primavera
e si tinge di
bianco, rosso, verde**

Senio Sensi

10

**Macelli e macellai in
Fontebranda**

una storia lunga sette secoli

Marco Morselli

16

Carlina Tancredi
un amore viscerale per Fontebranda

Gaia Tancredi

18

**gente
di Fontebranda**

Nora Bertini

Barbara Cucini

SDF
3

20

finalmente si Gira!!!

Roberto Pedro Petreni

22

il Segreto di Siena

Tommaso Landolfi (1908-1979)

24

l'obbiettivo sul Rione

Antonio Cinotti

32

du' sonetti

Francesco Vannoni

34

l'Oca e Martin

una storia vera avvenuta lontano da qui

Enrico Martelloni

36

il cacio sui maccheroni

Ciao Nonna!!!

Filippo Cinotti

39

**nel cielo di Fontebranda
benvenuti Anatroccoli**

la ripartenza

di Francesco Cillerai

SDF
4

In questi due anni più volte ci siamo illusi di poterci riappropriare completamente di quei “fondamenti invisibili” che costituiscono una parte rilevante della nostra stessa identità di senesi e contradaioi. Sembrava si fossero assopiti, o meglio, di volta in volta pareva venissero regolarmente sedati da uno dei tanti decreti legge che rimandavano le speranze e prolungavano le attese. Oggi, con la consapevolezza di interpretare l'entusiasmo di tutta la Contrada, siamo orgogliosi e felici di poter dar luogo senza particolari impedimenti alla Festa Titolare e solennizzare come sempre la nostra grande patrona Caterina. Ancora una volta infatti la Sua immagine potrà scendere lungo le strade di Fontebranda stretta dal commosso abbraccio di tutti gli ocaioi e dal gioioso omaggio delle nostre bandiere. Il mio entusiasmo è inoltre accompagnato dalla fiduciosa prospettiva di poter ancora calpestare il “tufo”...con un grande sogno nel cuore.

Desidero rivolgere un sincero abbraccio e un sentito grazie ai membri della Sedia direttiva che in questi anni non certo facili hanno contribuito in modo davvero lodevole alle sorti della Contrada e, allo stesso tempo, accogliere con un affettuoso benvenuto i nuovi componenti che si sono avvicendati in un ruolo così importante e complesso. Si tratta infatti di stringere in modo ancora più stretto quei fili invisibili che da secoli legano la gente dell'Oca per ripartire con la forza e la determinazione che ci ha sempre contraddistinto.



Numerosi progetti sono rimasti sulla carta, così come molte attese sono state soddisfatte solo in parte. E' anche per questo che dobbiamo considerare la Festa titolare come una vera e propria “ripartenza” da coniugare a una lungimirante progettualità in linea con le complessità e le mutate esigenze sociali. Nonostante le difficoltà di questi anni siamo comunque riusciti a completare i lavori della nuova Società Trieste, ed è proprio facendo leva su questi suggestivi ambienti che sono certo riusciremo a programmare una stagione ricca di soddisfazioni e la possibilità di coltivare insieme aspettative e desideri. Ci dovremo inoltre impegnare per dare un assetto definitivo al Piano delle Fonti affinché il fulcro delle nostre attività estive possa sempre più integrarsi con il resto del territorio, così come dovremo programmare iniziative riguardanti il museo, l'economato, l'archivio e altri

ambienti in cui svolge regolarmente la vita della Contrada.

L'ho già fatto in molte occasioni, ma desidero ripetere ancora una volta il mio sincero grazie ai Consiglio della Società Trieste, alla Società Anatroccoli e Giovani di Fontebranda, alle Commissioni Permanenti, al Gruppo Donatori di Sangue e alla Polisportiva per l' impegno svolto anche in questi anni durante i quali non hanno mai fatto mancare a tutti, seppur in forme diverse, l'affetto e la vicinanza della Contrada.

In attesa di farci venire i brividi con il festoso rullo dei tamburi e ammirare le bandiere del Paperone che invaderanno Siena, vi stringo tutti in un fortissimo abbraccio.

**Il Governatore
Francesco Cillerai**

ci siamo!!!

di Stefano Bernardini

Care amiche e cari amici Contradaioi, ci siamo! Dopo due mosse false, e mi riferisco agli ultimi due tormentati anni, forse questa è davvero la volta della mossa "bona". Sinceramente non vedevo l'ora, come Capitano, ma soprattutto come Contradaio, ormai piuttosto datato, di rivedere le nostre strade imbandierate e vestite a festa, con le luci dei braccialetti a illuminare non solo, come purtroppo è successo negli ultimi due anni, gli angoli muti del nostro rione, ma i volti degli amici di sempre e di quelli nuovi dei più giovani, l'altare di Santa Caterina, e, perché no, il Palio dei Barberi con tutti i cittini di contorno, la frasca, la banda, le quarantore (no, quelle non c'entrano niente!). E poi la merenda con gli anziani – già, ma io ormai dovrò sedermi dalla parte degli anziani? Temo di sì -l'iniziazione dei Giovani, il battesimo degli Anatroccoli, il ricevimento della Signoria, il solenne Mattutino...ma quante cose ci siamo perse negli ultimi due anni?

Perse, ma non dimenticate, e mai come quest'anno siamo tutti trepidanti nell'attesa di poterle nuovamente vivere e assaporare con immensa gioia.

Credo che quest'anno, quando sentirò rullare i tamburi, mi verrà il groppo in gola e l'emozione sarà forte, forse ancora di più della prima volta che ho indossato la montura per la Festa titolare

o per entrare in Piazza. E so che questa emozione sarà altrettanto grande per tutti noi, bambini, ragazzi, donne e uomini di Fontebranda; non vedo l'ora di scendere la spiaggia nei giorni della nostra Festa per poterla vivere nella sua pienezza di colori, rumori e sapori. Belle parole direte Voi. Ma il Palio? Il Capitano ci deve parlare di Palio. O che vi devo dire? Tanto noi, anche se il Palio si farà, non si corre! Scherzi a parte, io e i miei collaboratori, che continuano a sopportarmi, ma, soprattutto, a supportarmi, non abbiamo mai smesso di lavorare nonostante i due anni di forzata inattività paliesca. Le Contrade non si sono fermate e i fantini hanno continuato a lavorare, mentre noi abbiamo proseguito ad interessare tutti i rapporti che avevamo in precedenza cercando di formarne di altri, per affrontare al meglio l'impegno delle prossime Carriere, purtroppo non da protagonisti diretti, ma sicuramente nemmeno da semplici spettatori. Concludo con la certezza che ci incontreremo presto per alzare i calici ed intonare i nostri canti di giubilo, e Vi abbraccio tutti, questa volta non solo virtualmente.

Viva l'OCA!!!

**Il Capitano
Stefano Bernardini**



torna primavera e si tinge di bianco, rosso, verde

di Senio Sensi

SDF
6

Almeno...si spera!
Il Covid ci ha tolto per due lunghi anni i momenti più belli ed emozionanti del vivere la Contrada. E' come se la primavera, da noi, non fosse arrivata nel 2020 e nemmeno nel 2021. Dimenticata, come fosse diventata un autunno qualsiasi. Sì, perché primavera vuol dire le nostre bandiere che riscaldano il rione (tanto vuoto e solo è apparso in questo triste periodo) e i nostri colori che "ricamano" l'intero anello della Piazza. E tanto altro. Ci sarà quest'anno la primavera? Molti segni fanno sperare che si torni a vivere la nostra Festa, incrociando le dita perché il "nemico", sotto forma di virus, è tornato spesso sul luogo del delitto. Scrivo, per soddisfare le comprensive esigenze del nostro Direttore, molte settimane prima dei giorni che vanno dal 4 all'8 di Maggio, data della Festa Titolare e quindi...che Santa Caterina ce la mandi buona, magari anche con la stessa benedizione, in forma di pioggia, che ci riserva non appena si tira fuori dal magazzino l'ottocentesco altare a Lei dedicato. Insomma questa volta ci si dovrebbe fare a goderci il "giro" tradizionale, in caso contrario al momento di andare in stampa col nostro periodico sempre



più bello, cancello tutto e butto giù un "pezzo" diverso, meno poetico...e dico poco! Promesso.

C'è mancata tanto la magica atmosfera che si respira in quei giorni quando siamo tutti più sorridenti, bendisposti, pronti a non perdere nemmeno un momento di quella gioia che ci fa tornare quasi bambini. A me fa questo effetto. Sono sicuro che se finalmente torneremo a stamburare per Siena saremo molti più del solito: giovani e vecchi, uomini e donne col fazzoletto al collo o la coccarda di Margherita appuntata sul vestito. E via per la città e per i rioni delle consorelle e negli Oratori a



cantare – finalmente – il Maria Mater Gratiae. E poi sfiniti e belli caldi, aspettare i monturati in Piazza del Campo che compiono l'ultimo saluto nell'Onda e quindi, in fila, rispettando la tradizione nel posizionamento, iniziare quello splendido corteo che attraversa la città e dimostra a quegli altri la nostra forza, il nostro orgoglio e cosa vuol dire il canto/insieme del nostro Inno. Brividi. L'ultimo Campari al bar di San Domenico (già...ora non c'è più, pensiamoci prima a fare rifornimento) e con il busto della Santa che sollevata da Ciuffino, il Bertini, ed altri ci guarda dall'alto apprezzando quei tanti figli



SDF
8

Suoi che la riportano in Contrada facendole arco d'onore con cento bandiere e i cittini e le cittine con le calle e i gigli portati sull'altare. Ricordiamoci stavolta tutte le parole dell'antico "A gloria di Siena e d'Italia..." eh! Ultimi attimi a seguire il sermone del Correttore, la benedizione e il bacio della reliquia, per l'ennesima volta la Banda ci regala "Paperone" e poi i tre che entreranno in Piazza (speriamo!) dedicano alla Santa e a tutti noi la più commovente delle sbandierate. No, non possiamo più rinunciare a tutto questo e ad altrettanto nei giorni precedenti.





I giochi alle Fonti dei bordelli e delle cite, l'accensione del rione, la cena della comparsa durante la quale i nostri ragazzi torneranno all'antico perché, eliminate per buona regola le posate di plastica e avendo ripristinato quelle di metallo, potranno aspettare tortellini e pollo suonando, con successo, il berebennannà sui tavoli di legno. Il programma successivo vedrà la solitamente lunga cena nel Portico dei Comuni che ci fa tornare agli anni 70/80. Il giorno dopo, forse il più bello, si aprirà, come da oltre quaranta anni, con l'Iniziazione dei nostri bei giovani che, vestiti come l'occasione merita, avranno predisposto accurate riflessioni per dimostrare che sono pronti a diventare contradaioi a tutti gli effetti. E poi ci incontriamo alle Fonti con un nugolo di cittini, pronti per il battesimo, tenuti in collo da babbi, mamme e soprattutto nonni, accogliendo così tanti altri "ocaioli per tutta la vita", perpetuando tradizioni e grandezza dell'Infamona.

