



Periodico della Nobile Contrada dell'Oca, Dicembre 2024 (ANNO LIV) nuova serie, n°24 Dir. Resp. Enrico Toti - Sped. in Abb. postale L.662/96 LETT.C Fil di Siena

SIAMODIEBALLEFRONTI

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

Relazioni esterne

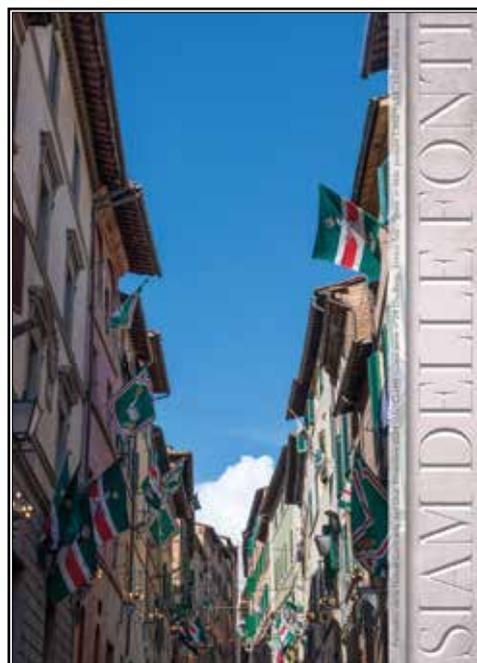
Alessandro Falorni

Fotografie

Archivio Landini, Archivio Società Anatroccoli e Giovani di Fontebranda, Antonio Cinotti, Paolo Lazzeroni, Roberto Petreni (Pedro), Massimo Reale

Hanno collaborato a questo numero

Sofia Anichini, Annamaria Beligni, Elisa Bennati, Umberto Bichi, Fulvio Bruni, Martina Bucci, Elena Cocchia, Nicolò Destro, Jacopo Frediani, Caterina Furi, Matteo Furi, Valentina Ghilli, Ginevra Giorgi, Luigi Guzzo, Claudio Laini, Rodolfo Landi, Paolo Lazzeroni, Christian Lucchesi, Caterina Manganelli, Andrea Mariottini, Giulia Mariottini, Leonardo Margheriti, Fabrizio Muzzi, Massimo Reale, Francesco Silvestri, Sofia Tansini, Camilla Tarantino, Ambrosia Tozzi, Emilio Vannoni



In questo numero

4

**carissime Ocairole,
carissimi Ocaioli**

Claudio Laini

6

Antonio Cardini

Governatore orgoglioso
e affettuoso con tutti

Fulvio Bruni

8

**un anno
di "Emozioni"**

Umberto Bichi

10

la Centenaria

Il filo di Arianna
dell'essere Contrada

La Commissione La Centenaria

12

**noi siamo nati tutti
in questa strada**

Fabio Landini

16

**il Corriere dei Giovani
e degli Anatroccoli**

tra responsabilità,
sogni ed emozioni

20

**l'oratorio della camera
di Santa Caterina**

Leonardo Margheriti

24

l'amicizia sottile

Massimo Reale

26

caro diario

Paolo Lazzeroni

SDF
3

28

**il carattere
degli Ocaioli**

Cecilia Fondelli

30

**una nuova meravigliosa
stalla per il nostro barbero**

Michele Vittori

32

**il rinnovo dei costumi del
corteo storico del 1980**

Roberto Pedro Petreni

36

du' sonetti

Francesco Vannoni

38

il cacio sui maccheroni

un salmone insolito e il giusto vino

Filippo Cinotti e Marco Morselli

43

**nel cielo di Fontebranda
benvenuti Anatroccoli**

carissime Ocairole, carissimi Ocaioli

di Claudio Laini

SDF
4

Popolo tutto della nostra splendida Contrada. Siamo arrivati al termine di questo 2024 e, ancor prima di farvi gli auguri, ritengo doveroso rivolgere un sentito e sincero ringraziamento a tutti voi per i primi mesi di gestione del mio mandato, della Sedia Direttiva e di quello dei vari Organismi che hanno lavorato con grande determinazione. Tra l'altro, dopo un'estate di intensa attività, essi si apprestano a mettere a punto nuovi programmi e importanti iniziative per i prossimi mesi che ci accompagneranno verso la Primavera. Vorrei essere preciso e puntuale: come Governatore della Nobile Contrada dell'Oca mi preme porre l'accento con decisione su un aspetto molto importante. Ritengo necessario per la nostra Contrada, così come per tutte le altre, comprendere ancora più a fondo le sostanziali modifiche del corpo sociale e la conseguente complessità di gestione, soprattutto riguardo alle esigenze di giovani e meno giovani.

Il 2025 ci attende anche con questo compito importante e prezioso e sarà nostro dovere svolgerlo al meglio, caratterizzando in tal senso molti aspetti delle nostre attività. Sarà, infatti, necessario un approccio particolarmente attento alle dinamiche interpersonali in modo da

promuovere un ambiente inclusivo e accogliente per tutti, pronto a recepire le varie necessità, indipendentemente dalle caratteristiche individuali.

Un ruolo molto importante dovrà essere svolto anche dalla comunicazione con l'utilizzo sia di strumenti tradizionali sia digitali in modo da raggiungere con un linguaggio chiaro e inclusivo tutti i contradaiole e adattarlo alle diverse età e caratteristiche.

In tal senso desideriamo incrementare l'ascolto attivo, dedicando tempo a raccogliere le opinioni e i bisogni di tutti, incoraggiando un dialogo aperto e costruttivo sia con la Sedia direttiva sia con gli altri Organismi.

Sempre più la Contrada dovrà coinvolgere i giovani in compiti di responsabilità, fornendo comunque loro le competenze necessarie e la trasmissione preventiva dei valori fondanti di una comunità unica come quella di Fontebranda.

È inoltre auspicabile il coinvolgimento di più persone di diverse generazioni nella gestione delle varie attività in modo da attenuare almeno in parte l'esclusiva logica dei "gruppi" chiusi, valorizzando altresì le diverse competenze intergenerazionali, in modo da promuovere la partecipazione attiva alla vita della Contrada. Il 2025 ci accoglie comunque pronti e consapevoli di avere ancora

maggiori responsabilità, ma anche nuove opportunità, affinché il termine "Contrada" e l'espressione "vita di Contrada" non siano parole vuote o retoriche. Noi siamo la Nobile Contrada dell'Oca, e vogliamo crescere, migliorare, primeggiare, sempre.

Abbiamo tra l'altro una grande e importante novità che ci attende all'inizio dell'anno: i lavori per la nuova stalla sono ormai a termine e ci auguriamo quindi di inaugurarla quanto prima, probabilmente già in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, il prossimo 17 gennaio.

Colgo infine l'occasione per rivolgere un saluto e un ringraziamento particolare a Stefano Bernardini, il nostro Capitano uscente. Noi della Sedia Direttiva, come ho sottolineato durante il Banchetto annuale, siamo fermamente convinti della validità del suo percorso, della validità delle sue scelte, della validità del suo modo di fare il palio; esse ci hanno infatti portato alla meravigliosa vittoria dello scorso anno. Stefano ha sempre lavorato a stretto contatto con le varie Dirigenze che si sono succedute negli anni ma, soprattutto, ed è questo l'aspetto che tengo maggiormente ad evidenziare, ha sempre cercato di ottenere il massimo utilizzando al meglio i mezzi e gli strumenti che la Sedia gli ha ogni volta messo a disposizione. Ha



sempre seguito un percorso determinato, chiaro, lineare, senza mai mettere la Sedia in minima difficoltà. E credetemi, nel palio moderno, non è così scontato.

Stefano, ti ringrazio di cuore, anche a nome di tutta la Contrada, condividere questo periodo con te è stata una esperienza meravigliosa che porterò per sempre con me.

È inoltre con grande piacere e con sincero affetto che a nome della Sedia direttiva e di tutto il Popolo

di Fontebranda, abbraccio il nuovo Capitano dell'Oca il quale, sono certo, riuscirà a raccogliere quell'eredità che nei secoli ha contraddistinto nel Campo i condottieri di Fontebranda. Che il 2025 gli regali, e a tutti noi conseguentemente, una bellissima sorpresa e una felicità unica. Ci proveremo sempre con grande determinazione, questo è certo!

Voglio quindi pensare al bene e al meglio per tutte e tutti voi, e porgo ad ogni Ocaiolo e ad ogni Ocaiola,

ai Dirigenti, al Consiglio della mia amata Società Trieste, ai responsabili degli Organismi, i migliori auguri di buon Natale e felice anno nuovo. Il mio orgoglio di guidare la Nobile Contrada dell'Oca si alimenta continuamente con il Vostro orgoglio e con il Vostro senso di appartenenza e di coesione.

Grazie, vi abbraccio tutte e tutti!

***Il Governatore
Claudio Laini***

Antonio Cardini

*Governatore orgoglioso
e affettuoso con tutti*

di Fulvio Bruni

*L'università e la Contrada lo hanno
ricordato a dieci anni dalla scomparsa*

SDF
6

Nei primi giorni di Aprile del 2000 Antonio Cardini viene eletto Governatore della Nobile Contrada dell'Oca, in una elezione che segnò, al tempo, un notevole ricambio anche generazionale dopo un periodo esaltante e vittorioso per la nostra Contrada. Fin da subito scrive sul *Siam delle Fonti* un articolo "Fontebranda che tanto ci dà e nulla ci chiede" ove dichiara chiaramente la sua consapevole preoccupazione per il ruolo che è stato chiamato a ricoprire; ma, al contempo, richiama i valori della nostra Contrada fondata su una tradizione di gloria fermezza ed intelligenza. Dice a tutto il popolo che "dentro di noi, dentro il nostro sangue, sentiamo i secoli trascorsi e sappiamo bene che oggi non possiamo venir meno ed abbassare la bandiera ben eretta che ci è stata affidata". Parole e sentimenti che Antonio ha costantemente richiamato durante tutto il suo mandato caratterizzato da una serie di importanti realizzazioni.

Per prima cosa cura la transizione dei bilanci dalla lira all'euro; nel 2002 si attiva in un progetto di riqualificazione dei Fontini (realizzato da Giuliano Manganelli) donato dalla Contrada all'Amministrazione Comunale durante un incontro pubblico in Sala delle Lupe (progetto purtroppo mai divenuto esecutivo); cura in prima persona (in collaborazione con Fabio Landini e Marcello Cinotti) due mostre "Cento anni di Oca in cartolina" e "Siena e il Palio tra 800 e 900"; inaugura il nuovo tabernacolo di via delle Terme, opera dello scultore Alessandro Innocenti; presenta il restauro dello storico altare di Agostino

Fantastici; revisiona il bando ed il regolamento degli immobili di proprietà della Contrada; inaugura i nuovi spazi esterni alla Società Trieste realizzati con l'acquisizione di alcuni immobili circostanti. Infine nei primi



mesi del 2004 comunica alla Sedia e a tutta la Contrada che con grande dispiacere non può ricandidarsi per il mandato successivo per "piccoli problemi di salute". Tuttavia il suo impegno per la Contrada continua

con una interessante produzione di articoli per il *Siam delle Fonti* e culmina con la pubblicazione, nel 2010, di un saggio "*La Contrada dell'Oca e la sua storia*" in cui ripercorre sin dagli inizi, le vicende storiche della nostra Contrada a partire dalle compagnie militari ed il territorio, colmando una lacuna presente da tempo nel nostro Archivio.

Tutto questo, tuttavia, non rende totalmente merito ai tratti umani di

Antonio, orgoglioso Governatore, ma anche modesto, attento alle parole di tutti, spesso ironico e dotato di una grande capacità di sintesi. Ha scritto che "siamo stati, nella gioia e nel dolore, fieri e bellissimi, sempre uguali a noi stessi". E Antonio, in prima persona, ci ha dimostrato quanto ha scritto. Ha amato la sua Contrada, così come l'Università e la Città; è stato un uomo coraggioso che ha saputo affrontare con fermezza ed un pizzico di ironia difficili prove che la vita gli ha posto davanti; è stato generoso ed affettuoso verso gli altri; era, per tutti, un uomo buono. Ed anche la sua Fontebranda gli ha voluto bene e non lo dimenticherà.

un anno di "Emozioni"

di Umberto Bichi

SDF
8

Il 2024 è quasi al termine ed è già ora di bilanci. Il nuovo consiglio di società si è insediato a marzo di quest'anno e come sempre accade, neppure il tempo di fare un brindisi con la Commissione elettorale che gli "impegni" si sono presentati in quantità. "L'Ombra delle Fonti", la Festa Tiolare, l'organizzazione delle attività relative ai palii di luglio e di agosto, "l'Insieme in Fonte Branda", e poi colazioni, pranzi, merende, cene, brace, pizza, compleanni, comunioni, cresime, presentazioni di libri, sonetti, progetti, convegni, proiezioni ecc.. ecc., un'emozione continua.

Con l'applicazione del meteo sempre aperta, sedie e tavoli costantemente in movimento, il calendario pieno di appuntamenti e, sempre lo stesso pensiero che ti gira nella mente: "riuscire a districarsi al meglio delle nostre possibilità fra una miriade di impegni".

In questo momento, in cui la tecnologia e i social la fanno da padroni, nel nostro piccolo cerchiamo di offrire un'alternativa. Il quotidiano, un quotidiano dove le persone si possono



incontrare e socializzare. La Trieste, è sempre stato un luogo speciale per mille aspetti ma soprattutto è il posto dove le persone non si sentono mai sole.

La Trieste è sempre lì, con qualcuno che guarda la televisione, con quelli

che giocano a carte, e con i ragazzi che si diletano tra il Ping Pong e il Biliardino; ma ci sono anche i gruppi di esperti, che seduti intorno ad un tavolo, a secondo le stagioni, parlano del fantino tal dei tali oppure più semplicemente della stagione della

caccia o dei funghi, di come non ci siano più le mezze stagioni o ancora della Juventus o dell'Inter, senza tralasciare la Mens Sana o il Siena. A volte ci sono le bandieraie che circondano da curiosi, creano o rassettano le nostre insegne e ultimamente si sono aggiunti i nostri ragazzi che studiano fra una battuta e una risata. Il pensiero di avere un posto dove poter andare o tornare, un posto dove le persone sono accettate per quello che sono, dove la passione conta più della professione e dove se c'è da darsi una mano nessuno si tira indietro è rassicurante, in un mondo in cui le persone tendono a isolarsi sempre di più.

