POCHI MA BONI



ANNO MMXXVI, N°2 Settembre

INDICE

- Editoriale
- **La contrada**
- Il Libro del Barbero
- **La società**
- Gruppo Donatori Sangue
- Solidarietà
- DNA
- Confraternita
- I lavori
- Basta un attimo per tornare bambini
- Le donne del Montone
- Campari
- Lo spazio del Gronda
- Archivio
- Ci hanno lasciato - Sono nati

Direttrice Responsabile:
Elena Pianigiani

Redazione Giornalino
Elena Pianigiani
Monica Ciabatti
Rachele Agnusdei
Iacopo Capitoni
Sara Corti
Agnese Gori Savellini
Giada Gorini
Lavinia Lenti
Sara Martinucci
Giovannella Pacini
Alessandro Pedani
Tiziana Petreni
Livia Preve
Diletta Regoli
Nicolò Ricci
Maria Assunta Santillo
Lorenzo Soligo
Tommaso Soligo

Copertina:
foto Michele Santillo

Immagini:
Nicolò Ricci
Simone Stanghellini
Gianluca Lecchi
Archivio di Valdimontone

Impaginazione:
Giada Gorini
Alessandro Pedani
Lorenzo Soligo
Tommaso Soligo

Stampa:
Tipolitografia San Giovanni

Come sempre un ringraziamento a tutti coloro che hanno collaborato a questo numero di Pochi ma Boni











AMMACCATI MA BONI



Ci sono cose nella vita che uno preferirebbe evitare. La fila alle Poste, la macchina che non parte quando sei già in ritardo, il vicino che decide di ricostruire il mobile di cucina la domenica mattina. E poi ce ne sono altre, decisamente più serie: vedere vincere chi avresti preferito vedere arrivare secondo. O magari anche un po' più indietro.

Succede. È successo. E siamo ancora tutti qui. Presenti, compatti. Noi.

Perché, diciamocelo, certe serate non sono esattamente quelle in cui viene voglia di stappare una bottiglia buona. Qualcuno avrà spento la televisione un po' prima, qualcuno avrà scelto il silenzio contemplativo, altri avranno maledetto il Palio tutto o rivalutato all'improvviso le bellezze mai esplorate della costa maremmana. Tutte reazioni perfettamente comprensibili.

Ma il bello, se proprio dobbiamo trovarne uno, viene dopo.

Viene quando torni in Società e trovi le stesse facce. Quando una battuta riesce finalmente a strapparti un sorriso. Quando qualcuno esagera, come sempre, qualcun altro minimizza, come sempre, e alla fine ci si ritrova tutti insieme, esattamente come prima. Forse perfino un po' più di prima.

Perché la rivalità è anche questo. Sarebbe inutile far finta che non esistesse o raccontarsi che vincere e perdere siano la stessa cosa. Non lo sono affatto. Se fosse così, il Palio perderebbe una parte fondamentale della sua forza. La rivalità vive di gioie immense e di giornate che avremmo volentieri cancellato dal calendario. Fa parte della nostra identità, della nostra storia e del nostro modo di essere Contrada.

Ma proprio per questo bisogna saperla vivere.

Con passione, certo. Con orgoglio, sempre. Anche con quel sano rodimento che nessuno riuscirà mai a eliminare e che, in fondo, sarebbe persino sbagliato eliminare. Però senza perdere la capacità di ridere di noi stessi e, soprattutto, senza dimenticare quello che resta quando i cavalli sono usciti dalla Piazza e il tufo è stato portato via. Resta il Montone.

Restano le cene, le risate al bar di Società, le chiacchiere, i cittini che corrono, quelli che c'erano prima di noi e quelli che verranno dopo. Restano gli amici, le famiglie, le discussioni infinite e quella sensazione difficile da spiegare a chi non è di Contrada: sapere di appartenere a qualcosa che non dipende dal risultato di una corsa.

Forse è proprio nei momenti meno facili che ce ne accorgiamo meglio.

Quando tutto va bene è semplice essere felici insieme. Quando invece qualcosa va storto — e magari va storto proprio nel modo che ci piace meno — scopri quanto conta essere compatti. Quanto conta esserci. Quanto conta riuscire a trasformare una serata storta in una battuta, una battuta in una cena e una cena nell'ennesimo ricordo da raccontare.
Naturalmente non esageriamo: questo non significa che la cosa ci abbia fatto piacere.