E siamo al sabato: la frasca; i dolci delle donne; l'offerta delle nostre pubblicazioni; crostini e primi; il fritto da consumare in precarie posizioni su seggiole e tavoli ovviamente in discesa; qualche bicchiere che si rovescia; il palio dei barberi dove vincono sempre i soliti; Galluzza, Pittori e Tiratoio che diventano un unico ristorante all'aperto; la banda che apre a dirigenti, Signoria e popolo il percorso verso il nostro Oratorio per il Mattutino. Altri momenti di commozione profonda e poi tutti in libertà ad incontrare all'Incrociata tanti amici, quasi fratelli, scambiandoci pensieri, parole, piccole e grandi storie del passato, speranze per il futuro. Rinunciare a tutto questo non sarebbe più possibile: basta con il grigio, non possiamo più fare a meno della primavera bianco/rosso/verde. Se poi d'estate si dovesse risentire pesticiare un cavallo per le nostre strade, la gioia sarebbe completa!



Macelli e macellai in Fontebranda

una storia lunga sette secoli

di Marco Morselli

SDF
10

Fin dal medio evo la valle di Fontebranda è sempre stata associata, per lo più, ai mestieri di lanaioli, tintori e pellicciai. La presenza della fonte, attestata già nel 1081 e ricoperta, nel 1246, dalla struttura in mattoni a volte che ancora oggi possiamo ammirare, oltre a soddisfare i bisogni primari degli abitanti del luogo, è funzionale ai processi di produzione delle attività lavorative che vi si svolgono. L'abbondanza del bacino idrico proveniente dall'autonomo bottino conferisce un'importanza particolare alla fonte, che si distingue dalle altre e che nel tempo diventa un punto di riferimento per alcune attività "industriali" della città. Per gran parte dell'età media, la vallata originariamente conosciuta anche come "Vallechiara", appellativo dovuto alla particolare bellezza del paesaggio incastonato tra i due poggi, è calpestate da mercanti di tessuti e piante tintorie, lavatori, importatori di lana, cardatori, proprietari di bestiame vario, commercianti. I rumori e gli odori che si levano da questo luogo a noi tanto sacro non sono dei più piacevoli. Gli scarci e gli escrementi degli animali, le pelli stese ad asciugare, l'urina usata per la mordenzatura dei tessuti (procedura necessaria al fissaggio dei pigmenti)

non contribuiscono a rendere l'atmosfera particolarmente gradevole. A questi si aggiunge, nella seconda metà del Duecento, un primo "scorticatojo", o macello pubblico, appena fuori la Porta, a destra, all'altezza delle "pescine" dove vengono lavorate le pelli. All'epoca la macellazione deve seguire le regole dello Statuto dell'Arte de Carnaioli, la cui prima edizione risale al 1288, ma la legislazione comunale interviene di continuo, ora proibendo la macellazione davanti alle botteghe (apothecae), ora permettendola. La stazza di alcuni animali (bovini) e l'esigenza dei consumatori di assistere al taglio della carne per motivi di trasparenza spingono per una macellazione direttamente sui deschi dove si vende il prodotto finale. Le botteghe dei macellai sono sparse per tutta la città, più o meno equamente dislocate nei tre Terzi, molte delle quali si affacciano sul Campo, al cui interno si dispone una fila di banchi per la compravendita. Nel Trecento, per concentrare un'attività poco consona al decoro pubblico in luoghi più defilati vengono aperti vari macelli "sociali", presso la Stufasecca, nel prato di Camollia e intorno al Mercato Vecchio. Ma una vera e propria ripulitura della città si ha soltanto nel Quattrocento quando, al massimo

della potenza politica ed economica, si decide di ingentilire le strade e le piazze principali, relegando numerose attività "ignobili" lontano dalla vista di pellegrini, visitatori, banchieri, Papi e imperatori. Si comincia con i fabbri, che nel 1459 vengono allontanati da Banchi di Sopra, in vista dell'arrivo di Pio II e si prosegue con i macellai. Nel 1463, a seguito anche delle lamentele sempre più insistenti degli abitanti delle contrade in cui sono situati i macelli pubblici, il Comune commissiona uno studio agli Ufficiali del Monte del Sale e dei Paschi affinché riferiscano sull'opportunità di chiudere codesti scannatoi e realizzare un unico grande macello nella periferia della città, purché entro le mura. L'esito dell'indagine conferma i dubbi del Governo senese, gli scannatoi in città dovranno essere chiusi il prima possibile e sarà necessario costruirne un altro, al coperto, fuori dalle strade centrali. Il luogo ideale sembra proprio il piano di Fonte Blanda, perché abbastanza decentrato ma comunque interno alla cinta muraria, dove non mancano le risorse idriche, sede di una già attiva zona "industriale", vicino ad un mercato del bestiame (quello fuori Porta), e, non ultimo, in una contrada i cui abitanti sono ormai talmente assuefatti alle esalazioni delle attività che già vi si

svolgono che non si accorgeranno nemmeno delle nuove. Nonostante l'opposizione dei carnaioli che minacciano scioperi a oltranza se il Comune insisterà nel suo intento (il luogo è scomodo, lontano e privo di abitazioni disponibili), nel 1465 il provvedimento è reso esecutivo e stabilisce in maniera definitiva che l'attività di scorticazione avvenga d'ora in avanti dal ponte di Ghiacceto in giù. Ma questi luoghi non sono però così estranei agli stessi macellai, che si sono già da tempo avvicinati al culto di Sant'Antonio Abate, la



grauamenti, il detto Camarlengo sia obligato consegnarli al suo successore nell'istesso, ch'erende la Consegnna de Libri, sotto la pena di lire dieci, contrafacendo.

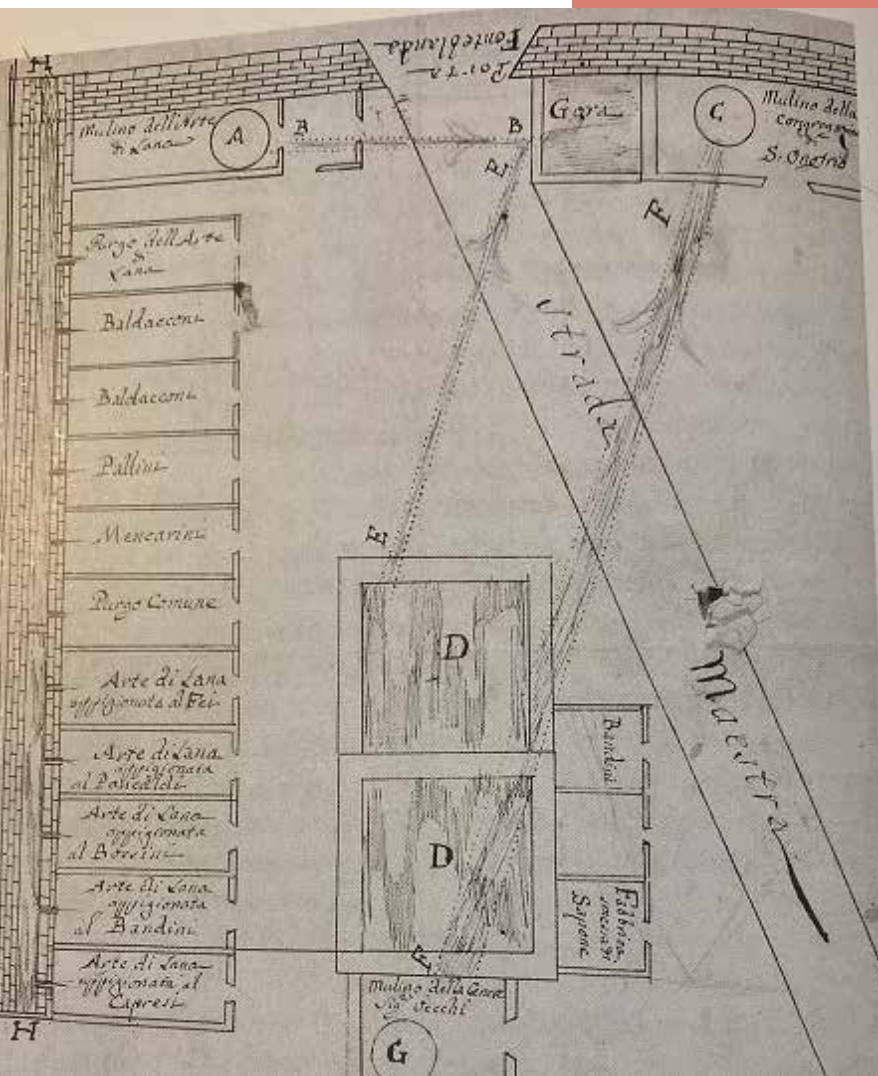
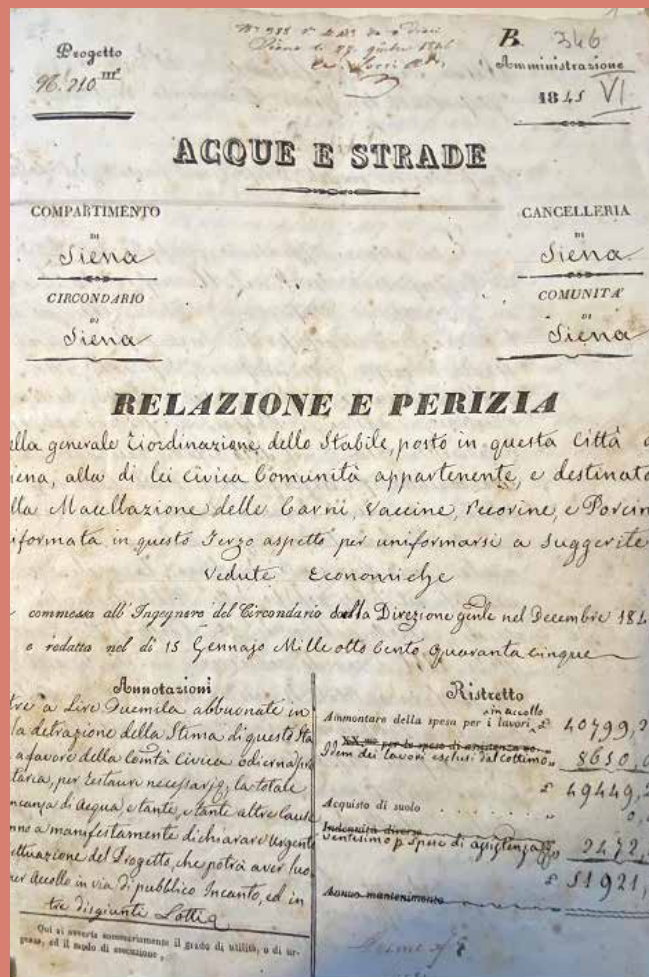
Di quelli, che uorranno essere ammaestrati nella nostra Arte. Cap. XX.