Invece la Trieste c'è! È lì da sempre, ed è un posto "Magico" dove le nuove generazioni hanno l'opportunità di conoscersi e crescere insieme, lontane dai pericoli di sempre e da un mondo moderno sempre più complicato.

Chiudo questa piccola riflessione ringraziando tutto il corpo sociale che in quest'annata, veramente piena di impegni, ci è sempre stato vicino, dandoci in ogni momento aiuto e supporto. Grazie di cuore.

Un ringraziamento particolare va ovviamente a tutto il mio consiglio per il grande lavoro che svolge, ma soprattutto perché fa sì che si rinnovi ogni giorno la più bella e radicata tradizione della nostra società, e che incontrastata regni sempre "l'Allegria" Come sempre,
Viva l'Oca, Viva la Trieste

***Il Presidente
Umberto Bichi***



la Centenaria

Il filo di Arianna dell'essere Contrada

de La Commissione della Centenaria

Sappiamo tutti cosa significa essere Contrada, lo sappiamo perché lo sentiamo, perché ci cresciamo dentro. Si tratta di una conoscenza radicata profondamente, alla quale le parole non servono. Può servire però raccontarsi, in una narrazione che tenga conto del legame con il passato e degli obiettivi futuri, primo tra tutti restare, 'in sempiterna saecula', quello che siamo. Una sfida che, nel dedalo delle tante realtà mutevoli dell'oggi, è esponenzialmente più difficile che in altre epoche storiche.

Storici e antropologi concordano un po' tutti nell'affermare che le contrade di Siena sono sostanzialmente rimaste le stesse, perché hanno saputo tener testa ai cambiamenti epocali, cambiando loro stesse, ma mai cambiando la loro natura: essere comunità.

Ciò che fa la differenza con i revival storici e recuperi moderni di rioni e contrade in varie parti d'Italia e non solo, è il non essere divenuti museo o semplice celebrazione evocativa di ciò che era, reinvenzione di memoria (che, si badi bene, sull'aspetto sociale ha comunque effetti benefici). Il radicamento sta nell'aver saputo sempre rispondere, nell'ambito della vita reale della gente, a bisogni effettivi e concreti in maniera pragmatica. Un momento storico tra tutti, in cui si vede bene questa dinamica, è la costituzione delle Società di Contrada tra Otto e Novecento, per l'appunto Società di Mutuo Soccorso. Anche i gruppi donne di alcune delle contrade di Siena e la stessa Società delle donne dell'Oca avevano, tra le altre, funzioni analoghe di supporto concreto e sostegno sociale.



La Centenaria ha raccolto questa vocazione, ha svolto ed è tuttora impegnata nel prendersi CURA della comunità Contrada e non solo. Lo fa preliminarmente con un'opera di ascolto attivo dei bisogni reali, programmando poi su questi le proprie azioni di intervento, che spaziano dal ludico al sociale, con azioni che progetta come momenti ed iniziative, il cui obiettivo è garantire la partecipazione attiva del maggior numero possibile di persone in una logica di scambio e di valorizzazione del dialogo e dell'incontro tra generazioni. La Centenaria si adopera per strutturare sinergia operativa e collaborativa tra vari organismi della Contrada, coinvolgendo gli stessi contradaioi. Il gruppo operativo è composto, ad oggi, da una trentina di noi.

Le azioni e i progetti realizzati interessano un raggio di interventi variegati, accomunati dal fatto di porsi, tutti, come momenti di forte aggregazione. Hanno questa connotazione il progetto di supporto "gratuito" allo studio (tutti i lunedì da settembre, in collaborazione con la Società Anatroccoli e Giovani di Fontebranda), che raccoglie e fornisce una risposta a bisogni emersi nelle famiglie della contrada; gli incontri con professionisti che si occupano di sanità, di benessere psicofisico, in collaborazione con la LILT dove sono stati presentati accuratamente importanti percorsi di prevenzione. L'attenzione e l'ascolto attivo della Centenaria si sono rivolti anche a singole situazioni di disagio, per le quali si è intervenuti concretamente

a supporto, consapevoli che sia azioni importanti che piccoli gesti possono fare la differenza nella vita delle persone. Anche poter partecipare al Banchetto Annuale, perché qualcuno ha organizzato in maniera puntuale un passaggio in macchina, è una piccola grandissima cosa per chi, ad esempio, si trova ricoverato in RSA. Le gite, le cene e i pranzi organizzati dalla Centenaria servono a condividere esperienze e garantire il contatto e lo scambio diretto tra generazioni, una dimensione della socialità oggi, nell'epoca social, paradossalmente in via di estinzione. Le gite dell'anno appena trascorso sono state tre, all'insegna dell'allegria e dello stare insieme: Roma, Assisi e Spello (sotto il diluvio, per non farsi mancare niente...). Siamo poi andati a Firenze per partecipare a un musical al Teatro Verdi.

Per un vivere bene come comunità e nella società, per far sì che un modello di prosocialità, che ha mostrato di funzionare nella dimensione contrada, possa, in positivo, contaminare ambiti via via più vasti, si sono aperti orizzonti di collaborazione più ad ampio raggio. Esempi ne sono la cena di solidarietà con l'istituto Sarcocchi e la cena a Suvignano inerente un progetto con il carcere di Ranza, in collaborazione con l'Università per Stranieri.

Le borse di studio che ogni anno, in occasione del giro annuale, vengono assegnate agli studenti più meritevoli, rappresentano un punto di impegno imprescindibile. La cena "Stelle e desideri", organizzata per raccogliere i fondi necessari all'erogazione delle borse, ha avuto un riscontro molto positivo. Ci piace raccontare qui

quali siano, tra tutti i desideri espressi quella notte, quelli che ci sono parsi più significativi:

- Trovare la felicità;
- Vorrei realizzare i miei sogni e arrivare all'ONU;
- Riuscire a sorridere ogni giorno.

La nostra Commissione solidarietà, con un rimando a quanto detto ad inizio articolo, partecipa al Coordinamento delle Commissioni Solidarietà/Mutuo soccorso delle altre Contrade, con il quale sono state attuate, nel corso degli anni, iniziative di solidarietà cittadine che hanno coinvolto tutte le Consorelle insieme, in particolare nel periodo della pandemia e/o di fronte a necessità espresse da Enti, Istituzioni e Associazioni. Sono stati creati gruppi di lavoro tra due o più Contrade ai fini della realizzazione del progetto "Salute in contrada" (gruppi solidarietà contrade e ASL-Società della Salute). La nostra contrada, nello specifico, insieme alla contrada della Chiocciola ed al Centro Affidi Il Canguro, ha partecipato alla realizzazione di una conferenza sull'affidamento familiare dal titolo "Insieme in contrada per conoscere l'affidamento familiare".

La Commissione Solidarietà è stata, inoltre, impegnata nell'implementazione di:

- un corso formativo, dal titolo "Antenne del territorio" in collaborazione con la Misericordia di Siena e tutte le associazioni appartenenti al tavolo "Famiglia e Minori" di "Si-Siena Sociale: la coprogettazione che tanto vale" al fine di sensibilizzare e fornire strumenti utili al fine di aiutare le persone a superare momenti di fragilità;

- strutturazione di un corso di formazione (5 incontri in totale), per antenne/sentinelle, in collaborazione con i Gruppi Donatori di sangue delle Contrade, e l'associazione Donna chiama Donna, per contrastare la violenza di genere (inizio 30/10);
- per la "Città dei mestieri", open day il 25 ottobre e il click day dei giorni 28/31 ottobre, e l'organizzazione dei corsi, laboratori, seminari ed approfondimenti per contradaioili su materie e competenze utili agli economati delle contrade;
- il progetto "Artinpalio" in collaborazione con la casa circondariale;
- il pranzo con i nonni al Tartarugone lo scorso 14 settembre;
- il pranzo della "Giornata mondiale dei poveri" Ss. Annunziata in collaborazione con l'Arcidiocesi.

Proseguiremo con impegno il lavoro iniziato, promuovendo nuove ed ulteriori iniziative che riguardano la cultura, l'organizzazione di eventi, il sociale, in una logica che metta l'inclusione al primo posto, che riesca a "far sorridere ogni giorno", per riprendere uno dei desideri indicati qualche riga sopra, sempre più persone. Se le persone sono serene, si sentono accolte e supportate, la società migliora, non ce lo dice solo la sociologia, ma l'esperienza diretta che facciamo ogni giorno. Last but not least (ovvia giù un po' di tocco "internacional") uno dei nostri obiettivi sarebbe ampliare sia la platea dei collaboratori sia la platea dei partecipanti alle varie iniziative, consolidando l'idea di solidarietà che da secoli ci ha contraddistinto.

Al momento siamo più di trenta "Centenarie/i", con la speranza, in cuor nostro, che sia di buon auspicio non solo per noi....



noi siamo nati tutti in questa strada...

di Fabio Landini

SDF
12

Così Mario Mariotti intitolava la canzone, da lui composta, che i nostri ragazzi avrebbero interpretato, al Teatro dei Rinnovati, in occasione della prima edizione di Ondeon, nell'ormai discretamente lontano 1978, con la regia di Enrico Toti, nel corso di una "performance" ambientata, fra sgrascini, conciatori, pelatore e quant'altro, nei primi anni del '900.

Da allora di anni ne sono passati 46, ma questo pezzo è rimasto, indimenticato, nei nostri cuori e, soprattutto, nelle nostre preziose ugole, a simboleggiare, perché no, quasi una sorta di secondo inno, a rivendicare e gridare al mondo una appartenenza, un legame indissolubile con il nostro territorio e con le sue tradizioni. Insomma: con Fontebranda.

Indimenticato e indimenticabile, appunto. Come indimenticabile rimarrà, del resto e per sempre, il suo autore. Come descrivere o definire Mario Mariotti? Proviamoci, ma non sarà facile farlo: impresa ardua, con un personaggio così eclettico, versatile, estroso, composito.

Brillante protagonista della Goliardia Senese tra gli anni '50 e '60, è attore egli stesso, con il soprannome di



"Nappa", nonché autore di molte tra le operette messe in scena durante le "Feriae Matricularum" di quegli anni. Ma, soprattutto, è l'artefice di alcune tra le più belle canzoni eseguite durante queste rappresentazioni. Un esempio per tutti, tanto per gradire: "Da mille serenate", o se si preferisce "Bella meravigliosa", da lui composta per l'operetta "Il Cecco", in occasione delle Feriae dell'anno 1966.

Mario è, però, anche poeta vernacolare, nonché penna assai brillante, sagace, pungente, ironica, satirica, piena di humor. E' per questo che lo troviamo impegnato costantemente all'interno delle commissioni incaricate della stesura dei Numeri Unici

celebrativi dei nostri, non pochi, successi sul Campo, rivelandosi appunto anche prolifico autore di gustosissimi sonetti in vernacolo senese, non ultimi quelli prodotti proprio in occasione delle nostre vittorie.

Ricordate "Le Lucciole"? Beh, forse a qualche... "diversamente giovane" un po' di brividini scorreranno lungo la schiena, nel ricordo di memorabili serate e movimentatissimi "dopo-cena" trascorsi alla Trieste grazie alle esibizioni della omonima "Compagnia



29 settembre 1984 - *Sogno di una Notte d'Estate*.
Omaggio "all'arpista" Elena Brizzi.
Festa della vittoria in Piazza del Campo per la vittoria del 2 luglio

Teatrale". Fondata, diciamo così, agli inizi degli anni '80, avrebbe imperversato, per più di due lustri, calcando il palco della Trieste e mettendo in scena capolavori assoluti, come "La gru Eiffel", "Madonna Siena", la parodia de "L'Odissea", "Les Amours", "I ragazzi della Quinta F", tanto per citarne alcuni. Tutti lavori, questi, scritti, o comunque concepiti e proposti, sempre entusiasticamente, da Mario. Inevitabile e struggente, perdonateci, il ricordo di tanti, troppi, protagonisti

di quelle magiche serate che ci hanno ormai purtroppo lasciato.

E poi ancora Mario, l'Oca e la musica, in tutte le più svariate sfaccettature, comprese alcune stupende serate a lui dedicate e che lo videro protagonista, proprio alla Trieste, ad entusiasmarsi con le sue composizioni.

E poi Mario, l'Oca e le sue vittorie.

1969: Palio della Luna. E' l'autore di "Fontebranda, scende la sera", canzone trasmessa "a tutto foco" dagli altoparlanti che in quegli anni venivano piazzati dappertutto, anche in Piazza Indipendenza, a rallegrare i timpani degli abitanti delle zone limitrofe, "imponendo", a tutti, rocchi, inni e radiocronache della corsa, ad incessante ripetizione.

1984: si ritrova a dirigere un'enorme ed elegantissima, per quanto

improbabile, orchestra da camera, costituita da professori tutti rigorosamente Ocaioli e, naturalmente, diplomati al "Conservatorio delle Fonti", nel corso del "Sogno di una notte d'Estate", spettacolo allestito in Piazza del Campo per i festeggiamenti della vittoria del 2 Luglio. Ma, nei panni di antico menestrello, interpreta in quella occasione, per la prima volta, anche "L'altalena", proprio quella della magica "Galluzza con gli archi d'argento", testimone costantemente presente nelle nostre serate di cori.

1985: durante "Ocat in vertice", festa dedicata alla storia della musica e celebrata alle Fonti la sera precedente la Cena della sessantesima vittoria, ci propone "Ma lasciatemi star tra le mie mura", scaturita dalla malinconia derivata dal doversi allontanare da Siena a causa dei suoi impegni di lavoro.