Siamo sportivi, ma fino a un certo punto.

Però siamo anche abbastanza grandi da sapere che la storia non finisce mai in una sera d'agosto. Le vittorie passano, le sconfitte pure. Le prese in giro restano per un po', com'è giusto che sia, e prima o poi arriva sempre il momento in cui il vento cambia direzione.

Nel frattempo facciamo quello che sappiamo fare meglio: stiamo insieme.

Un po' ammaccati, magari.

Ma sempre boni.



Di Giovannella e Monica

IL VALORE DI ESSERE CONTRADA

Di Alberto Benocci

Quando mi è stato sollecitato l'articolo da parte della Redazione, la stagione paliesca si era appena conclusa con il Palio di agosto, che è andato come tutti sapete.
Come prima cosa mi sono detto: «E ora cosa scrivo?». Un attimo di smarrimento c'è stato, lo confesso; solo un attimo, così come credo sia naturale che sia. Questa festa, che viviamo con una passione viscerale e che ci coinvolge emotivamente in maniera quasi totalizzante, come poche altre cose sanno fare, ci regala grandi gioie ma anche cocenti delusioni, creando una frattura tra ciò che desideravamo e ciò che effettivamente accade.
Tuttavia, mi sono subito reso conto che la delusione, pur essendo dolorosa, non è un segno di debolezza, ma una reazione naturale che stimola spunti di riflessione e ci fa guardare al futuro in maniera più flessibile e consapevole.
E questo l'ho capito grazie a voi. Ho visto una reazione composta, senza piangersi addosso né cercare colpevoli, ma rivolta al futuro. Ho visto una Contrada fortemente coesa, che ha reagito con fiducia.
Spesso mi avete sentito dire, o ho scritto, che siamo una grande Contrada, ma che ancora non ne abbiamo piena consapevolezza. Mi sono sbagliato: abbiamo piena consapevolezza di quello che siamo e abbiamo la mentalità giusta. Possiamo inciampare, ma non cadere, perché sappiamo guardare oltre, con la determinazione, la convinzione e le idee necessarie per continuare a perseguire obiettivi ambiziosi.

I Palii passano, con le loro alterne fortune, ma la Contrada resta e conserva la sua importanza nella vita sociale di ogni contradaiolo. Pur avendo subito nel tempo trasformazioni profonde, non si è mai separata dall'interazione sociale all'interno dei luoghi condivisi. E oggi, come nel passato, celebriamo ogni anno ritualità fondanti nel rispetto della tradizione, che trovano la loro massima espressione nella Festa Titolare.
Il **Solenne Mattutino**, che rinnova l'antico legame spirituale della Contrada e la richiesta di protezione alla nostra Santa Patrona, Maria Madre del Buonconsiglio, alla quale è stata dedicata la mostra «Portata dagli Angeli», intrecciandosi con la dimensione laica del senso di appartenenza.
Il **Battesimo contradaiolo**, che alimenta la percezione di far parte di una grande famiglia e stimola la presa di coscienza di un'identità costituita da tradizioni e miti che vanno molto al di là della propria dimensione personale.



L'omaggio alle Consorelle, che ci ha visto sfilare per le vie della città con l'orgoglio di indossare la montura, di spiegare al vento i nostri colori e di cadenzare, con il rullo dei tamburi, il nostro passaggio, senza venir meno a un comportamento rispettoso di un codice contradaiolo non scritto, ma che ognuno di noi ha ben chiaro nella propria testa.
La **settimana dei festeggiamenti,** durante la quale momenti conviviali, eventi, spettacoli, ma anche tanto lavoro e disponibilità al servizio, generano scambi intergenerazionali.





In fondo, tutto questo riproduce, e direi porta al suo estremo, un modello comportamentale che si ripete nel corso dell'anno. Ed è naturale aggiungere che ogni storia raccontata nelle serate in Società rappresenta una traccia nella formazione contradaiola.
È necessario che questo intreccio di vite passate, storie e vicende lontane, che rappresentano i nostri miti, possa trovare piena corrispondenza nella realtà vissuta da ogni contradaiolo.
Un ponte ideale tra passato, presente e futuro, ben rappresentato dall'opera d'arte *Come sta la luna?* di Serena Fineschi, la cui installazione nel nostro territorio continua il dialogo intrapreso dalla Contrada con l'arte contemporanea, ponendosi come luogo non solo di custodia della tradizione, ma anche di produzione culturale viva, dove l'arte contemporanea diventa parte della nostra identità.