Nessuno possa esercitare il Macellaro, se non sarà prima ammaestrato alla nra Arte per tener Bottega aperta, e quelli, che saranno nati in Siena, o suo Dominio de uino pagare nelle mani del Camarlengo di nostra Arte lire trentacinque, e se fussero forestieri, e non hauessero habitata la Citta' almeno per lo spatio d'Anni dieci de uino pagare lire cinquanta, e di poi farsi proporre dal Capo Rettore, quale douera'

IN ALTO - Una delle tavole che si ritiene provengano dalla Pala dei Carnaioli, realizzata da Martino Di Bartolomeo nel XV secolo su commissione dell'Arte dei Carnaioli per l'altare della Chiesa di Sant'Antonio Abate in Fontebranda. Da sinistra: San Giacomo Minore, San Simone Zelota, San Filippo e San Giulio Taddeo. (Pinacoteca Nazionale, Siena)

A SINISTRA - Copia seicentesca dello Statuto dell'Arte dei Carnaioli del XIII secolo, dove si stabiliscono i requisiti per l'iscrizione all'Arte e le condizioni per lo svolgimento del relativo mestiere. (Archivio di Stato, Siena)

cui chiesa si erge dove ora è il Portico dei Comuni. È del 1426 la Pala (o Polittico) dei Carnaioli, commissionata al pittore Martino di Bartolomeo e allo scultore Francesco di Valdambino, della quale, smembrata in più parti, resta a Siena il Sant'Antonio e poco più. Ma ancora mezzo secolo prima i macellai, devoti a Santa Caterina d'Alessandria, frequentano la chiesa del Santo che ospita un altare dedicato alla loro patrona. In quel tempo probabilmente nemmeno immaginano che di lì a poco sarebbero andati a popolare la valle sottostante. Ci vogliono comunque almeno vent'anni prima che il piano di Fontebranda assuma l'assetto urbanistico più simile a quello attuale. Nel frattempo, sulla parte bassa della Costaccia, a destra, si levano i caseggiati pronti ad accogliere i nuovi arrivati. Finalmente dopo secoli il Comune riesce a dare un nuovo equilibrio alla città. Nel 1485 gli ultimi banchi dei macellai presenti nel Campo vengono



definitivamente spostati nel mercato coperto di Beccheria, dove resta impresso su un muro lo storico simbolo del toro su campo rosso. Sono quasi l'atto finale di una lunga e complicata relazione tra il Governo e l'Arte dei Carnaioli, che è sempre stata una corporazione indispensabile quanto scomoda. Per secoli i carnaioli garantiscono il rifornimento di carne alla città e non solo (Siena, all'epoca, è una delle principali piazze di scambio e rifornimento dell'Italia centro-settentrionale e d'Europa), ma al contempo danno

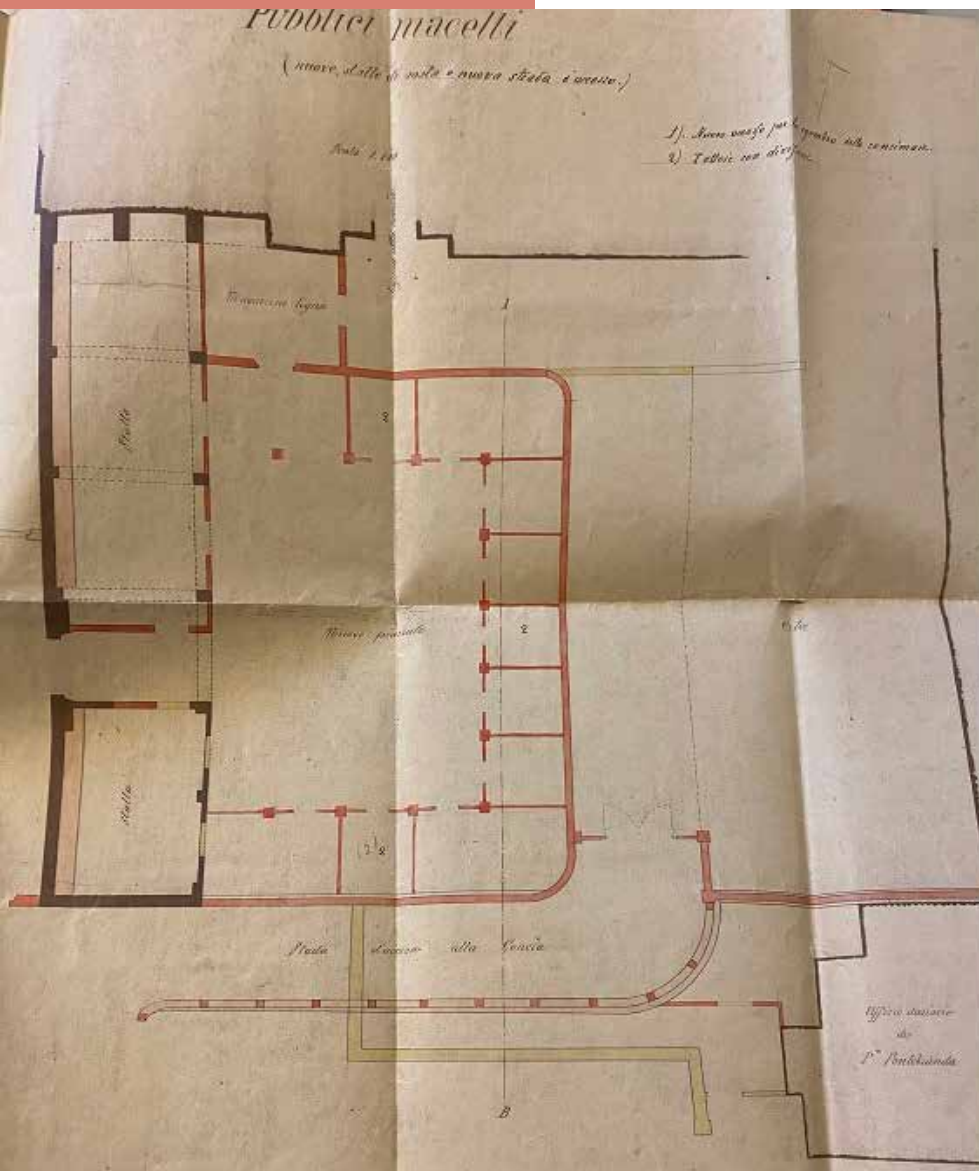
IN ALTO - La Relazione del 1845 sullo stato dei luoghi e le proposte per la risistemazione di tutta l'area industriale, all'epoca troppo inquinata e insalubre per gli abitanti del rione. (Archivio Storico Comunale, Siena)

A SINISTRA - Nell'area esterna alla Porta, tra il XVI e il XIX secolo, erano presenti locali destinati alla scorticatura e ad altre attività ricollegate all'Arte della Lana e a quella dei Carnaioli. Oltre ai numerosi mulini che utilizzavano le acque scaricate dai fabbricati, tra il XIV e il XV secolo vi era stato collocato uno scorticatoio collegato all'importante mercato suino sulla piana antistante. (Archivio Storico Comunale, Siena)

anche origine a numerose rivolte. Il rapporto con le altre Arti è sempre molto complicato, soprattutto con le più prestigiose come quella della Lana (ironia della sorte, i carnaioli finiranno proprio nel rione dei lanaioli, con cui dovranno convivere per i secoli a venire). Così come, per tutto il medio evo, delicati sono i rapporti con il potere pubblico e i consumatori stessi, basti pensare che ogni legislazione contro le numerose truffe poste in essere dai macellai (sul taglio della carne, la freschezza o il peso) viene spesso palesemente e pubblicamente aggirata: per un motivo

o per un altro, nessuno vuole fare causa ai beccari. I macellai senesi per duecento anni aspirano ad un ruolo politico molto più decisivo, che li veda partecipi al governo della cosa pubblica, con alterni successi e molti nemici, tra il Governo dei Nove e quello dei Dodici. Ma sono pure sempre degli "infami", hanno le mani e gli zinali sporchi di sangue, maneggiano e squartano cadaveri. Oltre che potenzialmente pericolosi: mannaie, segaossa, spaccaossa, fenditoi, coltelli per disossare, scannare e affettare, coltelli da colpo, ganci vari sono quotidianamente sistemati sui

banchi davanti a Palazzo Pubblico. Una vera e propria armeria esibita ogni giorno in faccia al Governo. In ogni momento una zuffa può degenerare in un bagno di sangue, che ci sia di mezzo uno di loro o semplicemente quando un coltello lasciato incustodito sul desco finisce nelle mani sbagliate. L'istituzione di zone rosse dove il Comune esercita un maggior controllo per il mantenimento dell'ordine pubblico, le numerose multe e condanne, anche a morte, dei più facinorosi non sembrano un deterrente efficace. I macellai vanno allontanati dal Campo. Siamo quindi alla fine del Quattrocento, il mercato del bestiame fuori Porta è oramai una presenza stabile quanto importante. Gli scorticatoi fanno parte della vita quotidiana del posto quando vengono acquistati dalla Pia Casa della Sapienza (l'Università) nell'aprile del 1493 per 1,600 fiorini di lire. Nel Cinquecento il piano di Fontebranda è quindi di fatto il baricentro economico-industriale della città. Lo confermano anche le numerose richieste di affitto di locali sparsi per la Costaccia di proprietà del Comune. Alla fine del secolo (1595) viene costruita una cinta muraria, al cui interno è aperta l'Antiporta di Fontebranda, per delimitare il mercato del bestiame e riscuotere le gabelle (la porta sarà demolita nel XIX secolo, sul Gabelluccio sarà costruito un edificio che tuttora ingloba una parte del muro che proseguiva fino al poggio del Laterino). L'area interna alla Porta, nonostante la chiusura di alcune attività come quella dei tintori, che viene assorbita dall'Arte della Lana, brulica sempre più di persone, per lo più macellai, trasportatori di bestiame, garzoni, commercianti e doganieri. È importante comunque tenere in considerazione che con il termine macellaio non si intende soltanto colui che esegue materialmente il lavoro di scorticatura, taglio e vendita della carne, ma vi rientra anche la figura imprenditoriale del mercante di carne, un ruolo chiave nel relativo commercio, che mantiene fino a tutto il XVI secolo una prestigiosa dimensione internazionale. Tanto che alcuni mercatores, come si fanno chiamare per distinguersi dai carnefices, ormai ricchi e titolari di vaste