1996: duetta con Nadia Cacelli in "Settembre", scritta per i festeggiamenti ed eseguita durante la Cena della Vittoria.

Gli Ocaioli ricorderanno tutto questo nel 2005 nel corso di una



SDF
14



Mario Mariotti - "Alla mia Siena"

indimenticabile serata musicale a lui dedicata, tenutasi nel piazzale degli ex Macelli.

E poi vediamo Mario alle prese con pennelli e colori a collaborare fattivamente alla realizzazione degli addobbi e degli scenari per le feste delle vittorie degli anni '90, insieme a un nutrito numero di altri ...volontari, ben lieti di riempire gli stanzoni dei vecchi macelli, in compagnia di leccornie di ogni tipo, sapientemente annaffiate da abbondanti e preziose libagioni!!! E poi, ancora, Mario e l'Oca attraverso il suo impegno nelle sue istituzioni ufficiali.

Il suo impegno costante e fattivo e la sua presenza ad ogni accadimento Ocaiolo gli vengono riconosciuti nel 1980, quando la Contrada lo chiama a ricoprire la carica di Capitano, insieme ai Mangini Antonio Cottini e Senio Sensi. Una breve esperienza, che vede l'Oca impegnata solo nello Straordinario di Settembre.

Finché, alla fine del 1984, Mario sale ai vertici della dirigenza con la elezione a Governatore, carica che rivestirà sino al 1988.

E poi... Mario e Siena. Le sue canzoni e le sue serenate sono ormai entrate a far parte del patrimonio culturale della città, costanti presenze nel repertorio tradizionale e musicale senese.

Importantissima, in tal senso, la collaborazione con il Vernacolo Clebbe, per il quale partorì, tra l'altro, la splendida "E' sera", interpretata da Gianni Giannini nella commedia "Il coccolone", messa in scena nel 1978. Finché, nel 1981, Mario si toglie uno sfizio e decide di incidere un disco, un "LP", come si diceva allora, contenente tutto il meglio della sua produzione e dedicato alla sua città.

Vede la luce, così, "Alla mia Siena", realizzato in casa e distribuito dalla Ditta Olmi. Realizzato davvero in casa, perché inciso utilizzando registrazioni effettuate, con un suo registratore a bobine, proprio a casa sua e in un solo dopocena. Lo so bene, perché il sottoscritto era presente, direttamente impegnato, con chitarra, insieme a Duccio Nassi, amico Giraffino che ci ha lasciato troppo, troppo presto. Suoi sono gli interventi e gli assoli di mandolino, che conferiscono al tutto un'atmosfera ed una sonorità assolutamente irripetibili.

Grazie Mario per avermi coinvolto in

questa avventura e per il privilegio di aver potuto collaborare attivamente con te.

E allora, quale modo migliore per ricordare e ricordarci Mario Mariotti? Semplice: con una sorpresa, che speriamo gradita!

Se infatti avvicinate il vostro cellulare a quel quadratino che vedete riprodotto, e che mi hanno detto chiamarsi "QR Code", avrete la possibilità di ascoltarlo nella interpretazione di alcune tra le sue canzoni più belle. Tutto questo per merito dell'intervento di Fabrizio Muzzi, il nostro "Papero", che ha tecnicamente realizzato l'operazione, mettendo anche a disposizione il suo materiale sonoro e che ringraziamo con affetto, insieme a Marta e a Caterina Mariotti. Grazie ancora di tutto, Mario!

14 giugno 1985 - *Cena del Piatto* del Palio del 2 Luglio 1984.
Consegna dell'asta al Capitano Algero Bani.



Il Corriere degli Anatroccoli e dei Giovani di Fontebranda

tra responsabilità, sogni ed emozioni

Ciao Valentina, come stai? Abbiamo pensato a te per fare il Presidente degli Anatroccoli e Giovani di Fontebranda, che ne pensi?

SDF
16

Queste le parole del Governatore Claudio Laini in una telefonata avvenuta a fine maggio, la risposta ovviamente la sapete tutti.

Ho ricevuto subito tanto affetto da tutti, amici, ex presidenti, dal resto degli organismi ma soprattutto dalla Sedia Direttiva dove il Governatore mi ha fatto sentire parte integrante del presente della Contrada ma soprattutto un piccolo tassello per il futuro, e credimi Claudio aver introdotto il momento della consegna dello zucchini da parte di un Anatroccolo per mano al suo Presidente è qualcosa che rimarrà spero nella storia; un momento emozionante per tutta la contrada, ma a sua volta è un'occasione dove i nostri cittini sono protagonisti con i suoi fazzoletti sventolati energicamente quasi a toccarci

volontariamente al nostro passaggio, dove ogni tanto si scorge una manina che aspetta di incontrarsi con le nostre.

Mentre sto scrivendo è appena passato il Minimasgalano momento ricco di emozioni condivise con l'Economato e colgo l'occasione per ringraziare in particolare Luigi Guzzo (Economo degli Anatroccoli), Carlo Mazza, Alessandro Brizzi e tutti coloro che hanno allenato i nostri cittini. Purtroppo speravamo in un risultato diverso dal punto di vista della manifestazione in se, ma ancora una volta grazie alla tenacia di Matteo, Nicolò e Andrea che hanno rappresentato la Nobile Contrada dell'Oca siamo usciti a testa alta...cito testuali parole che mi sono state dette da altri Presidenti la sera del Minimasgalano "È possibile che voi dell'Oca anche quando la situazione non è delle migliori riuscite comunque a fare l'Infamona?" - la

mia risposta - "Non è che si fa l'Infamona noi siamo l'Infamona".

Il percorso è ancora lungo siamo solo all'inizio ma questi mesi intensi sono stati meravigliosi, ho la fortuna di avere un gruppo di lavoro stupendo, quando ci muoviamo lo facciamo tutti uniti e con quell'entusiasmo che ci ha contraddistinto fin da subito.

Un ringraziamento particolare voglio farlo alla mia famiglia che mi supporta in questa avventura, a tutto il mio consiglio nessuno escluso, siete meravigliosi; alle MIE persone Elisa C. e Filippo senza di loro forse non avrei intrapreso questo percorso. Fino a qui esperienza stupenda, impegnativa? Sicuramente ma è totalmente ripagata, in che modo? Ve lo spiegano loro.

**Presidente Soc. Anatroccoli e
Giovani di Fontebranda
Valentina Ghilli**

le i Giovani e atroccoli



“Quando penso agli Anatroccoli le sensazioni sono felicità, spensieratezza e sicurezza, le trasmettono con i loro sorrisi le loro urla e il loro gesto di prenderti la mano così dal nulla ma che per loro significa MI FIDO DI TE. Danno tanto i ragazzi, ti fanno sentire viva e nei loro essere anche sordinati ti insegnano sempre qualcosa, come per il Minimasgalano quando nonostante l’infortunio sono andati avanti e hanno fatto l’Infamona!!

Da addetti noi cercheremo di insegnargli i valori della contrada, gli stessi con i quali siamo stati cresciuti, abbiamo tanti progetti in mente, anche una serie di “conferenze” sulla contrada e sulla città che li renda consapevoli di dove vivono e di che essenza sono e siamo fatti, poi la storia del tamburo e delle bandiere, e tanto altro ancora che non possiamo svelare subito.....ma la cosa più importante che gli insegneremo, o almeno ci proveremo, è di essere dei Contradaiooli con la C maiuscola e degli Ocaioli con i controfiocchi perché loro sono il nostro futuro e i dirigenti di domani!”

**Vice Presidente degli Anatroccoli
Caterina Manganello**

“Impossibile stare lontana da loro, impossibile non investire tempo, dedizione e amore per i nostri Anatroccoli e Giovani, il nostro presente e il nostro futuro. Vederli crescere come persone e come contradaiooli è così gratificante che alimenta la voglia di stare insieme. Nonostante il ruolo specifico di Vice Presidente del Gruppo Giovani di Fontebranda, mi piace lavorare a 360° con Valentina e Caterina e con tutti gli altri consiglieri. Il clima di affiatamento e amicizia ci aiuta sicuramente a portare avanti il nostro lavoro con grande serenità e a progettare sempre nuove iniziative con il sorriso. Tra queste una che mi è particolarmente cara è il progetto di supporto allo studio “Insieme in Fontebranda...Studiando”, rivolto ai nostri ragazzi in collaborazione con la Commissione Centenaria. La partecipazione di molti adulti che mettono

a disposizione le loro competenze e conoscenze in vari ambiti disciplinari e la partecipazione di un numero sempre più nutrito di adolescenti all’iniziativa è davvero stimolante e ci conferma il secolare ruolo della contrada come società di mutuo soccorso. Ecco rinnovato così quell’abbraccio che crea un continuum tra passato, presente e futuro e ci fa capire che siamo parte di qualcosa di più grande”

**Vice Presidente Gruppo Giovani
Elisa Bennati**

“Il termine “Contrada”, a dispetto di quanto si possa credere, non ha un significato univoco. Ciascuno di noi coltiva un’accezione soggettiva dettata dall’esperienza e dallo scorrere del tempo. Per qualcuno può essere una culla pronta ad accoglierci nel momento del bisogno, per altri un’isola sicura dove trovare riparo dai frenetici ritmi della vita quotidiana. Non c’è un’interpretazione giusta o sbagliata, anche questo è uno degli aspetti che rende le nostre contrade uniche al mondo: il saper riflettere e incarnare mille visioni differenti. Dunque, la contrada è un’entità “argillosa” che ci accompagna sempre, un’esperienza che ci aiuta a crescere sotto tutti i punti di vista.

Un significato che potrebbe essere universalmente condiviso è quello di “percorso”, durante il quale abbiamo la possibilità di intrecciare rapporti d’amicizia inossidabili e confrontarci con persone di tutte le età. Un dato sicuro è che, così come nella vita, anche in contrada non si smette mai di imparare. Fino a poco tempo fa, guardavo esclusivamente ai più grandi e agli anziani quali precettori di vita contradaia: tanti sono stati i momenti trascorsi in loro compagnia, all’insegna di racconti del passato che ancora custodisco gelosamente nel mio cuore. Eppure, da quando a giugno sono entrato ufficialmente in questo Organismo, ho imparato che ci sono altri insegnanti a cui

rivolgere l’attenzione: gli Anatroccoli e i Giovani di Fontebranda. La loro energia travolgente e l’inesauribile curiosità non solo sono linfa vitale della nostra contrada, ma anche elementi che ci aiutano a ricordare il senso del nostro essere ocaioli.

Li ho visti mettersi a disposizione durante i servizi, correre a perdifiato lungo le Fonti inseguendo il sogno del Palio, cantare a pieni polmoni sul loro palco salutando, con gli occhi pieni di emozione e fazzoletto in mano, il nostro giubbetto e il nostro cavallo. In occasione dell’ultimo minimasgalano, i due alfieri e il tamburino si sono presentati in Piazza nonostante le tante difficoltà incontrate dimostrando a tutti caparbià e coraggio che da sempre contraddistinguono

Fontebranda. In ogni circostanza ci ricordano da dove siamo partiti e il perché teniamo tanto ai nostri colori; in questo sono maestri ineguagliabili: sono inconsapevoli di insegnare. Ed è questo l’augurio che sento di dare ai nostri ragazzi: che possano sempre conservare la loro contagiosa energia e la loro genuina inconsapevolezza. Concludo ringraziando l’intero Organismo che ha dimostrato di saper raggiungere in breve tempo alti livelli di complicità e, in particolare, la presidente Valentina Ghilli che mi ha dato la possibilità di prendervi parte e acquisire un nuovo grado di consapevolezza.”

*Economo Anatroccoli
Luigi Guzzo*



“Nel momento in cui ci è stato comunicato che saremmo state noi ad indossare la montura per la processione del cero abbiamo provato subito una grande emozione e solo il pensiero di indossare i nostri colori ha portato tanto orgoglio e soddisfazione.

Inizialmente l’idea di rappresentare la nostra Contrada in un evento così significativo ha creato un po’ di agitazione, nonostante questo, sapevamo di poter contare sul supporto di chi avevamo intorno e questo ha sicuramente contribuito a rendere tutto più bello. Alcune delle sensazioni che ricordiamo meglio sono; l’attenzione che mettevamo in ogni passo, la concentrazione che avevamo nell’andare

l’una al pari con l’altra e soprattutto la fierezza che provavamo nello sfilare con le monture addosso. Il momento più bello è stato sicuramente quello in Duomo, la sensazione che abbiamo provato quando tutti i tamburi hanno iniziato a suonare all’unisono, l’attimo in cui ci siamo davvero rese conto che stavamo rappresentando per intero il nostro popolo, questa è stata decisamente l’emozione più forte! Avendo vissuto questa esperienza nel pieno della nostra giovinezza,

abbiamo la fortuna di conservarla per sempre nei nostri cuori, consapevoli dell’importanza e dell’indelebilità di questo ricordo speciale.”

*Martina Bucci, Caterina Furi,
Ginevra Giorgi, Giulia Mariottini,
Sofia Tansini, Camilla Tarantino,
Elena Cocchia, Sofia Anichini*

“La sera del 06 Agosto 2024 rimarrà per sempre una serata indimenticabile, mi arriva un messaggio dove mi comunicavano che il Presidente e tutto il consiglio degli Anatroccoli e Giovani di Fontebranda, che ero stato scelto per rappresentare la Nobile Contrada dell' Oca per la Processione dei Ceri e dei Censi, dalla gioia sono scoppiato in lacrime e ho abbracciato forte mia mamma.

Il 14 Agosto 2024 è stato il grande giorno, fremevo, ero impaziente, le emozioni sono state tante e difficili da spiegare perché è stato veramente magnifico indossare la montura per la prima volta, ma soprattutto un orgoglio rappresentare la mia contrada per una cerimonia così importante.”

Christian Lucchesi

“Ho saputo di essere stato scelto per rappresentare i colori della mia Contrada al Minimasgalano 2024, proprio quando ero in vacanza in Sardegna, e quel messaggio di Valentina mi ha fatto saltare sulla sedia dall'emozione.