IN ALTO - Progetto per il rifacimento dei Pubblici Macelli avviato nel corso del XIX secolo, con l'indicazione delle nuove stalle di sosta e la nuova strada. A destra, le mura e l'ufficio dei dazi collocato a ridosso della Porta di Fontebranda. (Archivio Storico Comunale, Siena)

proprietà immobiliari si ritrovano talvolta a esercitare incarichi pubblici di una certa rilevanza (Jacopino del Carnaiolo, nel Duecento, è macellaio e ambasciatore). Alcuni riescono ad entrare, non si sa bene come, nella nobiltà senese, ma si sa per certo che alcuni importanti casati che si fanno conoscere nei secoli XVI e XVII hanno origine da qualche carniolo medievale. La maggior parte, però, resta ad insudiciarsi di sangue negli scannatoi, guardata da molta gente anche con un po' di disprezzo. E tale sentimento non si attenua con lo spostamento dei macelli in Fontebranda. La situazione dell'inquinamento ambientale nella valle si fa seria. Gli odori, ogni giorno più penetranti e insostenibili, ristagnano nei fossi e verso sera si levano fino alla basilica di San Domenico (già in passato i frati avevano provveduto a piene il fosso per tenerli lontani); la pendenza della Costaccia fa sì che tutta l'immondizia della zona di Porta Salaria confluisca verso il piano sottostante. Il nuovo Governo, sotto l'autorità granducale, preoccupato per lo stato malsano dei luoghi emette una serie di bandi per tutelare, almeno, le condizioni igieniche della prima fonte. Questi interventi, per quanto apprezzabili, hanno però pochi effetti sul resto dell'area circostante, e il Seicento scivola via come le sporcizie varie su strade e canali. Nel secolo successivo la zona rimane un concentrato di attività inquinanti e pericolose, data anche la maggiore presenza di cuoiari e pellicciai. L'edificio delle Tira, precedentemente destinato alla lavorazione della lana, viene trasformato in conceria nel 1787. Nello stesso anno viene venduta a un privato la Fabbrica degli Addobbi, appartenente alla soppressa Mercanzia, e situata proprio sotto ai macelli, a ridosso della cinta muraria. Nel decennio precedente un editto granducale stabilisce che i bovini, fino a quel momento macellabili seppure limitatamente anche altrove, siano lavorati esclusivamente presso i macelli di Fontebranda. Per non farsi mancare niente, nel 1789 lo Spedale della Santa Maria della Scala prende in locazione una stanza delle piscine per la macerazione di cadaveri umani e il biancheggiamento delle ossa. I progressi della medicina alla fine del secolo spingono le autorità a preoccuparsi sempre di più per la salute

Comune di Siena

Amazzatoi Pubblici

Orario per la Macellazione

| | | |
|--|---|--|
| Dal 1° al 30 Marzo e Dal 1° Settembre al 31 Ottobre | Nei giorni di Martedì, Mercoledì, Giovedì e Sabato dalle 7 alle 12 | Nei giorni di Lunedì e Venerdì dalle 7 alle 10 e dalle 13 alle 17 |
| Dal 1° Aprile al 31 Agosto | Dalle 6 alle 11 | dalle 6 alle 9 e dalle 16 alle 18 |
| Dal 1° Novembre tutto l'anno | Dalle 8 alle 13 | Dalle 8 alle 11 e dalle 14 alle 16 |

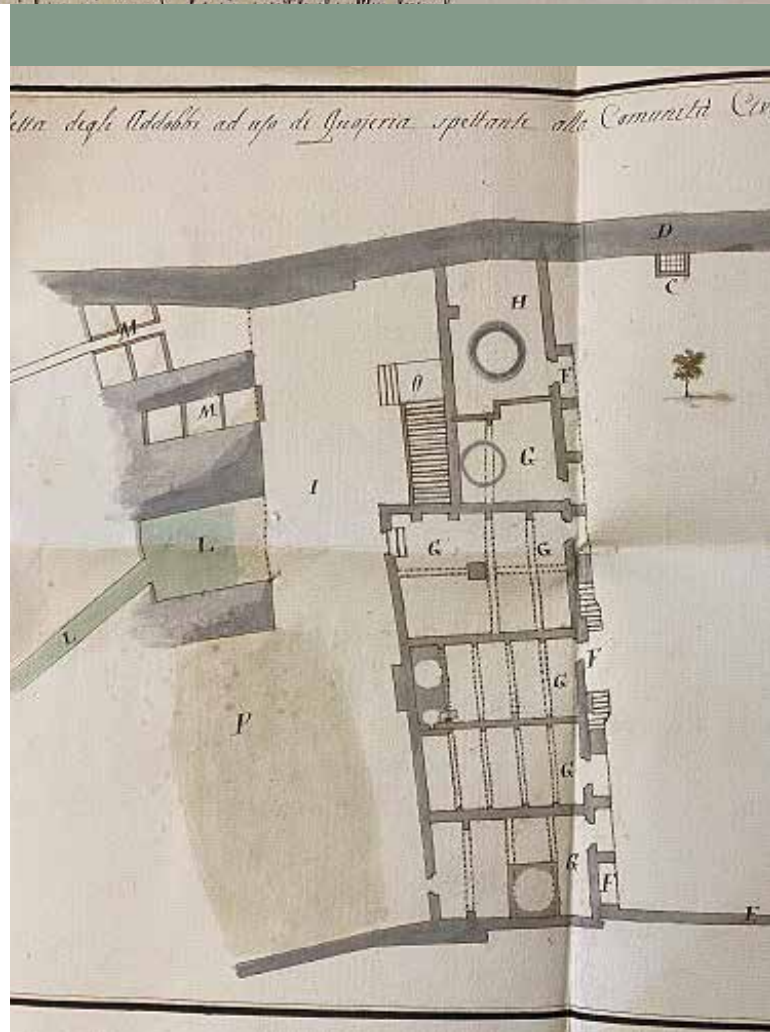
Sarà anticipato di un'ora, alla mattina, la macellazione dei suini introdotti la sera antecedente dal 1° Novembre a tutto Febbraio

Non prima del termine della macellazione sarà dato il segnale perché cessi l'uccisione del bestiame

La macellazione si considera terminata quando, presso al termine dell'orario, non vi sia altro bestiame da macellare

Se abbia fatto la sosta prescritta dall'art. 12 del Regolamento per essere macellato in tempo debito, salvo il caso che venga dal Veterinario abbenato.

Le carni non al prefetto orario, sia farsi soltanto in circostanze di feste o di solennità, saranno fatte dal Direttore



IN ALTO - La tabella oraria per la macellazione presso gli "Amazzatoi Pubblici" di Fontebranda stabilita dal Comune nel 1894. (Archivio Storico Comunale, Siena)

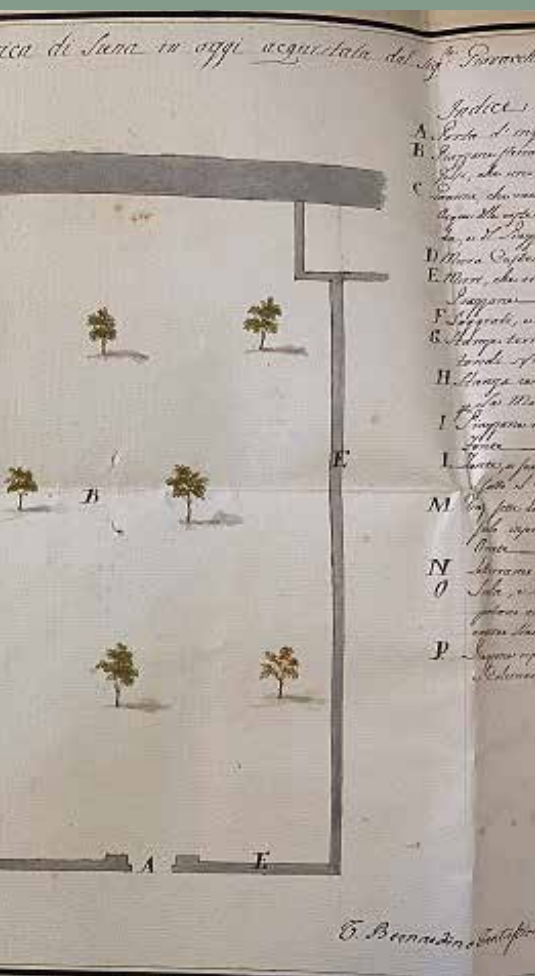
A DESTRA - Pianta del fabbricato destinato alle attività dei cuoiari ristrutturato alla fine del XVIII secolo in una delle prime fasi di ammodernamento e sanificazione dell'area dei Macelli. (Archivio Storico Comunale, Siena)

pubblica, e le condizioni intorno ai macelli pubblici sono sicuramente meritevoli di attenzione. Le acque, che sgorgano limpide dalla fonte "buona", percorrono i canali tra le vasche e gli scannatoi insozzandosi e raccogliendo materiale organico ad ogni passaggio, per poi giungere putrefatte ai mulini in funzione fuori le mura. Nel 1794 il dottor Domenico Bettini lancia un allarme: ciò che arriva ai mulini è acqua putrida e in mezzo a questo liquido torbido si formano bolle d'aria infiammabili. Le denunce da parte dei medici continuano nell'Ottocento, e qualcuno ritiene che la scarsa salubrità del luogo sia origine di febbri endemiche di natura malarica o tifoide. In una relazione del 1830, il dottor Baldelli annota la "carnagione giallastra e pallida di quelli abitanti". La crescente attenzione per l'igiene del XIX secolo spinge la pubblica autorità a riappropriarsi dei macelli con l'intento di ristrutturarli e regolamentarne meglio l'utilizzo. Nel 1839 inizia una contrattazione con l'Università, all'epoca ancora proprietaria, che si conclude nel 1841 con l'acquisto da parte del Comune per 6.550 lire e il progetto di riorganizzazione dei locali e delle attività. La vita e il lavoro dei macellai, oramai ben lontani



dal potere e dall'autonomia con cui hanno esercitato la professione fino a qualche secolo prima, proseguono sotto un sempre più stringente controllo da parte del Comune, il quale si serve di impiegati pubblici, veterinari e custodi per vigilare sullo stato di salute degli animali, la correttezza dei tagli e le procedure di pesatura. Ma un'attenzione specifica viene anche dedicata all'ordine pubblico, che spesso, all'interno dei locali, viene turbato dalle frequenti liti fra macellai, garzoni e trasportatori di bestiame. Il veterinario comunale ha il compito di rilevare ogni infrazione e provvedere lui stesso, nei limiti dei suoi poteri, o richiedere provvedimenti al sindaco. I procedimenti disciplinari e le sanzioni irrogate ci parlano di reciproci furti di attrezzi, di parti di carne, o semplici alterchi che rischiano di degenerare in qualcosa di più. Siamo ben lontani dalle risse violente e sanguinose che nel medio evo avevano visto coinvolti i macellai, ma il Comune si dimostra particolarmente interessato a tenere sotto controllo ogni minima forma di indisciplina. Anche insultare il veterinario comunale può comportare la sospensione dell'attività e l'allontanamento di un macellaio per diversi giorni: nel 1890 un tale Gaetano Savelli è sanzionato per essersi rivolto al dottore, che invano aveva tentato di riportare la calma durante una discussione, con "tono minaccioso" e usando "parole irriparabili" quali "io lo so che lei si sente l'imperatore di questo posto, ma io fo come mi pare, e quelli come lei li so rimette' al posto loro". Il macellaio Savelli, che non è nuovo a questo "contegno irriverente e tale da causare disordini", sarà sospeso per dieci giorni. Una vigilanza speciale è poi dedicata al

controllo sulle condizioni dell'animale macellato, che si traduce in sanzioni salate per coloro che dolosamente tentino di rivendere parti di un animale malato. Sono gli anni in cui viene emanato il "Regolamento speciale sulla vigilanza igienica sugli alimenti", costantemente oggetto di modifiche e aggiornamenti fino a inizio Novecento, e che intreccia sempre più le responsabilità dei privati e del Comune nei confronti della salute pubblica. Maggiore premura verso la dispersione degli animali malati, nei confronti della macellazione della carne suina, e un atteggiamento più intransigente sulle truffe a danno dei consumatori che, a differenza dei loro antenati medievali, sono molto più propensi alla denuncia. Lo spostamento dei Casini delle budella dal lato delle Fonti a quello dei Macelli e la realizzazione di un campo murato per gli animali morti di malattie sono tra le ultime modifiche importanti dell'Ottocento, il secolo che vede ormai definitivamente prevalere gli antichi carnaioli su ciò che resta dei lanaioli, al di là della strada rimarranno lavatoi e guazzatoi ad uso di lavandaie e cavalli. Il Novecento assocerà poi, in maniera definitiva, il piano di Fontebranda, e un po' tutto il rione moderno, agli eredi di quell'Arte tanto controversa e spesso bistrattata che, però, ha contribuito per secoli e in modo preponderante alle fortune della città e del suo Stato.



Carlina Tancredi

un amore viscerale per Fontebranda

di Gaia Tancredi



SDF
16

Così piccola eppure così grande. Era sorprendente Carlina, forza della natura racchiusa in un corpo minuto che ha resistito con coraggio e sfrontatezza a tutte le intemperie della vita. E a quelle intemperie non ha mai dato troppo spazio, esorcizzandole con una simpatia contagiosa che l'ha resa indimenticabile agli ocaioli e incancellabile per chi ha avuto il privilegio di entrare a far parte del suo universo di affetti e di ricordi.

Un amore viscerale per il rione il suo e un affetto profondo per la gente di Fontebranda che era davvero la sua grande famiglia, soprattutto era coccolata da una lunga schiera di nipoti.

Oggi si direbbe che Carlina era una single incallita, aveva scelto di vivere da sola e con assoluta convinzione. Certa di avere intorno migliaia di persone pronte a condividere con lei ogni istante della sua esistenza, non ne voleva sentir parlare di legarsi a qualcuno per la vita. Fino alla fine ha vissuto circondata dall'amore di un popolo intero e immersa nel caldo abbraccio della sua numerosa famiglia di origine, un privilegio assoluto.

In via Santa Caterina c'era la sua casa delle bambole, una bomboniera piena

di trine e gingilli. Mi divertiva passare del tempo in quello scrigno di cianfrusaglie, restavo ore ad ascoltare i suoi racconti, a guardarla manovrare la macchina per cucire con un'abilità innata. E fra un orlo e l'altro, mi passava in rassegna le foto ingiallite dei nostri avi, tutto come una favola infinita. E poi, ogni volta, apriva l'armadio e mi mostrava quel set di asciugamani che stava pagando, a rate, ricordandomi che quando non ci sarebbe stata più, sarebbe entrato a far parte del mio corredo del matrimonio. Una tenerezza infinita. Quel set esiste ancora, non me ne posso separare.

Carlina era nata alle porte del secolo scorso, nel primo giorno di Primavera del 1899, ha vissuto 85 anni, al ritmo delle sue battute rimaste memorabili, delle risate e dei cori alle Trieste, amava cantare, con quel fuoco della passione che parte dal cuore prima che dall'ugola, ma con la vanità di conoscere tanti canti popolari a menadito, custode orgogliosa delle sue memorie. La famiglia Tancredi ha dato il dono del canto a tante generazioni, saltando la mia purtroppo. Grazie alla passione coltivata da babbo Luciano e dal fratello Giorgio, prima di lui da nonno Alfredo (di cui mi sono arrivati solo dei dischi incisi prima che io nascessi), e dall'indole canterina di zia Carlina, credo di aver vissuto la

mia infanzia nel tempio del miglior canzoniere senese.

Aveva la verve della cabarettista, sarebbe stata corteggiata dalla tv, ai giorni nostri, tanto è vero che Maurizio Costanzo, a Siena nel 1983, intervistandola in Fontebranda fu folgorato dalla sua prorompente ironia, dalla spontaneità disarmante che spesso sfociava in qualche libertà linguistica: il vocabolario era spumeggiante, da "sciabordito" in poi, le coloriture dell'intercalare erano all'ordine del giorno, ma come poterne far senza. Quelle coloriture erano la sua luce, erano il suo repertorio impareggiabile da giullare senza età, conforto per i suoi coetanei e divertimento puro per i più piccini. E una volta a settimana per noi era una festa, perché ogni venerdì della sua vita zia Carlina ha pranzato a casa nostra, ghiotta di intingoli e dolci, ci ha intrattenuto con i racconti di una vita e i siparietti di contrada erano il divertimento di tutta la famiglia.

La foto che accompagna questo breve ricordo è stropicciata, non è caso, perché la conservo da decenni nel mio portafoglio. Immortala il giorno in cui babbo Luciano battezza Carlina in Fontebranda. In quella foto c'è tutto, c'è l'affetto che li legava, c'è la gioia di vivere e il vanto dell'appartenenza.

Le due tortorelle

Questa antica aria poetica ocaiola è poco conosciuta e quindi ne vengono raramente cantate solo alcune strofe. Questo è il testo completo dettato a suo tempo dalla celebre Carlina Tancredi, una delle più belle voci di Fonteblanda del secolo scorso. Lo pubblicammo integralmente per la prima volta in un numero speciale di Siam delle Fonti in occasione del banchetto annuale del 1971

*Pastorella gentil
Più vaga dell'April,
che sorte è questa
trovarti in questo dì
scompagnata così nella foresta*

*Compagno a te sarei
se tu gli affetti miei
gradisci o bella
ti giuro amore e fe'
bella dimmi dov'è
la vignarella*

*La vignarella è qui
cinta da un boschettin
che la confina
con due montagne al piè,
e poi nel mezzo c'è
una fonticina.*

*Non ho non debbo aprì
mio padre ha da venì
e seco via portò
la chiave ancora*

*Tengo una chiave qua
che certo l'aprirà
Il tuo cancello,
bella fammici entrà
farò del bello.*

*Io tengo due tortorelle
vaghe leggiadre e belle
o mio Lindoro,
se facessi remor
uscirebbe allor
dal nido loro*

*Prendi un bicchiere che ho qui
che io son contento
quel poco e quell'assai
mettilo dentro*

*O Rondinella ingrata
tu sei una traditora
ti sei messa a cantare
giunta non era l'ora.*

A SINISTRA - Luciano e Carlina Tancredi, dietro Victor Hugo Casini
IN BASSO - Le sorelle Rina e Carlina Tancredi

SDF
17



gente di Fontebranda

Nora Bertini

di Barbara Cucini



SDF
18

Una sera di qualche mese fa, Società Trieste in Fontebranda. Uno dei ragazzi più giovani sta aiutando a spostare i tavoli e si scusa con la persona seduta lì vicino per il via vai che potrebbe creare un po' di fastidio: "Scusi signora" "E a te chi te l'ha dato il permesso di chiamarmi signora?". La signora è uno sguardo conosciuto, conosciuto e riconosciuto mille volte, perché quello sguardo, luminoso e trasparente, è una presenza costante da sempre. Tutti noi, anche quelli più piccini, anche quelli che magari non lo saprebbero ancora associare ad un nome, lo conoscono. Lo hanno visto, come tutti noi, planare sulle tavolate in Santa Caterina, o alle Fonti, in Società... Vivo, solare, accogliente, sorridente, presente come lo è il luogo che ci rende contrada. E' Nora! (Bertini). Ocaciola DOCG dalla nascita, stessa annata della Santa (secoli a parte, una garanzia) appartenente alla specie dei Galluzzini, stirpe orgogliosa che, si spera, possa presto tornare a celebrare la propria fratellanza con la cena tradizionale, nei modi consueti. Una fratellanza e una sorellanza che non si ferma a una strada ma abbraccia tutto il rione. E' la prima cosa di cui mi parla Nora, un sabato mattina in cui sono passata a trovarla.