Mi sono sentito tanto fortunato e lusingato perché questo è un ruolo importante, è il sogno di ogni giovane alfiere e tamburino.

Appena tornato a Siena ho subito partecipato con grande entusiasmo ad ogni allenamento insieme al mio grande amico Nicolò, accompagnati dal rullo del tamburo di Andrea. Al nostro fianco ci sono sempre stati Alessandro e Luigi che ci hanno guidato con dedizione in ogni momento. "Lasciala quando, dopo il pendolo, è all'altezza della tua fronte, con tutte le braccia tese verso l'alto." Ho curato anche lo stile, muovendomi insieme a lei perché quando ho la bandiera in mano sento il suo canto, e cerco di accompagnarla con cura. Poi venerdì alla vigilia del Minimasgalano all'ultimo allenamento di bandiera, dopo un'alzata il piombo della bandiera mi è ricaduto sulla mano e crack....abbiamo fatto le una di notte al pronto soccorso, e dopo i risultati dei raggi ci hanno detto che avevo una bella frattura...

Ho pianto tanto quella notte quando siamo tornati a casa, e non solo per il dolore, ma soprattutto perché vedevo sfumare il MIO sogno, per il quale ci eravamo allenati tanto. Sabato mattina, nonostante il gesso, babbo mi ha portato in Contrada per capire

“Quando la mamma di Loris mi è venuta a prendere in piazzetta prima della Cena della Prova Generale, ho detto ma vado da babbo? Invece sono andato a portare lo zucchini e mentre camminavo pensavo “Ora cosa faranno Edo e Berni?” Ero contento!!!”

Emilio Vannoni



il da farsi e lì, tra i vicoli della mia Contrada, ho visto trovato il coraggio e ho deciso di provarci ugualmente, ma ovviamente abbiamo dovuto rivedere la sbandierata, saltando le cose che non potevamo più fare. Nonostante il dolore ce l'ho fatta!!! E avevo il cuore in gola nell'entrata in Piazza del Campo davanti a così tante persone... Ho vinto la mia sfida, affrontare il mio primo minimasgalano nonostante tutto, per portare in alto i colori della mia Contrada.”

Matteo Furi

“Quando mi è stato chiesto di fare il Minimasgalano è stato come un fulmine in un temporale....la mia vita da lì ha preso un'altra piega, avevo subito una perdita importante... quella del mio mister... è come se la mia vita fosse cambiata... un'opportunità che mi ha fatto aprire gli occhi e ricominciare a sperare...l'occasione di dimostrare quanto sono fiero della mia contrada e dei colori che porto sempre dentro al mio petto. Quando ho indossato la montura mi sembrava di essere un uomo grande e ho avuto la sensazione di essere un'altra persona... più sicuro e determinato... voglio

“ Ho provato ansia quando mi è stato chiesto di portare lo zucchini perché pensavo che andava male, lo zucchini era pesante ma l'ho tenuto forte e ho provato un'emozione felice, mi emozionava tenerlo in mano; però non so spiegare perché ero così emozionata

Ambrosia Tozzi



ringraziare tutta la nobile contrada dell'oca per aver dato un'opportunità a tre giovani ragazzi...ringrazio in particolare Alessandro Brizzi Luigi Guzzo e soprattutto Valentina Ghilli per averci dato la forza di reagire in un momento difficile dopo l'infortunio del mio amico Matteo.”

Nicolò Destro

“Quando mi è stato chiesto di fare il Minimasgalano mi sono sentito tanto orgoglioso e felice per essere stato scelto. Quando ho partecipato ho provato una gran voglia di fare il massimo per i miei compagni e la mia Contrada oltre ad un po' di ansia... soprattutto perché è stata l'ultima volta.”

Andrea Mariottini

L'oratorio della camera di Santa Caterina da Siena

di Leonardo Margheriti

SDF
20

L' Oratorio della camera di Santa Caterina è un altro luogo molto caro a noi contradaioi. Si tratta, infatti, del luogo in cui Santa Caterina passò gran parte della sua giovinezza, ritirandosi in preghiera. Conosciamo l'immagine di Santa Caterina fanciulla grazie al Beato Raimondo da Capua, che trascrisse la testimonianza della madre Lapa all'interno della "Legenda Maior". Proprio grazie a questi testi, nonché grazie alle numerose lettere della Santa, gli artisti sono riusciti a ricostruire la sua storia e ad interpretarla nel corso dei secoli.

È proprio nella sua camera che spiccano i meravigliosi affreschi di Alessandro Franchi, realizzati in collaborazione con Gaetano Marinelli, nel 1896, a seguito della ristrutturazione di questo ambiente avvenuta grazie all'architetto Pietro Marchetti, Governatore dell'Oca, nel 1874.

I lavori videro l'inserimento di un altare per la preghiera in fondo alla stanza, sotto a una bella tavola degli inizi del XVI secolo di Girolamo di Benvenuto raffigurante Santa Caterina che riceve le stigmate. La mera pittura rinascimentale si staglia

in contrasto con il tono realista e internazionale del Franchi, il quale struttura gli affreschi spartiti da colonne decorate, con la volontà di riprendere la stessa decorazione delle paraste nell'Oratorio della Cucina.

Con notevole sensibilità l'artista, che con la sua tecnica e la sua grande osservazione della storia dell'edificio, sceglie di non snaturare il carattere secolare del Santuario con opere troppo innovative. I due pittori costruiscono sfondi architettonici

nella parte alta delle pareti: quella destra dedicata alla giovinezza della Vergine, quella sinistra alle visioni che Ella aveva durante le preghiere, soprattutto visioni di Cristo e della Vergine Maria.





Nella parete destra, separata da una grata di ferro, troviamo la pietra sulla quale Santa Caterina dormiva e alcune reliquie. È il luogo forse di maggior carattere dell'intera sala, l'unico non toccato dal Marchetti durante la ristrutturazione. Qui Caterina si ritirava e lasciava andare il suo corpo al volere divino: smetteva di mangiare, di bere e passava i giorni in preghiera, a tal punto che diventerà un tutt'uno con l'Assoluto e non avrà nemmeno più bisogno di nutrirsi di cose materiali per vivere.

Il ciclo di affreschi che accompagna il resto dell'Oratorio ritrae i momenti più importanti che si svolgono all'interno della camera, dai primi miracoli descritti dalla madre allo sposalizio mistico. Le prime scene si trovano nella parete destra, dopo essere entrati, con lo sguardo verso l'altare.

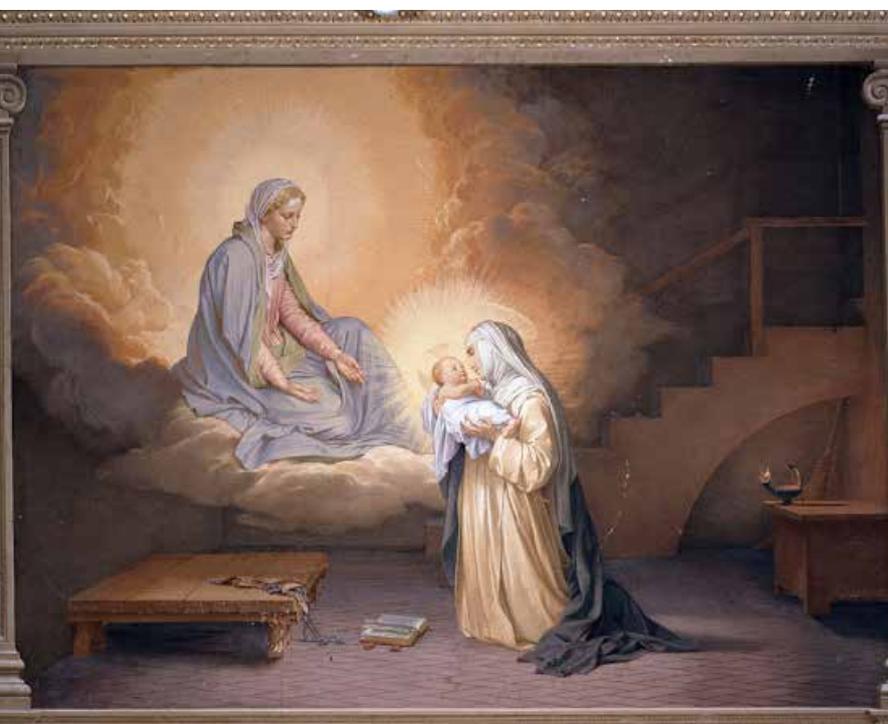
Il primo momento descritto dagli affreschi è il miracolo di Santa Caterina che sale le scale levitando.

"...Spesso, anzi il più delle volte, salendo e scendendo le scale di casa, le accadeva di sentirsi portare in aria senza che i piedi toccassero gli scalini. La mamma sua m'assicurava d'essersi presa gran paure nel vederla salire tanto velocemente. Ciò generalmente accadeva quando Caterina voleva fuggire l'altrui compagnia, massime quella degli uomini."

Le parole di Raimondo da Capua sono rivelatore, parla del momento

nel quale Monna Lapa si rese conto della diversità della giovane Caterina rispetto agli altri coetanei. Questa diversità però fu letta dalla madre come un fanatismo da parte della giovane Caterina, con la quale entrò in contrasto soprattutto quando la famiglia cercò di trovarle marito. Fin dai sette anni la Santa fece voto di Verginità, e per mostrare la completa lontananza dalla figura materna e dalle sue volontà, si tagliò i capelli, gesto ignobile per il tempo. Vediamo come la lettura del Franchi in questo caso non segua alla lettera la *Legenda Maior*, in quanto in essa la Santa si tagliò i capelli di nascosto, per poi coprirsi completamente la testa per non farsi vedere dai familiari. Solo a quel punto Monna Lapa chiese il motivo per la quale si fosse completamente coperta e scoprì il gesto di Caterina. Il vano spaziale realizzato dal Franchi è davvero emozionante, in alto una piccola finestra apre ad una Crocifissione, lo sguardo di Lapa è fulminante nei confronti della figlia, la quale non guarda negli occhi la madre, ma guarda in basso, come se non cercasse una sfida, ma un gesto eseguito con dolore.

"...Caterina afferrò le cesoie, e si tagliò giubilante, rasente il capo, quei capelli, che molto odiava, perché per essi era in paura di aver peccato gravemente. Ciò fatto, si coprì il capo con una cuffia... Appena mamma Lapa se ne avvide, le domandò la ragione di quello strano abbigliamento, ma non poté avere una risposta precisa. La madre si accostò allora



alla figliola e, strappatale la cuffia dal capo, la trovò tutta rapata...”

Da quel momento tutta la famiglia accorse a vedere cosa fosse successo, mentre Caterina scappò e si ritirò nuovamente nelle sue stanze, tutti i familiari iniziarono ad insultarla per quel gesto. L'atteggiamento della madre divenne ostile, costringendola ai più faticosi lavori domestici. Sotto consiglio divino, però, la giovane Caterina non si ribellò, ma svolse tutte le mansioni imposte dalla madre.

L'atteggiamento della famiglia cambiò di colpo, soprattutto quando il padre trovò Caterina a pregare nella camera del fratello più giovane con una colomba sopra la sua testa. Ancora una volta i due pittori esaltano lo spazio architettonico, in fondo alla stanza un divisorio appeso al soffitto, appena scoperto per lasciare intravedere il letto retrostante, ricreando così un luogo che potesse corrispondere all'epoca di Caterina. Da notare la bellissima gestualità del padre, che rimane in procinto di entrare nella stanza, porta una mano vicino alla bocca come se sbalordito, e il braccio destro allargato come se cercasse qualcosa a cui appoggiarsi. “Guardando intorno (Jacopo Benincasa), invece di quel che cercava vide la figliuola, più di Dio che sua, genuflessa in un cantuccio a pregare e una colomba bianca come la neve le stava sospesa sul capo, la quale, appena egli fu entrato, volò in alto, e poi, come a lui apparve, se ne andò via per la finestra”

La meraviglia del padre di fronte a questa scena lo porterà a importanti riflessioni, a capire che veramente Caterina non era solamente un' ardente religiosa, ma che dentro di lei vi era qualcosa che nessun altro poteva avere.



Qua si interrompono gli affreschi dedicati alla giovinezza della Santa, seguiti poi da altri due più piccoli che rappresentano più direttamente il contatto con Cristo, prima il dono del mantello ad un povero, che si rivelerà essere poi Gesù, da notare la bellezza della Santa, rappresentata già adulta e poi l'offerta delle corone a Caterina nella quale, durante una visione, Gesù le propose una corona d'oro e una di spine e lei decise di accettare quella di spine; in questa scena Cristo appare da una colonna, come se si trovasse in una stanza adiacente, e avvolto dal vento giunge con solennità di fronte a Caterina. Sarà in questa parte di affreschi, dedicati alle visioni della Vergine Caterina, che possiamo apprezzare la bellezza dei colori del Franchi, caldi, luminosi, travolgenti.

La prima scena a sinistra sono le Nozze Mistiche della Vergine con Cristo, momento nel quale la Santa si dona totalmente a Gesù e diventa la sua sposa.

“Non aveva finito di parlare, che apparvero la gloriosissima Vergine Madre, san Giovanni Evangelista, il glorioso Apostolo Paolo, San





Domenico e il profeta David con l'arpa. Mentre David suonava con tenerezza, la Vergine Madre di Dio prese con la sua santa mano la mano di Caterina, e presentandola al Figlio, lo invitava dolcemente a sposarla a sé nella fede. L'Unigenito di Dio, graziosamente dicendo di sì, mise fuori un anello d'oro nel quale erano incastrate tutto in giro quattro perle e un meraviglioso diamante nel mezzo... La visione disparve, ma l'anello rimase sempre in quel dito."

In quest'opera del Franchi vediamo come segua in maniera letteraria il testo sacro, rappresentando i santi, facilmente riconoscibili per le caratteristiche iconografiche, la Vergine Maria, che con un atto di estrema dolcezza accompagna Caterina ad accettare l'anello di Cristo. La scena si svolge all'interno di un vano architettonico, come se da una delle finestre si aprissero i cieli, e le nuvole, dipinte con una dolcezza smisurata, quasi immobili, facendo da sedute per i santi e il profeta David.

L'ultimo affresco rappresenta il momento in cui la Caterina in una notte di Natale, avendo in visione la Madonna, riceve Gesù bambino, diventando "Madre". L'appellativo di Madre fu ripreso anche dai suoi discepoli, che condividevano con lei un rapporto affettivo quasi, appunto, materno. Qua fuoriesce l'estrema dolcezza delle figure, la Vergine dai capelli biondi che osserva la scena in un trono di nuvole e luce, e lo sguardo dolcissimo di Santa Caterina che abbraccia Gesù bambino, mentre esso sorride e rivolge le mani in preghiera.



COME CATERINA DONO ALCUNE VESTI A GESU
IN SEMBIANTE DI POVERO PELLEGRINO.

l'amicizia sottile

di Massimo Reale

SDF
24

L' Uomo Sottile è il monologo teatrale più affollato al mondo! All'unico attore in scena, io, si affiancano e sono imprescindibili per la riuscita della rappresentazione, Stefano, Claudio e Marco ovvero IlGiachi, IlGenna (si pronunciano tutti attaccati e senza pausa) e Pettone: gli amici di una vita e i maestri di amore per la Contrada.

Quando ero adolescente passavo con loro i giorni del Palio e, nonostante io fossi addirittura fiorentino - e vi assicuro che la cosa era un problema all'epoca - vivevo dei giorni fantastici. Tutto l'inverno lo trascorrevamo in attesa di tornare ad assaporare la libertà e il gioco che avevo condiviso con loro.

Ed è con Claudio, Stefano e Marco che è cominciata l'avventura di questo spettacolo scritto dall'amico on-daiolo Sergio Pierattini. A loro ho fatto vedere un'anteprima a Firenze per avere una valutazione "da senesi e ocaioli" di un testo che poteva anche risultare aggressivo nei confronti del Palio e sempre loro hanno contribuito varie volte a far sì che L'Uomo Sottile potesse andare in scena al meglio (smontando, rimontando, spostando, cercando damigiane, facendo sopralluoghi, etc...).

Sempre in quattro sogniamo di rappresentare la storia del fantino immaginario Andrea Rampaldi detto il Boia almeno una volta nell'Entrone. Sarebbe bello recitare lì dove ogni fantino spera di essere la sera del Palio.

Abbiamo fatto anche tante altre cose insieme: documentari, interviste, progetti rimasti a metà e che ci ripromettiamo sempre di portare a termine - con IlGenna che farebbe qualsiasi cosa, anche la più pazzesca, Pettone che porta un po' di realtà alla nostra immaginazione torrenziale e IlGiachi che, zitto zitto, alla fine dice la cosa più lucida e meditata da vero ciclista scalatore abituato a staccare in silenzio gli altri spingendo sui pedali - ma L'Uomo Sottile è il progetto che mi ha dato più felicità e divertimento.

Il teatro ha infatti una natura pratica, artigianale, diretta. Il teatro si fa come si montano i tavoli per la cena della

prova generale. E quindi è un grande gioco da praticare insieme agli amici: c'è il viaggio - ad oggi siamo stati ad Asti, Roma, Ariccia, Firenze e nel 2025 ci aspettano Napoli, Finale Ligure, etc... - c'è l'arrivo in nuovi spazi dove bisogna adattare lo spettacolo e, soprattutto, c'è il ristorante dopo teatro!

E' lì che diamo il meglio di noi, trascurando del tutto gli aspetti artistici della rappresentazione appena avvenuta e concentrandoci sulle storie di Palio; argomento principe: vittorie dell'Oca dal 1600 in poi con moviola mimata del Casato di Trecciolino che infila Aceto nel 1996, solitaria galoppata di Rimini nel '77 e commozione generale per Zio Frac che se la ride davanti all'avversaria.

A seguire attento studio del menù e dibattito su quanti chili di pasta ci ha servito l'ultima volta Carlone di Trastevere (abbiamo finito tre vassoi).



Se il destino dell'attore di monologhi è di solito quello di una mesta e solitaria tournée con braciolina fredda consumata nei luoghi più sperduti del pianeta L'Uomo Sottile rappresenta una straordinaria eccezione.

Infatti l'impronta godereccia che ha preso il dopo teatro è molto apprezzata dai miei colleghi e ha incrementato non di poco le presenze di attori, drammaturghi, sceneggiatori che volentieri vedono e rivedono lo spettacolo solo per cenare con noi dopo! A volte si raggiunge un'inspiegabile decina di persone che cresce ad ogni nuovo appuntamento (ad Ariccia più che un monologo è stato un happening)!

Nel tempo alcuni sono anche venuti a Siena a "conoscere" la Contrada della quale hanno sentito parlare al ristorante con una passione travolgente, altri hanno cenato nell'Oca, tutti, ma proprio tutti, mi scrivono nei giorni del Palio per avere notizie sul cavallo toccato in sorte e mandare saluti a Marco, Stefano e Claudio.

Nel dopo Palio sono decine gli amici che mi telefonano, perfino dall'Inghilterra, per sapere il perché e il percome alla Mossa è successo questo o quello con relative invettive al fantino se ritenuto poco reattivo. Mi sorprendo sempre di come questi "forestieri", che nulla sanno di Palio o almeno di corse di cavalli, abbiano già maturato una diffidenza istintiva per l'assassino perdente!



L'anno scorso ad agosto ho avuto come ospiti due cari amici attori, Manuela e Fabio, che hanno avuto diverse occasioni di stare con noi e ascoltare Stefano, Marco e Claudio parlare di Palio. Dopo il Te Deum Manuela mi ha detto commossa "I tuoi amici mi hanno aperto un mondo", "anche a me" ho risposto io! E per questo li ringrazio, sempre.

caro diario

di Paolo Lazzeroni

SDF
26

L' estate sta finendo, le giornate cominciano ad accorciare e giorno dopo giorno sento avvicinarsi il momento fatidico della campanella di scuola che tornerà a suonare e a dettare il ritmo delle mie terribili mattinate invernali.

E' appena finita un'estate magica, un'estate che non dimenticherò mai. Forse la più bella ed emozionante della mia vita.

Si ok, ho diciassette anni, ma un'emozione così ti assicuro non l'avevo mai provata, neanche l'anno scorso quando ha vinto il Paperone con lo Zio scosso o quando babbo e mamma mi hanno portato a New York per Natale.

Caro diario, quello che ti sto per raccontare è qualcosa che probabilmente neanche nei miei sogni più grandi mi sarei immaginato di poter vivere. Ora, tu penserai al fatto che mi sono fidanzato finalmente con Giulia, o alla vacanza all'Elba con i miei amici. Niente di tutto ciò.

Tutto è cominciato a metà Giugno quando ho ricevuto una telefonata. Una telefonata che è durata pochi minuti, ma che non dimenticherò mai. Erano le cinque del pomeriggio e

stavo guardando una serie tv su netflix sdraiato sul divano e con il ventilatore puntato ad altezza viso.

Il telefono squilla. E' Carlino Mazza, l'economista dell'Oca. In rubrica è proprio segnato così "Mazza Nuovo Economista Oca".

Ho subito detto: "che palle, ci sarà un funerale e dovrò vestirmi da paggio". Ormai sono uno "specialista". Chiamano sempre me!

E invece, invece, e invece no.

Dal tono di voce di Carlo ho subito capito che non si trattava della solita "fregatura".

"Alessio", con tono quasi solenne, "l'Oca vorrebbe vestirti nel Popolino per il Palio di Luglio, che dici?"



Caro diario, in quel momento ho sentito solo il cuore battere forte, per un istante forse infinito non sentivo altro che la mia testa ruotare su se stessa. In piazza? Per l'Oca? Monturato? Un sogno.

Forse ho detto di sì, non ricordo bene, forse non ho risposto, forse ho urlato, forse ero soltanto felice.

Le ore successive le ho passate a immaginarmi come sarei stato vestito nello sfilare in Piazza del Campo, davanti a tutta Siena, per la mia contrada, sfilare per il rione ed assistere alla benedizione del cavallo in Piazzetta. Cioè, caro diario, io vestito, te ne rendi conto?

Quel giorno forse è stato il più bello della mia vita, lo avrò detto ad un milione di persone e se avessi potuto avrei attaccato i manifesti anche in cima a Porta Camollia.

Avrei voluto fare un post su Instagram, ma i vecchi dell'Oca dicono sempre che di Palio sui social non si scrive e allora niente di niente. Forse però una storia l'ho fatta, spero che nessuno se la sia presa.

Ho sognato, immaginato e "vissuto" quella montura per giorni fino a quando poi, dopo il "consueto" pranzo della comparsa da Bagoga, sono entrato in sala Fontani.

Sai? Quella stanza la conosco bene, ci passo spesso quando vado su da Rodolfo, il custode, a vestirmi per i "soliti" funerali, ma quel giorno, quel 2 di luglio, quella stanza non sembrava la stessa.

Era grande, grandissima. Piena di cose. Non sembrava essere così solenne, ma un casino di cose incredibilmente ordinate. Per un istante pensavo di essere stato proiettato in un film del medioevo. Armature scintillanti, spade, drappi.

Una stanza animata da una passione che non avevo mai respirato.

Tutti che correvano da una parte all'altra sapendo esattamente quello che dovevano fare.

Pucio che con grande attenzione fissava quelle fotografie viste e riviste per essere noi perfetti davanti a Siena tutta, e poi quel momento in cui tutto sembravano ruotare intorno a me.

Persone che passano e ti guardano con il sorriso, Costanza che mi aggiusta il cappello in maniera perfetta, i miei amici che da fuori cercavano di sbirciare per vedere come stavo, Giulia, la mia fidanzata che dall'altra parte della città aspettava una foto su wozzhap che non arrivava, mamma che tremava ad ogni mio movimento.

Poi c'ero io fermo, immobile, probabilmente impacciato, ma ti assicuro

fiero e orgoglioso di vivere ogni istante della vestizione.

Intorno a me gli altri ragazzi del popolino, tutti impauriti, tutti alla nostra prima volta, ma tutti che volevamo vivere ogni istante come se non finisse mai.

Ad un certo punto è anche entrato Rodolfo, il custode.

Rodolfo, è un "personaggio" incredibile.

Un signore piccolo, un po' scorbuto, ma sempre con il sorriso.

Caro diario, da morir da ridere. Offriva un limoncello gelato a tutti. Ma siamo impazziti? Io però sai che ho fatto? L'ho bevuto e m'è anche "garbato". Figurati, mamma mi ha detto, bevi bevi! Sono tutti pazzi.

Ad un certo punto quando mi sentivo quasi "rilassato" e a mio agio in quel bellissimo manicomio, ho sentito quella voce che mi ha fatto tremare le gambe e spinto il cuore diretto in gola.

"Forza ragazzi, tutti fuori, salite in Piazzetta".

Piano piano, con lo sguardo serio di chi avrebbe voluto urlare dalla felicità sono entrato con gli altri della comparsa in Piazzetta.

Che caldo, quanta gente. La benedizione del cavallo l'avevo sempre vissuta dai lati, dietro ai vecchi.

Oggi no, ero in prima fila, dietro al Don e davanti al capitano, al fantino e a Bruno il barbaresco.

Ero l'Oca.

"Va e torna vincitore". Abbiamo cantato, forse ho anche pianto, mamma mi ha baciato come se stessi partendo per un viaggio di sette mesi all'estero, i miei amici mi hanno riempito di abbracci che non mi avevano mai dato in tutta la vita passata insieme ed il bello doveva ancora arrivare. Sfilare in Piazza, pestando il tufo da monturato dell'Oca.

Ma quel momento, quella sala Fontani e quel sole in Piazzetta sono un'emozione che non scorderò mai.

Caro diario, il Palio non l'ha vinto l'Oca poi, ma poco importa. Io avevo già vinto, io avevo vinto il mio Palio e spero davvero di aver fatto ben figurare la mia contrada.

Caro diario, mi sono vestito nel popolino ed ero emozionato come non mai, ma mi spieghi cosa può provare un ragazzo che si veste da alfiere, da tamburino o da duce?

Non ci voglio neanche pensare.

Non ci voglio neanche pensare.

Io non smetterò mai di ringraziare l'Oca perché mi ha regalato la possibilità di vivere e realizzare un sogno.



il carattere degli Ocaioli

di Cecilia Fondelli

SDF
28

Siena, la nostra meravigliosa Siena dal fascino enorme e immutato, da sempre rappresenta un motivo di orgoglio per chi qui é nato.

Essere senesi ci contraddistingue per il voler rimanere uguali a noi stessi nei secoli, pur adattandoci allo scorrere del tempo e non senza difficoltà visto il difficile contesto storico. Antichità, tradizione, rito, si impastano quindi con modernità, novità, improvvisazione nel sentire dei contradaioi di Siena.

I contradaioi dell'Oca, però, rispetto a tutti gli altri hanno delle caratteristiche particolari riconosciute anche dalle consorelle, perfino da quella avversaria. Innanzitutto noi ocaioli non siamo considerati diciamo... diplomatici. Insomma ci danno dei prepotenti.

"Papero un si soverchia", cantiamo fin da quando siamo stati Anatroccoli e fin da allora facciamo nostro un semplice atteggiamento mentale: quello di essere primi, essere davanti agli altri e anche nella mischia, distinguersi.

Caratteristica degli ocaioli è la volontà, mai nascosta, di essere primi. Certo, nel Palio essere primi è l'aspettativa di tutti, ma nell'Oca - mi dispiace per gli altri - un po' di più.

Non abbiamo nessuna alleata, tra le consorelle; facciamo da noi. E da noi primeggiamo. Per chi non conosce le dinamiche senesi, l'atteggiamento degli ocaioli può essere scambiato per chiusura; in realtà però il carattere degli ocaioli non è di presunzione, ma di unicità.