Nella sua casa in centro città, dove è rientrata alcuni anni fa, fa gli onori di casa Falpalà, la gatta burmese con gli occhi azzurri e il pelo chiaro e folto, curiosa e affettuosa. Prima di lei la casa ha avuto un altro nume tutelare felino, Nuvola, che Nora mi mostra in fotografia. La casa è grande, luminosa, all'ingresso una teca rettangolare in cristallo, lunga quasi quanto la parete, ospita gli altri 'animali' di casa, una miriade di paperi e paperini di grandezze e materiali diversi. Attraversiamo il salone da pranzo, dietro al tavolo una grande parete verde, bordata di rosso e bianco, mostra, sulla sinistra, un bianco papero con corona e croce al petto di pregevole fattura. La zona della città nella quale ci troviamo non è Fontebranda...o forse sì... In fondo, mi viene da pensare, sono stati Fontebranda anche i binari della ferrovia. E' successo diversi anni fa, quando Nora era all'inizio della sua carriera professionale alle Poste e faceva la pendolare oltre il contado nord della Repubblica di Siena, addirittura in territorio 'nemico'. Lavorava

a Castelfiorentino. Partiva col treno la mattina presto con alcuni colleghi. Il riposo sul treno, prima di arrivare al lavoro, era ordinariamente interrotto alle Badesse, quando il treno di Nora incrociava il notturno di ritorno da Firenze sull'altro binario. "Nora sveglia, siamo alle Badesse, ora arriva il tuo amico". Sul notturno era in servizio il Cucini (il mi' babbo), altro Galluzzino pendolare, che regolarmente si affacciava al finestrino del suo treno, la chiamava a gran voce, per un saluto che divenne presto un rito. Un momento di festa anche quello, nell'ordinarietà dei giorni scanditi dalle routine della vita fatta di lavoro, viaggi, impegni. Un saluto dal treno che ci riporta a dove nascono le fratellanze, ad una vita condivisa da vicino, nelle strade del rione. Nora mi mostra una serie di fotografie sue dei tempi di gioventù: Nora piccola con la nonna sul balcone della casa in Fontebranda, vestita da angioletto, Nora al matrimonio di Bembere, col vestito giallo e il cappello a falda larga, Nora sul cavallo, con Otello che regge le briglie, le foto del

corteo del '77, vestite da farfalle, le foto con suo cugino Mauro, foto con chi c'è ancora e foto con chi, fisicamente non c'è più, ma sa ancora accompagnare i nostri giorni, in quella dimensione particolare che noi contradaiooli conosciamo bene (ci fa un baffo il metaverso a noi!) Nora mi parla di questo, mi racconta qualcosa che è nato per strada, in via della Galluzza, in via Santa Caterina, è nato nelle strade del rione. La casa dei bambini e delle bambine, dei ragazzi e delle ragazze erano quelle strade. "Noi ci si metteva a sedé in fondo alle scale si giocava, si stava fori tutto 'l giorno.

Quando ero ragazzina io non c'era lo sport, tutte le attività che fanno oggi i ragazzi, che hanno mille impegni.

Noi si scendeva di casa e s'era tutti lì. Quando ero piccina i panni li lavavano ancora le donne alle fonti. Io andavo con la mi mamma e portavo il panierino con le bambole, lavavo anche io i vestiti delle bambole alle fonti". I ricordi che condivide con me sono un grande regalo, si parla della zia Dina e dello zio Delfo, che io non ho mai conosciuto. Mi parla degli amici, che salivano a fare colazione a casa sua, una routine casalinga, gesti che parlano di una confidenza e di gesti che sono oltre la dimensione dell'amicizia, che possono annoverarsi fra i rapporti di tipo familiare stretto, in famiglie dove ci si vuole bene davvero. L'orzo di Sandro (Silei) e la melina di Giorgio (Rugi), che pareva fosse buona per digerire..."Mah, io una

volta ho provato a mangiare la mela per digerire, ma per carità, a me un m'ha funzionato". Per dormire pareva funzionasse bene la camomilla, Bruna (Giubbilei) la beveva spesso. Ma a Nora non funzionò...Mentre me ne parla mi viene in mente, per associazione, la parte di una canzone recente che piace tanto ai ragazzi di oggi: "Tu mi hai insegnato la differenza fra le ciliege e le amarene e io non la dimenticherò più..." Episodi che potrebbero sembrare banali, ma non lo sono. C'è dentro una relazione significativa e per fortuna, mi dice Nora, molti delle mogli e dei mariti,

compagni e compagne di vita dei citti e delle citti di contrada hanno compreso, senza gelosie, la forza di questi legami difficilmente inquadrabili, per chi è esterno alla dimensione contrada, in categorie standardizzate. Nora ha girato molto per lavoro, dopo Castelfiorentino è stata la volta di Castellina in Chianti, Monteriggioni, Costalpino e, a fine carriera, Siena Centro. Una professione nella quale si è impegnata sempre molto, talvolta in condizioni difficili, con incarichi di responsabilità e poco personale, a dover rimettere in fila l'organizzazione dell'ufficio. Costanza e



impegno a prescindere e determinazione. Nelle situazioni problematiche delle quali mi parla noto una grande capacità di selezione, riguardo a ciò che merita il tuo tempo e le tue energie e ciò che non merita neanche una discussione. Portare in salvo quello che vale, discriminare il valore e non dedicare attenzione a ciò che non ne ha. Questa lezione, l'ho sentita più volte, l'ho vista agita più volte, mi ricorda una modalità di relazione che, personalmente, associo all'università delle Fonti. Dove Nora fa a giusto titolo, parte del 'senato accademico'. Segretaria e cassiera della

Polisportiva, negli anni precedenti la creazione della stessa e dell'istituzione del trofeo di pesca delle contrade, ha organizzato le mitiche gare di pesca, con braciata finale, momenti che rimangono indelebili nella memoria di molti di noi. E' stata per diversi anni e in periodi diversi nel consiglio della Trieste. Dal 2009 al marzo 2011 è stata presidente della Società delle Donne della Nobile Contrada dell'Oca, in un momento di forte criticità. Ci confrontiamo anche su questo, partiamo, lei e io, da due posizioni diverse. In questa conversazione c'è ascolto attivo, accoglienza reciproca.

Parliamo delle 'società' delle donne delle contrade, della loro storia, citiamo anche la consorella, l'Onda, che dal '600, condivide con noi la storia di questa istituzione (da noi formalizzata come tale nel 1909) oggi, per noi 'la Centenaria'. Una memoria, conveniamo entrambe, da aggiornare e far conoscere alle nuove generazioni, magari con iniziative ad hoc. I più giovani. Ne parliamo. Tutto quello che condividiamo, in cui ci riconosciamo, noi che abbiamo la fortuna di averlo conosciuto e non abbiamo difficoltà a comprendere le emozioni, i sentimenti, le relazioni che l'essere contrada riesce a creare, lascia, oggi più che mai, una domanda aperta. Sarà possibile portare in salvo tutto questo?

Nora è fiduciosa. Ci sarà tanto da lavorare, l'importante sarebbe poter riaprire e ripartire in normalità. "Però

- mi dice - quanto la contrada chiama la gente risponde, questo è buon segno". E se i genitori, figlioli di Galluzzini e non, sapranno trasmettere quello che la sua generazione e le precedenti, al netto dei cambiamenti intervenuti più o meno fisiologicamente nel tempo, ci hanno permesso di portare in salvo, sicuramente andremo avanti.

Ci salutiamo, Falpalà ci segue alla porta. "Sai - mi dice Nora indicando la gatta, prima che io scenda le scale - pare che 'falpalà' sia il nome con cui chiamavano le gale dei vestiti ottocenteschi. Me lo diceva sempre Vera.

finalmente si Gira!!!

di Roberto Pedro Petreni





il Segreto di Siena

di Tommaso Landolfi (1908-1979)

Un reportage giornalistico sul Palio pubblicato nel 1939 da uno dei maggiori scrittori del Novecento. Il materiale archivistico e librario che compone il fondo di Landolfi e di sua figlia Maria Idolina (1958 – 2008), sono stati donati nel 2010 alla Biblioteca della Facoltà di Lettere dell'Università di Siena.

SDF
22

Chi tornato dal Palio, s'abbandoni nelle braccia d'un giusto sonno e vi spenga l'agitazione immediata del suo sangue e l'ebrietà della lunga giornata estiva, al risveglio quei colori, quelle creature, quelle vampe volteggianti nel cavo d'un sole brillante gli rincorreranno alla vista come dal fondo d'un gran tempo e il significato della visione gli apparirà più chiaro, se anche non facilmente precisabile a parole. Questo per dire che la prospettiva necessaria al Palio di Siena, e in generale alla città medesima, è una prospettiva di sogno; la quale dunque non ammette che dimensioni di sogno. Quanto a noi, nuovi dello spettacolo, confessiamo che questa partenza alla volta di Siena, col caldo sopravvenuto e a parte la debita curiosità, non ci entusiasmava affatto. Ora un amico già edotto ci andava invece premonendo, fornendo notizie, consigli, avvertimenti vari sulla festa e la sua preparazione; e tutto con un concitamento che ci apparve strano e, anzi, incomprensibile per noi, aggiunse qualcosa al nostro fastidio fisico. Non contento di ciò andava legando

in qualche modo le nostre sorti a quelle della corsa, come taluno usa con gli astri. Diceva ad esempio: "Se vincerà il Leocorno sposerai prima o poi la Tale, checché faccia per evitarlo" (gentile omaggio, fra parentesi, alla Tale, visto che il liocorno è simbolo di purezza) o: "Se vincerà l'Oca avrai un giorno il Premio Nobel, non so quando ma di certo, e grande quantità di denaro; se la Giraffa, povero amico, sarai votato a una eterna miseria" (a buon conto né l'Oca né la Giraffa vinsero); e altre profezie. Scherzi, direte. Tuttavia dalle sue parole e dallo stesso riso nervoso che le accompagnava a contrabbandarle, emanava alcunché, se non di convincente, almeno d'allarmante, come un oscuro sortilegio; e neppure questo ci spiegammo lì per lì. Quando poi proponemmo all'amico d'accompagnarci laggiù egli si turbò alquanto, protestò non so che sua intolleranza sentimentale, ricordi troppo tristi o troppo lieti legati alla festa, e finì col rifiutarsi nettamente. E noi pensammo: "Evvia, che cuor sensibile!". Quando, da ultimo, egli s'avvide della nostra relativa indifferenza, s'arrabbiò non per burla, e dopo qualche contumelia, gridò: "Fa a meno allora

d'andare a un Palio già in te sconsecrato!". Disse proprio così: "sconsecrato". Quindi lui s'allontanò ancora pieno di sdegno e noi restammo con un viso ottuso, e solo dopo un po' decidemmo a stringerci nelle spalle dandogli mentalmente dell'esaltato. Adesso siamo in grado di affermare che l'amico aveva cento canne di ragione, cioè nel suo modo di considerare il Palio, in tutto aveva ragione, fuorché nel credere che il Palio non basti da sé a consacrarsi e a consacrare i suoi fedeli. E questa chiacchierata iniziale valga d'immaginifica introduzione a quanto vorremo porre in chiaro. Considerare l'inclita città di Siena: da ogni cosa vi spira nobiltà e bellezza. Come in parecchie altre città di Toscana e d'Italia, certo; ma qui il tempo, la gentilezza, la grazia, la forza temperata di civiltà, sono come raccolte, anche spazialmente, in un pugno, in un grumo segreto di fermenti più o meno nascosti, e chi abbia valore potrebbe apprezzarle in una sola occhiata. Qui le mura paiono tagliate di materie preziose; aduste e brillanti, sembrano venate e incrostate da bruciature di topazi, da fumi di giade, da paglie di berilli. In fondo a una viuzza