Se pensassimo nello spiegare a uno "straniero" che cosa significa prepotente, cercando aiuto dal vocabolario, troveremmo: prepotente: "dotato di grande forza e potere" "dominante"... sembra il nostro ritratto o no? La fierezza riconosciuta degli ocaioli si perde nella notte dei tempi: già nelle battaglie a ridosso dell'anno 1000, o nella battaglia di Montaperti del 1260, tanto per citare la più famosa, gli ocaioli si sono contraddistinti per il loro merito e valore al punto che la nostra Contrada ebbe il titolo di Governatora. Gli storici descrivono i nostri antenati come guerrieri forti, coraggiosi e indomabili. Un autore anonimo di Firenze all'inizio del '500 descriveva la gente della "compagnia

del Ocha" come quella che più si distingueva in occasione della caccia ai tori che si svolgeva in Piazza il 15 agosto.

La grande forza del nostro rione non è stata però soltanto sinonimo di forza fisica di battaglia o - all'occorrenza - di cazzotto, ma anche quella del lavoro quotidiano duro e massacrante di molti uomini e donne, alle conce, ai macelli; l'essere forte e incurante della fatica fisica appartiene da sempre agli uomini e alle donne dell'Oca. La nostra Santa patrona, figlia di un tintore di panni di lana, di giorno assisteva i carcerati e i poveri, e di notte



correva al Santa Maria della Scala, non temendo né la stanchezza né la lebbra degli ammalati.

Nel Quattrocento gli ocaioli le dedicarono la statua della "Santa Caterina dei Conciatori" che già allora onorava lei, sì, ma anche il duro lavoro del suo popolo. Come non riconoscere nel nostro carattere la forza - spirituale certo in quel caso - di chi è riuscita a convincere non l'ultimo arrivato, ma Papa Gregorio XI, a tornare a Roma da Avignone?

Una che dice: "non accontentatevi delle piccole cose, Dio le vuole grandi. Se sarete ciò che dovete essere

metterete fuoco in tutta Italia!" ci ha lasciato in eredità il germe della fierezza e della determinazione, che va oltre il sentire religioso ed è plasmato anche dall'appartenenza a una Contrada ben precisa.

Quando definiscono noi ocaioli, poi, ci danno per esagerati. Si riferiscono, con una punta di invidia, a quanto e come riusciamo a celebrare le nostre vittorie? Tornando indietro nel tempo, va ricordato che proprio l'Oca, nel 1701, avendo vinto il Palio a luglio e per festeggiarne la vittoria ha ideato e richiesto una nuova corsa da effettuare il 16 agosto dello stesso anno e da dedicare alla Madonna Assunta... Insomma è vero, la modestia non è roba da ocaioli, s'è inventato anche lo splendido appuntamento del Palio di agosto!

Gettando un'occhiata alle altre tante occasioni in cui siamo stati primi,

ben sapendo naturalmente che siamo i primi in Piazza, di secolo in secolo, vediamo ad esempio che abbiamo istituito, alla fine dell'800, la prima società senese di Mutuo Soccorso. Dall'unione di questa con la "Società dei Quindici" fondata all'inizio del '900 scaturì quella che sarà la Società Trieste, ed è bello ricordare che l' esempio di auto aiuto e di solidarietà fra i contradaioi, enorme valore aggiunto per tutta la nostra Festa, prese le mosse proprio da Fontebranda. Insomma parlano i fatti, ed essere primi non rende mai simpatici. Forse ci addolcisce agli occhi di tutti la nostra riconosciuta capacità nel canto.

Eppure anche in quel caso, ecco che ci si presenta uno dei nostri canti preferiti: quell' "Onore al Dio di Marte" che insomma, ribadisce quanto ci piaccia la sfida, e soprattutto la vittoria, conseguenza dopo la chiamata del "Clangit ad Arma" del nostro motto.

La sensazione di appartenenza alla nostra Contrada si fa ancora più forte e ti avvolge quando dagli archi della Galluzza cammini piano piano verso l'Incrociata, fino a quando da Santa Caterina arrivi alle Fonti di Fontebranda.

A proposito, sembra (da fonti non confermate, ma tant'è) che le nostre Fonti risalgano a un antico condottiero dei Galli, tale Brenno, quello che in pratica è rimasto famoso nella storia per avere pronunciato la frase: "Guai ai vinti!" Insomma, che ci possiamo fare? Fontebranda fiera e guerriera, fin dall'inizio dei secoli, un pochino il carattere ce lo ha influenzato di sicuro.

una nuova magnifica stalla per il nostro barbero

di Michele Vittori

Abbiamo la stalla nuova in Fontebranda! La stalla! Non è emozionante solo pensarla e immaginarla?

Perché in effetti per un po' è stato necessario uno sforzo di immaginazione e di creatività data l'ampiezza e la complessità dei lavori occorsi per realizzare ex novo la Casa del Cavallo.

La Nobile Contrada dell'Oca avrà una nuova stalla, e ne siamo fieri e orgogliosi, perché sappiamo quanto sia importante simbolicamente un passaggio del genere e sappiamo quanto sia importante che il cavallo che corre per i nostri colori abbia una casa confortevole, adatta, adeguata all'animale e alla sua Contrada che grazie a lui potrà tornare a essere vittoriosa.

La nuova stalla ha una storia già importante, perché la sua realizzazione è tutta home made: è solo grazie al lavoro prevalentemente volontario di ocaioli di età e competenze diverse che questa novità è diventata possibile.

E cosa di meglio che farci raccontare da due assoluti protagonisti della creazione della nuova stalla il percorso che ha portato un immobile in Via Santa Caterina a diventare la nuova casa del nostro cavallo: Francesco Tommasi e Riccardo Boschi.

Ecco l'esperienza lavorativa, e non solo, di Riccardo, per gli amici "Boschino", per la nuova stalla.

"L'immobile era utilizzato come rimessa, come garage, e prima ancora probabilmente c'era una tintoria, ma

non moderna, perché abbiamo ritrovato, di sotto, delle grosse vasche che probabilmente venivano utilizzate per tingere tessuti o altro, come da tradizione fontebrandina.

E' stata una bellissima e faticosa esperienza che è iniziata alla fine dell'anno scorso. I nostri ragazzi iniziarono a demolire pavimento eintonaci, poi abbiamo fatto tutti gli scavi per togliere i calcinacci che erano sotto: ci abbiamo trovato il mondo, abbiamo scavato circa 80 cm e abbiamo trovato il duro, tutto riporto di calcinacci (ma quanti sacconi bianchi si sono fatti!) e con la sorpresa delle fognature che perdevano almeno metà flusso, quindi era tutto fradicio sotto.

Questo ha rallentato e fermato i lavori perché tutto il condominio, anzi due condomini hanno dovuto trovare gli accordi, non è stato facile né veloce. Il Moscatelli va ringraziato perché per due sabati ha messo a disposizione l'escavatore e la sua forza lavoro.

Per fare le fognature è stato un lavoro, sono state tutte separate, ogni calata il suo tubo, il nostro sifone

ovviamente separato da quello del condominio, e da lì lo scarico dei bagni e del lavaggio del cavallo.

La stalla ha un ingresso, una finestra laterale e una finestra sopra l'arco dell'ingresso.

Rispetto al progetto di base, che è stato rispettato quasi totalmente, c'è stata una modifica sulla scala che scende alla grotta, per evitare che venissero scalini troppo corti e scomodi. Di sotto, appunto nella grotta, è stato sistemato, ripulito, fatto un pavimento, realizzato un finestrino in alto, motorizzato, e la cosa positiva è che è un ambiente relativamente asciutto. Abbiamo riempito tutti i cordoli di cemento, si è messo il ferro, si è fatto lo strutturale, si è fatto il massetto di finitura e poi abbiamo demolito l'intonaco rimasto. Abbiamo fatto gli intonaci a grezzo, lasciando anche parti a mattoni, il soffitto con mezzanine a legname, un soppalco utilizzabile sulla parte del bagno che ha un antibagno.

E' seguita, ovviamente, la sabbiatura complessiva, il trattamento del legno e rifinite le finestre e gli infissi. Il



pavimento è a mezzane, come quello della stalla attuale, e a metà stalla un cordolo di travertino, fatto a zannela, dove ci scaricherà l'acqua quando laveranno il cavallo, con una lieve ma necessaria pendenza per far defluire nello scarico.

Le dimensioni del box del cavallo non sono aumentate rispetto alla "vecchia" stalla, ma l'intera stalla è più grande, più ariosa e più funzionale, consente delle manovre migliori per lo stesso cavallo.

Se tutto scorre bene, a metà dicembre la stalla sarà pronta! Tenendo conto di tutte le esigenze e le fisure di Tanacca, il Dottor Tanacca (segue risata, ndr)!

Ma ricordiamoci che tutto il lavoro suo e mio, e di altri, fino al lavoro del solaio, è stato puro volontariato, questo è importante per una Contrada, come è stato bello avere, tutte le volte che eravamo a lavoro, qualcuno a farci compagnia, ad aiutare, qualcuno a chiacchiera, chi ci portava da bere o ce l'offriva, merenda compresa, alla Trieste a fine giornata.

Sono orgoglioso di aver fatto il massimo per questa "impresa", sono molto soddisfatto ed è stato anche un divertimento, ma soprattutto un onore."

Francesco Tommasi, in arte Cecco, Checco, Tanacca, esperto artigiano, ocaiolo doc, ci dice che "Tutto iniziò con la demolizione degli intonaci e del pavimento. A novembre scorso iniziammo a organizzare il lavoro, e il primo forte e sentito ringraziamento lo voglio fare ai giovani che ci hanno aiutato, spezzandosi la schiena e sudando come matti per togliere mattoni e detriti. Sono stati fondamentali e bravissimi.

Tra lavoro manuale e supporto dell'escavatore (doverosi, in tal senso, i ringraziamenti a Luciano Moscatelli, ocaiolo, che ha prestato mezzi e manodopera a titolo volontario) avremo fatto circa 80/100 sacconi bianchi di materiale. Io ho prestato la mia manopera gratuita e volontaria per il risanamento dell'immobile. Abbiamo lavorato molto per risanare dal riempimento sotto che era bagnato, poltiglia, dovuta alla perdita delle tubazioni vecchie delle fognature. Le pareti di questa superficie colavano acqua, avevano gocce d'acqua. Risanate le tubazioni abbiamo iniziato col risanamento dell'ambiente, creando la struttura in appoggio a un solaio sollevato rispetto al piano vergine che era stato trovato. Tant'è che sotto ci si può entrare, carponi, ma

ci si può entrare. E là sotto la situazione, dato importante, è sanissima. Abbiamo creato un sistema di aerazione sia dall'esterno che dall'interno, per mantenerlo sano, pulito, areato. Abbiamo fatto un cordolo, uno scoglio in cemento armato perché le murature del palazzo non arrivano al vergine, cioè fino a dove noi siamo arrivati per ripulire, ma sono più alte. Appoggiano su uno scoglio di tufo, e per sicurezza si sono creati dei cordoli larghi circa un metro per arrivare all'altezza dell'appoggio della muratura, creando stabilità e solidità. Tutto impermeabilizzato e su questi cordoli si è appoggiato il solaio nuovo.

La parte in fondo, il grottino, è una parte sana di suo, per quello che un ambiente di arenaria, sotto il livello della strada, consente. Ma è una meraviglia perché ci sono stratificazioni di arenaria e ciottoli, arenaria e sassi, di varie dimensioni, che scientificamente sono rilevanti e danno indicazioni importanti in termini di datazioni millenarie del livello dell'acqua, della battaglia del mare e delle variazioni del suo livello. Questo ambiente sarà reso pulito e gradevole, ovvio non ci potrà stare carta, legno o ferro, ma verrà mantenuto e trattato adeguatamente. Io non ho mai visto un posto del genere, eppure di grotte e spazi nel tufo ne conosco molti e in molti ho lavorato. Ma mai ho incontrato un ambiente così ricco di stratificazioni a vista. Che saranno mantenute, perché veramente belle e interessanti. In generale abbiamo creato un ambiente molto sano e areato. Starà poi ai barbareschi dirci se siamo stati bravi!

Ho fatto volentieri il lavoro a titolo gratuito, ed è bene e importante che ciascun contradaiolo metta a disposizione della propria Contrada il proprio tempo e le proprie competenze, se richieste.

Mi pare naturale, e così è in tutti gli ambiti della Contrada. Il lavoro di risanamento della nuova stalla è frutto di volontariato, esclusi, ovviamente, i costi per il materiale.

Il grado di soddisfazione ottenuto, per me, è stato immenso. Soddisfazione dal punto di vista "tecnico" e dal punto di vista emotivo. Tecnicamente il lavoro fatto è ineccepibile, di grande qualità. Il lavoro fatto bene dà soddisfazione. Inoltre, ho fatto una cosa importante per l'Oca, e questo mi rende felice e orgoglioso. E' stato incredibile e stupendo avere la compagnia durante



il lavoro. Compagnia che ha aiutato, che ha intrattenuto, che ha portato da bere o il merendino, compagnia di ocaioli che hanno creato un cantiere anomalo, un cantiere sociale, fatto di divertimento, di berci, di chiacchiere e sudore. In questo caso devo assolutamente ringraziare tutti coloro che sanno di avermi aiutato in questo modo, e in particolare Bruno Burroni che è stato veramente di grande supporto nei momenti duri e faticosi. Lo rifarei cento volte, perché mi sono divertito".

Impossibile farlo per nome ma doveroso ringraziare e ricordare tutti gli ocaioli, anche giovani, che fin dall'inizio hanno messo tempo, sudore e fatica a fare il lavoro "di grosso": quanti calcinacci, quanta polvere, quanti chili e chili di mattoni, terra, cemento sul groppone e a braccia. Grazie ragazzi, di cuore, da parte del cavallo e della Contrada tutta.

Un sentito ringraziamento all'ex Governatore Francesco Cillerai e alla sua Sedia Direttiva, che hanno visto nascere e approvare dall'Assemblea Generale e poi assistere e supervisionare il progetto e i lavori iniziali.

Stesso riconoscimento all'attuale Sedia Direttiva e al nostro Governatore Claudio Laini.