che si scenda fra muraglie d'argento smorto traluce un piano, dolci colli, una cerchia merlata che segue un tenue pendio, un'azzurria vaporosa e tremula d'orizzonte sul verde bruciato dei clivi. E considerate le donne dell'inclita Siena. Donne, che dico! A Siena non esistono donne cresciute. Fra le migliaia e migliaia di persone che vedemmo sciamare per le strade della città e stiparle, non scorgemmo (o almeno così ci parve e fa lo stesso) una sola donna. A Siena non ci sono che giovinette, d'ogni età e condizione, e al massimo adolescenti, non più in là: fini, sottili, fresche e dolci (ma non mai "bianche e rosse come una mela" al modo delle donne volgari), uscite dai quadri dei loro pittori esse s'aggirano con grazia per le strade della loro città. Ma, dirà il solito interruttore, come avete fatto, fra tanta gente convenuta chi sa di dove per l'occasione, stranieri eccetera, a riconoscere le donne di Siena dalle altre? Signor mio, le donne, o piuttosto, come ho detto, le giovinette di Siena si riconoscono dallo sguardo: altero ma non superbo, sdegnoso eppure dolce. In una parola tutte le giovanette di Siena son figlie di re, e voi medesimo, signor mio, non saprete distinguere una figlia di re da una donna qualunque? Certo che sapreste. E trasportiamoci ora sulla Piazza del Campo,

all'ombra della Torre, quando comincia la classica sfilata: i Mazzieri di Palazzo, i Comandatori, i Trombettieri colle loro chiarine d'argento, i Vessilliferi e tutte le Comparse, Tamburini, Giuocatori di bandiera, uomini d'arme, cavalli da parata, barberi, e giù giù i paggetti del Comune coi loro festoni d'alloro, i Vessilliferi delle Arti maggiori, le Contrade morte, il Carroccio, fino ai Provveditori di Biccherna. Il corteo sfila lentamente, fermandosi spesso, le insegne, i gonfaloni si spiegano al vento, gli sbandieratori si moltiplicano; i tamburi accompagnano sordi l'incedere dei personaggi. Questo suon, di tamburo, uguale, insistente, continuo per più di un'ora, entra per qualche cosa nella magia. Infine la Martinella, la campana del Carro trionfale trainato da quattro candidi buoi, che senza posa squilla. Più tardi farà sentire la sua voce anche il campanone della Torre. Ma dirle cose così è nulla; e ci si consenta di rinunciare a descrivere i costumi, armature, gualdrappe; daremmo un'idea troppo pallida nella loro composta magnificenza. Nulla di queste acconciature che pure sono state inaugurate di recente, è in alcun stonato: i colori son giustapposti o variegati o giocati secondo, come dicono, un perfetto impianto tonale. La verità è che questi non sono costumi, ma i naturali abiti di questa gente. Immaginate dunque, se potete, tutta questa gente che si snoda per la lizza, e a mano a mano va poi a prendere posto in una speciale tribuna e la gremisce: una tribuna del vero, del persistente tempo del gran giuoco. Di là assisterà allo scioglimento. E immaginate l'ingresso nella lizza del carro trionfale, il suono ininterrotto della sua campanella. Ecco: presso di noi un cuore tenero, una straniera forse, piangeva sommessamente di commozione. La verità è, di nuovo, che il Palio non è una farsa, non è una coreografia cui si può assistere in perfetta indifferenza, è

molto, molto di più. E siamo così arrivati al punto. Di che piangeva il cuore tenero? E' difficile dare una risposta aperta a tutti. Proveremo a girare la difficoltà. Già dal primo incedere del corteo un'impressione si faceva distinguere in noi: a guardarli bene, quei forti guerrieri colle loro ciocche lunghe di capelli sotto i caschi, non erano altra cosa da quelle giovinette che si aggiravano per le strade della città. Non fraintendete. La medesima gentilezza ammantava la loro forza riposta. E quest'è una. Ma quei colori smaglianti e tuttavia ridenti, forzati a una composta armonia, quei colori spesso alti di tono in sé, e tuttavia attenuati dalla loro funzione rispetto agli altri colori, quei colori quasi opachi, e spianti e dolci, non erano altra cosa, ci parve, dai colli e dai velami di vigne e d'olivi e dagli orizzonti della città. E quel cielo era della medesima natura di quelle muraglie, quei raggi di quegli sguardi di bambine. E tutt'insieme quelle cose facevano un'unica armonia, una cosa sola. Ecco che cos'è il Palio: è Siena tutta colla sua civiltà continua, coll'immanenza delle sue alte passioni. Abbiamo detto alte: la passione di parte o di Contrada c'entra in fondo, col Palio, meno di quanto si creda: date a questo nobile popolo delle comuni corse di barberi e vedrete che non faranno punto il fatto suo. Il popolo senese vuole se mai una forza piena di grazia, quella dei Lorenzetti o di Fonte Gaia, quella delle sue giovanette o dei suoi guerrieri. Ed ecco anche di che piangeva il cuore tenero: d'armonia, di bellezza senza più. Il Palio è uno spettacolo senza residui rispetto alle sue circostanze, da essere in qualche modo universale; non una coreografia spettacolare, ma già un'opera d'arte miracolosamente rinnovata, per virtù di passione, ogni volta. E l'amico rammentato più su non aveva forse ragione? Al Palio si possono affidare le proprie sorti ed esso medesimo segna, per chi ha cuore, un'epoca dell'anima. Certo questa, come dimostrazione è alquanto sommaria, ma qui non si poteva altrimenti. Lasciammo Siena all'imbrunire. Essa di rado s'apre un poco, come una corolla che riveli i suoi smaglianti pistilli a un certo sole, e tosto si richiude. Ancora traluce un istante, al tramonto di quel sole, il brillante polline, poi i petali si ripiegano sul loro segreto. Così era Siena: poco ancora ed essa avrebbe richiusi i suoi petali, serrata come un bugno sulla sua vita occulta. Chi voglia notizie di quel segreto ne chieda, se ha valore, a Jacopo, a Caterina Benincasa, agli altri; essi risponderanno volentieri.

l'obiettivo sul Rione

di Antonio Cinotti

SDF
24

















du', so

di Francesco Vannoni

Finalmente!

SDF
32

*Questa volta' un manca l'argomenti
la senti quant'è forte l'emozione?
Ritrovi piano piano que' momenti
che riportano la vita nel rione:*

*voci, sguardi, sorrisi, sentimenti,
che dici? Fanno veni' I magone?
Sì, meglio...bisogna esse' contenti!
È tutto pronto, gira' I Paperone!*

*I tamburi, le bandiere, il su' fruscìo,
quest'anno so' convinto, la montura
tutti a di': "Me la rimetto anch'io".*

*È un sogno che' un si sa describe
è dentro di noi, la nostra natura.
Solo così si ritorna a vive.*

Donetti

La Santa al suo Popolo

SDF
33

*Ora sento' l mi' cuore rinfrancato
e mi viene da divvi, menomale!
In quest'anni' l giro m'è mancato
come' l respiro quando si sta male.*

*A vede' l'altare che è montato
capisci che è tutto più normale:
il babbo col figliolo monturato
un'alzata fatta eccezionale...*

*è l'appartenenza che si tramanda
nei secoli pe' ogni generazione
d'ocaioli nati' n Fontebranda...*

*Una fierezza che è viva, che si sente
Anche col mi' busto' n Processione.
Io so' la Santa, Eroina Possente.*

l'Oca e Martin

una storia vera avvenuta lontano da qui

di Enrico Martelloni

SDF
34

L' estate era stata confortevole per la bella Oca e per Martin, un robusto cane dal pelo lungo. I tuffi nel fiume vicino alla casa di campagna erano il loro divertimento principale. Poi c'era la cucina: un bel pasto per entrambi, tutti i giorni! Tutto sommato molto cibo si trovava anche tra le betulle che scuotevano il capo riflettendo i raggi del sole sui prati, tra il sottobosco e le rive del fiume. Amici amici, si sussurravano tra loro Martin e l'Oca. Un giorno però, la casa dove vivevano assieme fu abbandonata. I bellissimi colori dell'autunno dipinsero tutto ciò che era loro attorno. E nel silenzio, il soffio del vento accorciava le giornate sempre più fredde. Non c'era più un pasto regolare che gli attendeva dopo le loro passeggiate e avventure. Erano rimasti fuori come al solito fino al pomeriggio inoltrato anche quel giorno, ma in casa non c'era più nessuno. Solo la cuccia del cane e le ciotole vuote dei due amici. "Arriveranno" dicevano l'uno all'altro via via che i giorni trascorrevano. Qualcosa l'autunno regala sempre, si dissero fiduciosi cercando un po' qua e un po' là. La gente passava sempre più raramente da quelle parti, preferiva la città, o comunque il gelo non invitava.