Si apre dunque un nuovo capitolo nella storia fontebrandina. Quella sorta di magia, di luogo emozionante che fin da piccini guardiamo con ammirazione, curiosità e speranza.

Un altro passo importante del rinnovamento e del consolidamento della Nostra Contrada è stato compiuto.

Evviva la nuova stalla, evviva l'Oca!

il rinnovo dei costumi del corteo storico del 1980

di Roberto Pedro Petreni

SDF
32









du' so



Penne d'Oca...

di Francesco Vannoni

SDF
36

*Forse ancora 'un t'ho raccontato
la pausa pranzo ieri al Pulcino:
s'era 'n tre e s'era prenotato:
io, Checco 'l Burroni e Fabino.*

*All'incontro poi ha partecipato
(ma lui l'ha fatto col telefonino)
anche Giacomo 'l Cancelli, collegato
da Londra, pensa... mi'a tanto vicino.*

*L' incontro si faceva ('un te l'ho detto)
pe' confrontassi e scrive in poesia,
dovendo tutti 'nsieme fa' un sonetto...*

*ispirato e pieno d'emozione
(te mi capisci..'un serve te lo di'a)
pe' le gesta del nostro Paperone...*

sonetti

*Sicché poi, vedrai...s'è cominciato:
"Questa sarebbe la prima quartina..
"Bravo Fabino, sì.. mi sei garbato..
e 'nfatti e c'è anche Caterina!"*

*Io invece, citti, avrei pensato
a come scrive' la prima terzina..
(e 'ntanto 'l pranzo era arrivato).
Ma senti com'è questa insalatina!"*

*"Sìe! Ora te pensi all'insalata
c'è da rivede' tutto 'l finale!
Io senti, la rima 'unn'è tornata!?"*

*In sostanza, poi, ho mangiato po'ò
però il sonetto è magistrale
...e io mi so' divertito a tutto fo'ò!*

*perchè di quel che scrivo tu sia certo
ti di'ò che 'l pranzo l'ho anche offerto*

il cacio sui maccheroni

un salmone insolito

di Filippo Cinotti e Marco Morselli

Come i lettori ormai sanno, da qualche tempo ci stiamo addentrando sempre di più nella cucina molecolare, che integra le conoscenze tecnico-scientifiche con le ricette tradizionali così da ottenere piatti gustosi e dalle consistenze non riproducibili con le consuete modalità di cottura.

Fino a ora abbiamo visto ricette che non necessitano di strumentazione particolare ma, come avevo già anticipato, per addentrarsi nella cucina molecolare è necessario dotarsi di alcuni strumenti che anche nel contesto casalingo permettano la necessaria precisione.

In questo articolo introdurrò la cottura a bassa temperatura, spesso indicata con l'acronimo CBT o con la dicitura francese *sous vide* (che significa sottovuoto) in quanto prevede quasi sempre la cottura degli alimenti all'interno di sacchetti, per l'appunto, sottovuoto.

Questo tipo di cottura è diventata, a partire dai primi anni 2000, sempre più in voga, partendo dai ristoranti stellati per poi diffondersi a tutta la ristorazione (ne abbiamo assaggiato un esempio per la prima volta in Contrada quando nell'estate 2020 l'Osteria Trombicche servì delle uova cotte a bassa temperatura); l'avvento di strumenti pratici e poco costosi ne ha permesso l'approdo anche in un contesto casalingo.

ORIGINE

I primi lavori veramente scientifici sul cibo e la cucina risalgono probabilmente ai saggi di Rumford pubblicati in Inghilterra intorno al 1800. Nato nel Massachusetts, Benjamin Thompson,

meglio conosciuto come conte von Rumford (prese il nome della cittadina americana in cui aveva studiato), trascorse gran parte della sua vita fra Londra, Monaco di Baviera e Parigi. Eccellente fisico (famoso per i suoi studi sulla termodinamica), Rumford fu anche un prolifico inventore, soprattutto nel campo della cucina: a lui si devono la pentola a pressione, il forno a convezione, la macchina del caffè con il filtro e la scoperta della cucina a bassa temperatura, o forse sarebbe più corretto dire della "cottura lenta", sua antesignana. Fu infatti il primo che si chiese perché la cottura a 100°C (la temperatura dell'acqua in ebollizione) fosse riconosciuta come la più adatta per gli alimenti; racconta nel suo saggio che decise al proposito di fare un esperimento, inserendo una spalla di montone nella macchina per l'essiccazione (una specie di forno a temperatura controllata che aveva inventato) così da capire se la temperatura fosse sufficiente a cuocerla. Dopo tre ore la carne era ancora cruda e Thompson la rimise nella macchina, andando a dormire e dimenticandola accesa. La mattina seguente la spalla era cotta, ma soprattutto gustosa e morbidissima. Con un approccio scientifico, decise di condurre altri esperimenti controllati: prese due spalle di montone di uguale peso, cuocendone una tradizionalmente allo spiedo e l'altra a "bassa temperatura" nella macchina essiccatrice. Pesò le due carni al termine della cottura, risultando la seconda il 6% più pesante della prima per i minori "succhi" persi. Organizzò inoltre due degustazioni alla cieca e il giudizio dei commensali fu unanimemente a

favore della carne cotta lentamente, più succulenta e dal sapore migliore. Della spalla cotta a bassa temperatura non rimasero che gli ossi spolpati, mentre di quella cotta allo spiedo furono scartate le parti più esposte al calore, poco commestibili perché stoppacciose. Rumford, quindi, ebbe per la prima volta le evidenze che è possibile cuocere cibi a temperature molto più basse di quelle convenzionali, ma con tempi molto più lunghi; si rese conto inoltre che le carni, anche se coriacee come quella di montone, risultano molto più succose e morbide.

BASI SCIENTIFICHE

Cos'era successo? Vediamone i principi. La scienza applicata alla cucina si sviluppò nel corso di tutto il XIX secolo, con una accelerazione nel secolo successivo, portando a scoperte molto importanti nel campo della cottura (le più famose sono le reazioni di Maillard, di cui abbiamo già parlato) e permettendo di capire come i cibi, siano essi animali o vegetali, si modificano al variare della temperatura. Per quanto riguarda la CBT, l'applicazione di una temperatura controllata, seppur bassa (cioè al di sotto dei 70°C per carni e pesci e sotto i 90°C per frutta e verdura), permette di sciogliere il tessuto connettivo delle carni (cioè quello che ha la funzione di fare da supporto, unire e proteggere gli altri tipi di tessuti) che è il responsabile della coriaccità. Rimanendo al di sotto di certe temperature (che dipendono dal tipo di carne), si evita inoltre che alcune proteine di cui sono composti i muscoli si accorcino, "strizzando" fuori la parte liquida e facendoci ottenere

la classica soletta; in questo modo si ottengono cibi più gustosi, minore perdita di sostanze nutritive e di peso, ottime consistenze. A fronte di tali temperature più contenute, però, i tempi si dilatano notevolmente (nell'ordine di ore) e dipendono dallo spessore e dalla tipologia di pietanza da cuocere.

Le variabili che incidono sulla CBT sono infatti tre: la temperatura di cottura, il tempo e la pezzatura. La temperatura dipende dalla categoria di alimento e dal tipo di consistenza che si vuole ottenere (essendo una cottura molto precisa, anche la variazione di pochi gradi può portare a un risultato completamente diverso); il tempo, a differenza della cottura tradizionale, non dipende dal tipo di cottura voluto ma dalla pezzatura, cioè dallo spessore, in quanto è necessario che il calore raggiunga il cuore dell'alimento.

Per capire bene la CBT occorre adesso fare un passo indietro e chiederci: che vuol dire cottura? Quand'è che un cibo è cotto? La risposta non è certamente univoca. L'esempio più lampante è la carne di manzo: alcuni la preferiscono al *sangue*, altri *media*, altri ancora *ben cotta*. Ognuno di questi tipi di cottura corrisponde a una temperatura al cuore, cioè al centro della fetta o del pezzo di carne considerato. Ho preso a esempio la carne di manzo perchè tutti abbiamo sicuramente esperienza di quanto appena detto, ma lo stesso vale per il pesce, il pollame, il maiale.

Per comprendere quanto la temperatura influenzi la cottura, è necessario vedere cosa succede all'interno di quello che cuociamo man mano che la temperatura aumenta. Proverò quindi a riassumere, semplificando, i passaggi principali, tenendo presente che, nella maggior parte dei casi, quello che raggruppiamo generalmente sotto il nome di carne altro non è che muscolo animale. In linea generale, durante il riscaldamento le fibre muscolari si restringono (sia trasversalmente che longitudinalmente), le proteine contenute all'interno delle cellule si aggregano diventando una gelatina e i tessuti connettivi si restringono e solubilizzano. A partire da circa 40°C, le fibre muscolari iniziano a ridursi e il ritiro aumenta costantemente fino agli 80°C; inizia anche l'aggregazione e la gelificazione delle proteine sarcoplasmatiche (interne alle cellule) che si completa attorno ai 60°C. I tessuti connettivi cominciano a diminuire di volume

verso i 60° ma si contraggono maggiormente dopo i 65°C. Anche se questo paragrafo può risultare ostico, la temperatura più importante da tenere a mente è 65°C: se si supera, il tessuto connettivo inizia a contrarsi drasticamente e a espellere la parte liquida, rendendo la carne via via più stoppacciosa.

Per capire la differenza fra cottura tradizionale e cottura a bassa temperatura, continuiamo con l'esempio del manzo, analizzando prima la cottura tradizionale. Prendiamo una bella fetta di filetto di manzo, la parte più tenera (perchè meno coriacea) e pregiata. Per cuocerla a casa, in maniera tradizionale, si porta ad alta temperatura una padella o meglio ancora una piastra di ghisa, si asciuga il filetto (meglio se a temperatura ambiente) ungendolo poi leggermente su entrambi i lati, si fa cuocere un paio di minuti per lato, si lascia riposare coperto un paio di minuti, si condisce e si serve. Ogni passaggio di quelli citati ha uno scopo: la piastra deve essere molto calda per creare uno shock termico che faccia evaporare velocemente l'acqua dalla parte più esterna della carne, permettendole di superare i 140°C e dar luogo alle reazioni di Maillard (quelle che formano la crosticina marrone e sono le responsabili del sapore di carne arrosto che tutti apprezziamo); se mettessimo la carne nella padella fredda o non ben calda, la parte liquida avrebbe il tempo di fuoriuscire e la lesseremmo, rendendola inoltre molto meno succosa. Per lo stesso motivo, si asciuga il filetto prima di metterlo a cuocere, ungendolo per migliorare la trasmissione del calore dalla piastra alla carne; è meglio usare una piastra in ghisa perchè, essendo più spessa, permette di mantenere una temperatura rovente anche se vi si adagia una fetta di carne fredda. Arriviamo adesso alla parte più importante, la trasmissione del calore alla carne: su un lato abbiamo la piastra rovente (che raggiunge facilmente i 300°C), dall'altro un pezzo di carne che, se tolta dal frigo almeno mezz'ora prima, avrà una temperatura di circa 20°C. Non appena appoggio la carne sulla piastra, il calore inizia a diffondersi all'interno; la diffusione non è però istantanea, tant'è vero che potete tranquillamente toccare l'altro lato senza paura di bruciarvi per un considerevole lasso di tempo (che dipende dallo spessore). Lo scopo, comunque, è far arrivare il calore all'interno senza bruciare

l'esterno; per questo, dopo circa un minuto (quando l'esterno ha formato delle belle reazioni di Maillard), si gira la carne per creare la crosticina ma soprattutto apportare calore anche dall'altro lato. Ovviamente, più tempo si tiene la carne sulla piastra e più alta sarà la temperatura all'interno, innescando i processi prima descritti. Nella teoria, per ottenere un filetto al sangue dovremmo raggiungere al cuore circa 52-54°C, senza far superare alla parte esterna (non la superficie, i primi millimetri al di sotto di essa) i 65°C fatidici altrimenti risulterà dura. Se la carne che cuociamo, quindi, è troppo spessa, potremmo doverla cuocere più a lungo per far sì che il calore raggiunga il centro ma anche abbassare la temperatura di cottura per evitare che l'allungamento dei tempi porti a bruciare l'esterno o a renderlo troppo cotto, senza diminuirlo troppo per poter comunque arrostito l'esterno.

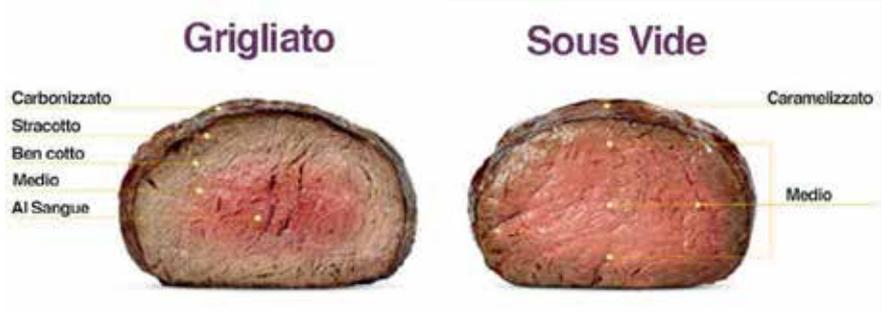
Estremizzando questa teoria, arriviamo alla cottura a bassa temperatura. Abbiamo detto che lo scopo è far arrivare il cuore del nostro pezzo di carne a 54°C: come potremmo fare? Teoricamente, se mettessimo la carne su una piastra che mantiene fissa la sua temperatura a 54°C e ce la tenessimo per molto tempo, riusciremmo a cuocere tutto il pezzo di carne in maniera uniforme, senza rischiare di bruciare l'esterno o lasciare l'interno crudo; risulta però molto difficile mantenere una piastra a temperatura costante, considerando che parte del calore si diffonderebbe nell'aria. Per questo motivo la cottura a bassa temperatura prevede di inserire gli alimenti all'interno di bagni d'acqua (in pratica, a bagnomaria); per non far venire a contatto le pietanze con l'acqua e non diluire i sapori, si inseriscono all'interno di sacchetti posti sottovuoto, così da eliminare l'aria che è un pessimo conduttore di calore. Immergendo completamente i sacchetti nell'acqua, il calore arriva da ogni lato contemporaneamente così da rendere la cottura uniforme. Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento: per spessori maggiori è necessario, ovviamente, un tempo maggiore tale da far penetrare il calore all'interno fino alla temperatura desiderata.