Martelloni
2022



Martini
2002

Alcuni lasciavano del cibo per loro, ma sempre più raramente. “Vieni qui con me, nella mia cuccia, ci abbracciamo e ci teniamo al calduccio ogni notte.” Propose Martin. Ma l’inverno era molto freddo e spesso dal profondo buio scendevano grandi fiocchi di neve come fazzoletti che avrebbero potuto arginare la tristezza dei loro cuori. Martin li guardava scendere nel giardino. L’Oca era preoccupata per la magrezza di Martin. “Almeno mangia me... non dico tutta.. Un pezzettino almeno.” “Mai, Oca, sarai sempre amata, vinceremo, ne sono sicuro”. Il freddo spezza le ossa, ma ci fu un giorno che Martin si accorse che le gemme degli arbusti e degli alberi erano di nuovo pronte ad aprirsi, che piccole foglie spuntavano

già dai rami e come se la sua magrezza non pesasse più si trovò colmo di gioia. “Oca.. Oca! Vieni! Le margherite.. I.. I fiori.. Dai Oca corri”. “siii.” Gridò l’Oca battendo forti le ali.”Martin! È la primavera.”. La gioia fu doppia perché qualcuno aveva ripreso a passare più di frequente davanti alla cuccia, lasciando un po’ di ciccio per il cane e qualcosa da beccare per l’Oca. Erano venuti in diversi nei giorni seguenti per prenderli, quando ormai il sole poteva scaldare e sciogliere il ghiaccio in rivoli tra i ciuffi d’erba. Gli umani volevano portare Martin nel proprio giardino di casa e altri avrebbero voluto l’Oca. Si stupivano come mai in tutto l’inverno il cane non si fosse cibato di quel bel “paperone”. Provando a separarli,

il cane ringhiava minaccioso “nooo.. Mai!” e non riuscivano a trattenerlo. Martin si divincolava, fuggiva via, e quando toccò all’Oca questa si impennava ancora più minacciosa soffiando e beccando chiunque la separasse dal suo amico. Ci volle del tempo ancora, ma un vecchio falegname che aveva affrontato gli inverni più duri portò con sé un giorno sua nipote, e mentre erano a una certa distanza osservano i due amici ancora senza una casa confortevole. “Secondo te cosa possiamo fare?” chiese il vecchio. “Nessuno dei due si fa catturare”. “Semplice, nonno, li portiamo a casa tutti e due” e fu così che i due amici trovarono un nuovo posto dove vivere in modo confortevole, Martin con la sua amata Oca.

il cacio sui maccheroni

Ciao Nonna!!!

di Filippo Cinotti

La sua ricetta

SDF
36

Fino a oggi i miei *venticinque lettori* (che mi perdoneranno la citazione) sono stati abituati a trovare, all'interno della rubrica "il cacio sui maccheroni", una ricetta legata alla tradizione locale. Questa volta, invece, non ne prenderò in esame una in particolare ma parlerò più in generale delle ricette, della loro evoluzione e del loro valore affettivo.

Cito dal vocabolario Treccani: "*Ricetta* s. f. [dal lat. *recepta*, femm. di *receptus*, part. pass. di *recipere* «prendere»] *In origine, l'istruzione scritta dal medico per la preparazione galenica di una medicina e per la somministrazione di essa*". La parola, in origine, nasce dunque in ambito medico come "preparazione", estendendosi poi alla cucina. Bisogna però attendere la metà del Quattrocento per trovare un documento scritto in cui il termine in volgare ha il significato attuale: nella novella "Ser Meuccio ghiottone" di Gentile Sermini si parla di un libro che "*tutto di ricette di cuochi era pieno, contando tutte le vivande e ghiottonerie che fare si potessero, in che modo cuocerle si*

dovessero e con che savori, e a che stagioni", alludendo evidentemente a un libro di ricette.

Esiste una moltitudine di ricettari a noi pervenuti: partendo dai frammenti del IV secolo a.C., passando poi agli antichi romani (famoso il *De re coquinaria* di Apicio) si arriva, con sempre maggiore frequenza di pubblicazione a partire dal medioevo, fino al celeberrimo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi (1891) e al più recente *Cucchiaio d'argento*, continuamente aggiornato.

I ricettari nascono come pubblicazioni specialistiche dove si danno per scontati molti passaggi in quanto destinati non al grande pubblico ma a cuochi professionisti che lavorano presso le corti o i ricchi signori. Man mano che si sviluppa una classe media e grazie all'invenzione della stampa a caratteri mobili, il pubblico si allarga e, di conseguenza, si pone maggiore cura nella descrizione dei procedimenti. Oltre a parlare di cucina, i ricettari sono uno straordinario specchio della società dell'epoca in cui sono scritti: attraverso di loro, infatti, possiamo conoscere gli

usi e costumi di una data area geografica, le sue vicende storiche e persino la sua evoluzione linguistica, apprezzando le varie influenze derivanti dalle altre zone dell'Italia ma anche dall'estero. Le pietanze subiscono modificazioni dettate dall'arrivo di nuovi prodotti (si pensi alla rivoluzione alimentare avvenuta nei secoli successivi alla scoperta delle Americhe), ma anche dalle influenze di altri paesi e dalle mode (da quella francese del settecento alla recentissima contaminazione asiatica); anche la mancanza di materie prime, infine, è capace di alterare il modo di preparare da mangiare come nel periodo autarchico. Con il secondo dopoguerra, arrivando a un massimo negli anni Settanta, si assiste alla vera e propria nascita della cultura gastronomica italiana. La cucina per come oggi la intendiamo può finalmente essere alla portata della maggioranza della popolazione che, grazie al boom economico, può permettersi generi alimentari che fino a quel momento erano, per i più, l'eccezione. Molti prodotti considerati il simbolo della cucina italiana come la pizza "ritornano" in Italia attraverso i migranti

“Ricetta s. f. [dal lat. recepta, femm. di receptus, part. pass. di recipere «prendere»]
In origine, l’istruzione scritta dal medico per la preparazione galenica di una medicina e per la somministrazione di essa”

che, soprattutto dall’America, possono ora rientrare in patria in cerca di fortuna. Proprio in questo periodo si ha un grande impulso nella pubblicazione di libri di ricette indirizzati principalmente alla massaia cittadina che si diletta nella preparazione di piatti sempre più elaborati, con un occhio di riguardo alla cucina regionale come riscoperta dell’identità locale.

Negli anni Ottanta le ricette diventano sempre più argomento popolare, tanto che inizia la pubblicazione di riviste specializzate, oltre a trovarle in bella mostra sul retro delle confezioni di generi alimentari.

Nell’ultimo decennio, nuova linfa è stata data dalle influenze orientali (soprattutto della cucina giapponese) e da nuovi metodi di cottura e preparazione (come cottura a bassa temperatura e cucina molecolare) che dai ristoranti stellati si stanno pian piano spostando nelle cucine casalinghe.



“piccinina, quando le vuoi te le fo tanto a te non ti verrebbero bene così”

Dopo questo breve excursus storico, vorrei tornare a una dimensione più familiare e personale, riflettendo sul valore della ricetta come mezzo per tramandare il proprio sapere.

Quando ero piccolo, l'anziana zia di mia nonna preparava delle frittelle di riso fenomenali per sapore e consistenza, di gran lunga le più buone che abbia mai mangiato in vita mia. Ogni volta mia nonna cercava di farsene dare la ricetta ma lei, estremamente gelosa della sua cucina, rispondeva: *“piccinina, quando le vuoi te le fo tanto a te non ti verrebbero bene così”*. Questo non perchè non credesse nelle doti culinarie di mia nonna, bravissima cuoca, ma perchè la sua ricetta era frutto di anni di affinamento di cui lei era disposta a condividere i frutti, ma tenendo assolutamente segreto il procedimento che purtroppo rimarrà tale per sempre in quanto non ha lasciato indicazioni scritte. Ho raccontato questo piccolo aneddoto per esemplificare un aspetto su cui forse poco spesso riflettiamo. Non parlo delle ricette che si trovano nei libri patinati con foto a pagina intera, parlo di quelle scritte a mano su quaderni ordinati ma anche sul retro di foglietti riciclati, di quelle dettate per telefono o carpite al volo dalla televisione che, accidenti, non c'è l'ho fatta a segnare il primo ingrediente! Proprio da queste nasce l'evoluzione della cucina popolare: ognuno, infatti, apporta nel tempo delle piccole modifiche dovute alla propria esperienza in cucina, alla

mancanza momentanea di un componente o al caso, in quanto magari ha maldestramente aggiunto qualcosa o sbagliato una quantità che ha portato un miglioramento nel risultato finale. Questa nuova ricetta è patrimonio del tutto personale; decidere di dare questo patrimonio a qualcun altro non è che un gesto di condivisione, di amore, che dona al ricevente la fatica fatta nel miglioramento della preparazione, permettendogli di non partire da zero in un percorso analogo.

Non sempre però è facile interpretare tutto questo sapere. Le ricette di mia nonna non sono del tipo “quaderno ordinato” ma piuttosto di quello “scritte sul retro di un foglietto riciclato”. Sono contenute in una scatola di cartone beige decorata con motivi floreali, messe dentro alla rinfusa, senza un ordine; spesso poi sul singolo foglietto non è neanche scritto il titolo, dovendone interpretare il contenuto per capire di che preparazione si tratti. Anche sulle quantità ci sono ogni tanto dei problemi: *“farina quanta ne prende”* è una dicitura non così rara che però presuppone una conoscenza e una padronanza delle preparazioni abbastanza approfondita, che fa il paio con *“a uria [a occhio, ndr]”*.

Nonostante questo, devo a lei quasi tutta la mia conoscenza base della cucina, soprattutto dei dolci e delle preparazioni regionali senesi. Ho passato la mia infanzia a vederla cucinare e a cercare di carpire i suoi segreti (ma anche

qualche pezzo di pasta frolla cruda, quanto è buona!) e spero che, anche solo con l'osservazione, qualcosa sia passato anche a me. Nell'ultimo periodo, quando cucinava sempre meno e la memoria iniziava a vacillare, ho scritto le ricette principali, i suoi cavalli di battaglia, in un quaderno, in maniera più sistematica, cercando di dare un valore a quel *“a uria”* (non sempre riuscendoci) per tentare di non perdere il sapere di una vita, a sua volta derivato da chi aveva insegnato a lei. Il punto su cui mi sono concentrato di più sono stati i procedimenti, quasi sempre assenti dai suoi foglietti oppure molto scarni, che costituiscono la vera sapienza culinaria da apprendere in anni di pratica.

Dalla pinolata alla schiacciata di Pasqua passando per i ciambellini e la ribollita, ho concentrato in quel quaderno tutto il suo sapere o almeno quello che era ancora in grado di ricordare, con la consapevolezza che era la sua eredità ma anche un modo per ricordarla, per mantenerla viva.

Ho voluto questa volta approfittare della mia rubrica per un commosso, affettuoso saluto e un ringraziamento personale a colei che mi ha accompagnato dalla nascita e che, insegnandomi a cucinare, ha voluto trasmettermi quello che sapeva fare meglio; a colei che mi ha tramandato tutte le ricette contenute in quei foglietti, e fra tutte mi ha insegnato la sua ricetta più importante, quella della vita.



nel cielo di Fontebranda

*Daniele Pinzi
Luciano Pianigiani
Jennifer Ann Hamer Zazzeroni
Vanda Vizia
Cassio Carapelli
Adele Riccucci
Francesco Arcese
Duccio Massari
Laura Bigliuzzi
Francesco Valacchi*



benvenuti Anatroccoli

*Virginia Muscio
Ettore Piazzesi
Filippo Cavicchioli
Guia Bianchini
Sole Bianchini
Valentina Cipolloni
Livia Marsibilio
Matilde Bani
Adele Signorini*

SIAMMIDELLEFFONTI