Per mantenere l'acqua in cui vengono immersi i sacchetti sempre alla stessa temperatura, vengono usati degli strumenti detti circolatori, o *roner*, che altro non sono se non una resistenza elettrica dotata di termostato

(molto preciso) con un'elica che mescola l'acqua così da mantenerla tutta alla stessa temperatura. In questi strumenti, che possono essere acquistati a meno di 100€, si può impostare sia la temperatura desiderata sia il tempo di cottura, che può arrivare a molte ore per grossi pezzi di carne. Appena cotti, se non si consumano immediatamente, per evitare la proliferazione batterica carne e pesce vanno abbattuti: in mancanza di abbattitore si può avviare per un bagno di acqua e ghiaccio (così da portare velocemente la temperatura poco sopra gli 0°C), conservando poi la busta in frigo (per alcuni giorni) o in congelatore. Quando si vuole consumare l'alimento, si rimette a bagnomaria, si asciuga e si completa la cottura rapidamente in padella rovente (per le carni), così da ottenere le reazioni di Maillard e darle un po' di colore.

VANTAGGI E SVANTAGGI

Dopo aver visto in cosa consiste la cottura a bassa temperatura, riassumiamone i vantaggi e gli svantaggi. Il principale vantaggio è rappresentato dal mantenimento delle proprietà nutritive e dei sapori: la cottura a temperature basse e all'interno di sacchetti sottovuoto permette di non disperdere vitamine e sali minerali, così come i sapori e i "succhi", ottenendo pietanze morbide, succose e molto saporite; l'assenza di aria, inoltre, evita l'ossidazione, mantenendo colori vivi e brillanti (incredibile il risultato con le verdure); si tratta in più di un metodo di cottura a basso contenuto calorico in quanto non prevede l'utilizzo di grassi. Al contrario di quanto ottenuto con i metodi tradizionali, la cottura è uniforme in tutto lo spessore della pietanza, risultato particolarmente evidente quando si usano tagli spessi (otterrete un roast beef uniformemente rosa, dal bordo al cuore). Si possono poi cucinare pietanze già sporzionate da conservare in frigo o in congelatore, che necessitano solo di un breve completamento della cottura alla bisogna. L'ultimo vantaggio, ma non meno importante, della CBT è che non c'è il rischio di sbagliare: una volta che l'alimento avrà raggiunto la temperatura desiderata, non ci saranno ulteriori cambiamenti al suo interno; non esiste quindi il pericolo di bruciare le preparazioni o di sbagliare (in eccesso) i tempi. Per lo stesso motivo, è possibile programmare le cotture di notte o nei tempi morti, senza aver bisogno di seguirle costantemente.



Esistono anche (pochi) svantaggi che sono costituiti sostanzialmente dai lunghi tempi di cottura (che per spessori considerevoli possono arrivare alle 24 ore) e dal consumo della plastica dei sacchetti per il sottovuoto, che non possono essere riutilizzati. Personalmente, ho utilizzato anche sacchetti in silicone richiudibili, con risultati apprezzabili; è essenziale però accertarsi di far uscire tutta l'aria così da permettere una trasmissione uniforme del calore dall'acqua all'alimento. Per quanto riguarda il consumo elettrico, l'utilizzo di contenitori appositi (isolati con polistirolo) porta il costo di una cottura di durata media a poche decine di centesimi di euro; anche utilizzando un normale contenitore che tutti abbiamo in cucina, tuttavia, si può considerare la CBT un metodo di cottura economico.

Quali cibi sono adatti alla cottura a bassa temperatura? La carne, sia rossa che bianca, è l'alimento che beneficia maggiormente dei vantaggi della sous vide. Grazie a questa tecnica, infatti, non perde i suoi succhi naturali, le proteine non subiscono una denaturazione e si ottengono preparazioni succulente e morbide, anche se dai tempi molto lunghi. Stesso vale per il pesce, così come per i crostacei e i molluschi; in questo caso, inoltre, i tempi di cottura si riducono spesso a qualche manciata di minuti. La CBT è perfetta anche per verdure e frutta: visto che entrambe

si ossidano velocemente a contatto con l'aria, con il metodo del sottovuoto non si scuriscono e mantengono le loro proprietà nutritive inalterate, anche grazie a una temperatura di cottura contenuta (tipicamente intorno agli 85°C).

Per completezza, è necessario aggiungere che le cotture fino a 65°C non garantiscono la pastorizzazione degli alimenti. Qualora non si vogliono raggiungere tali temperature (per esempio per il pesce o le carni rosse), è necessario utilizzare alimenti abbattuti (pesce) o molto freschi (carni rosse), da consumare subito dopo la cottura (entro 4 ore) o da sottoporre a congelamento successivo (a temperature uguali o inferiori ai 18°C, quella di un normale congelatore). Le donne incinte, così come le persone con carenze immunitarie, non possono mangiare piatti cucinati a temperatura inferiore a 66°C per il rischio di toxoplasmosi. Se ci riflettete, però, anche una banale fiorentina o qualsiasi tipo di carne al sangue o media non ha raggiunto i 65°C, così come al ristorante giapponese si mangia pesce crudo. Non bisogna quindi allarmarsi troppo, ma è necessario conoscere i rischi per evitare pericoli.

Pesce

Tenero

40°

00:01

00:40 1:00

Tenero e a scaglie

50°

00:40 1:00

Passato bene

60°

00:40 1:00

La ricetta

Visto che questa volta le novità introdotte sono molte, la ricetta sarà facilissima, ma estremamente sorprendente. La cottura a bassa temperatura del salmone, infatti, dona alla sua carne una consistenza straordinaria, non ottenibile con nessun altro metodo di cottura; per iniziare, poi, anche i tempi saranno più contenuti.

Il procedimento

Come la maggior parte delle preparazioni *sous vide*, è essenziale far precedere la cottura da una bella marinatura che conferisca sapore; una volta iniziata la cottura, infatti, non è possibile aggiungere nulla alla pietanza.

Innanzitutto sbucciate gli spicchi di aglio e tritateli insieme alle erbe aromatiche (vi consiglio l'aneto, che si sposa benissimo con il salmone, e il prezzemolo) e la scorza del lime. Prendete i tranci di salmone, eliminate le eventuali lisce ancora presenti con una pinzetta e metteteli in una pirofila, irrorate con succo di lime, olio di oliva poi spolverate il tutto con il trito di spezie, sale e pepe.

Coprite con la pellicola per alimenti e fate marinare per 15-20 minuti in frigorifero.

Trascorso il tempo della marinatura, sgocciolate i tranci dal liquido e disponeteli all'interno delle apposite buste per la cottura a bassa temperatura, aspirando con l'apposito strumento l'aria e sigillando le buste. Nel caso in cui si utilizzi la macchina per il sottovuoto ad aspirazione (la più comune e meno costosa), è necessario asciugare bene il salmone in quanto la macchina, insieme all'aria, aspira anche i liquidi. Se non disponete della macchina per sottovuoto, come già accennato è possibile utilizzare le buste in silicone, all'interno delle quali si può inserire anche parte della marinatura; è essenziale però far uscire tutta l'aria dalla busta prima di chiuderla.

Potete ora procedere alla cottura a bassa temperatura vera e propria: immergete la busta in acqua a 50°C e fate cuocere per circa 30 minuti, avendo cura che la busta rimanga

sempre immersa nell'acqua. Per mantenere la temperatura, è possibile utilizzare un circolatore (ne esistono di molte marche a prezzi abbordabili); se avete pazienza, potete realizzare questa cottura anche su un fornello a gas piccolo, portando una abbondante pentola d'acqua a 50°C prima dell'immersione della busta e regolando poi il gas al minimo, controllando continuamente la temperatura con un termometro digitale e mischiando molto spesso l'acqua; così facendo, però, dovrete assistere per tutto il tempo alla cottura...

Gli ingredienti

Per il salmone:

4 tranci di salmone
erbe aromatiche a piacere
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva q.b.
1 lime

Per la orangette alla senape:

1 cucchiaio di senape
4 cucchiaini di succo d'arancia
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di miele
sale e pepe
qualche goccia di limone



Nel frattempo, realizzate la *orangette* alla senape che servirà da condimento. Unite tutti gli ingredienti in un piccolo barattolo con coperchio, chiudete il tappo e agitate energeticamente per una decina di secondi, emulsionando così l'olio con miele, limone, succo d'arancia e senape. Aggiustate di sale e pepe a piacere, tornando poi ad agitare per ottenere un'emulsione stabile.

Trascorsa mezz'ora, potete estrarre la busta, asciugarla e aprirla. All'interno si sarà sicuramente creato un po' di liquido formato in parte



dal tessuto connettivo del salmone e in parte dal grasso, entrambi liquefatti; estraete il trancio di salmone con una spatola, avendo cura di non romperlo in quanto risulterà estremamente morbido.

Create un fondo con la salsa su un piatto tiepido, adagiatevi sopra il trancio (eventualmente decorato a vostro piacere) e servite ancora caldo. Sarete sicuramente stupiti dal sapore e dalla consistenza.



Il vino giusto

Lo chef in questo numero ci propone un salmone cotto a bassa temperatura con orangette alla senape. Un piatto dal gusto semplice ma deciso, che va dalla morbidezza delicata del salmone, esaltata dalla tecnica di cottura, al sapore pungente dell'emulsione all'arancia arricchita dalle note nettamente acide della senape. Un bel connubio di sapori che contrastano in bocca in modo piuttosto equilibrato e che meritano un abbinamento all'altezza.

SDF
42

Pensando a un accompagnamento classico, di quelli con cui non si sbaglia mai, il vino bianco è già in tavola. Nell'ampio spettro dei bianchi italiani, forse uno dei migliori accostamenti arriva dal Piemonte, con il Timorasso, la cui freschezza lo rende acido al punto giusto per sostenere la grassezza del nostro pesce: fruttato e floreale, con sentori di pesca, miele e frutta tropicale e un buon grado alcolico per bilanciare il condimento particolarmente saporito. Così come il Pecorino d'Abruzzo o il Vermentino toscano, entrambi secchi e aromatici. Ma se vogliamo restare in territorio senese, a chilometro quasi zero, la classica Vernaccia si presta bene per l'occasione: sapida e con sentori di frutta (che matura con gli anni) e un finale in bocca di mandorle è perfettamente in grado di accompagnare il nostro piatto senza andare troppo lontano. Sempre in zona, il Pinot Grigio IGT San Angelo di Banfi (Montalcino), molto aromatico, con note di pesca, pera e sentori di anice e miele.

Restando sui bianchi, ma per gli appassionati di bollicine, un ottimo Franciacorta o un Trento DOC dosaggio 0, sono i compagni ideali per sgrassare il salmone. Se poi si vuole

esagerare e spostarsi oltralpe dai cugini francesi, la meravigliosa terra dello Champagne (che con le sue fiere tante fortune aveva riservato, nel medioevo, ai nostri mercanti e banchieri, "ocaioli" compresi) è un libro aperto e tutto da scoprire per questi tipi di abbinamenti: la delicatezza del perlage e l'aromaticità degli assemblaggi, che cambiano da una maison all'altra spalancano le porte ad infinite possibilità.

Provando a cambiare colore, per gli amanti del rosé, un ottimo Etna Rosato potrebbe costituire un'opzione leggera ma elegante, sicuramente da provare accanto ad un piatto semplice, ma allo stesso tempo importante.

Non dimentichiamoci però dei fissati del rosso, che annaffierebbero spigole e branzini con il Sangiovese più tosto, e a loro consiglieri di partire con un Pinot Nero, magari giovane e nordico (Alto Adige), che sicuramente per alcune caratteristiche è in grado di imitare i punti di forza dei bianchi citati ma con un gusto più deciso, senza però rischiare di sovrastare il sapore del piatto. Tra i rossi toscani, rimanendo nella nostra provincia, un abbinamento non banale ci riporta proprio a Montalcino, dove il Brunello DOCG con i suoi profumi

di mora e i sentori di caffè, tabacco e altre note speziate si potrebbe comportare bene con le sfumature agrumate e acide del condimento che accompagna il nostro salmone. Se infine si vuole fare gli alternativi, gli *orange wine* potrebbero fare al caso nostro. Considerati ottimi per bilanciare carni delicate marinate, troverebbero nella salsa agrodolce che avvolge il pesce un match interessante, oltre ad essere adatti all'accompagnamento di pesci grassi, proprio come il salmone. Si tratta di vini provenienti da uve a bacca bianca vinificate come rossi. Il colore ambrato-aranciato che ne consegue ha fatto sì che si proponessero sul mercato con una definizione tutta loro. Tipici della Georgia, sono ora sempre più conosciuti anche in Italia, il cui epicentro vitivinicolo si trova nell'Adriatico settentrionale, nelle aree del Friuli-Venezia Giulia intorno a Gorizia, tra il Carso triestino e la provincia di Udine. Sicuramente da tenere in considerazione.

Insomma, ricapitolando, come quasi per ogni piatto, ce n'è un po' per tutti. L'importante, con il vino, è berlo buono, ma pur sempre con moderazione!

Buon appetito!!!

nel cielo di Fontebranda

*Carla Boccini
Eole Ferri
Brigitte Ursula Finn
Gianni Giacopelli
Fabio Giuggioli
Silvano Landi
Aldo Rossolini
Roberta Vanni Toti*

benvenuti Anatroccoli

*Lapo Baragatti
Beatrice Dinino
Pietro Berrettini
Theo Antichi Bordoni
Riccardo Capannoli
Nina Fumaioli
Violante Galgani
Isabel Ganfini
Ascanio Paravia*

SIAMMDEILLE FONTI