Poi, senza soluzione di continuità, siamo arrivati a fine maggio con la Cena del Piatto e dell'Asta, con la quale abbiamo concluso i festeggiamenti per la splendida Vittoria del 16 agosto 2025; di seguito l'estrazione a sorte e il Palio di luglio, dove ancora una volta non abbiamo avuto paura di mettere in campo le nostre idee e fare scelte in controtendenza rispetto a un Palio talvolta cristallizzato, e infine il Palio di agosto, da cui ho preso spunto per iniziare questo articolo.
Una Contrada viva, partecipata, che trova nei giovani uno dei suoi assi portanti e che offre loro una cornice di inclusione e protezione, un contesto antropologico irripetibile e difficilmente riscontrabile in qualsiasi altra struttura sociale.
Uno studio realizzato dalla "Fondazione Charlie" ci dice che la Contrada è vissuta in maniera positiva e divertente dalla quasi totalità dei giovani contradaioli intervistati, soprattutto tra quelli che hanno raggiunto la maggiore età, e conclude: «Siena ha saputo far nascere e mantenere nel tempo un'originalissima cultura locale avente come baricentro quel particolare corpo intermedio che è la Contrada».
Giunto al termine di questo articolo, spero di essere riuscito a trasmettere quanto sia importante il valore della Contrada nella nostra cultura e come il senso di appartenenza sia parte della nostra quotidianità.
La Contrada è di più, riprendendo una locuzione usata dal recente Mangia d'Oro. Supera ogni ostacolo perché vive di noi, della nostra gente che, tra momenti esaltanti e amarezze, prosegue dritta per la propria strada, con lo sguardo sempre rivolto a un futuro rosa.
W il Montone!

CADERE VERSO L'ALTO: L'ARTE INVISIBILE DI RICOMINCIARE

Di Aldo Nerozzi



Mi trovo a scrivere questo articolo dopo pochi giorni dal Palio di agosto vinto dalla nostra rivale.
Il Palio è anche questo, vittorie e sconfitte; bisogna saper vincere, ma bisogna anche saper affrontare i momenti difficili, consapevoli che sono solo momenti e che la strada che abbiamo tracciato è chiara, netta e coraggiosa.
Da quando ho iniziato a fare il Capitano ho avuto la ferma convinzione che al Montone servisse una politica che guardasse non solo al presente ma anche al futuro.
In quest'ottica nella carriera di luglio abbiamo fatto esordire Salvatore Nieddu, che seguivamo dall'inizio del mio mandato.
Salvatore si è dimostrato all'altezza della fiducia che il Montone ha riposto in lui, correndo il suo primo Palio da grande professionista, con mestiere e lucidità.

L'estrazione del Palio di agosto non ci ha permesso di partecipare alla carriera; il resto lo sappiamo.
Il rientro ai Servi dopo Palio mi ha dato la misura della Contrada che siamo.
Senza isterismi e senza scoramento, con la capacità di analizzare i fatti con lucidità. Grandi e piccini stretti in abbracci che soffocano la tristezza e trasmettono coraggio. Quel coraggio che il Montone ha nel suo DNA: di smaltire le delusioni, di guardare avanti e ripartire con la forza di un popolo unito, forte e visionario, che non smarrisce la strada ma anzi, prosegue nel suo percorso con lungimiranza e concretezza.

Sono alla scadenza del mandato, abbiamo vinto e ha vinto la nostra rivale, ma resto orgoglioso della politica in cui ho creduto e credo ancora, che ci ha portato una grande vittoria e che spero ne possa portare altre il più presto possibile.
Ringrazio di cuore tutto il popolo del Montone per la fiducia che mi ha dimostrato in ogni momento del mio mandato.
Vi abbraccio.
W il Montone!



IL LIBRO DELLA STALLA

Di Sara Martinucci

Il mio primo incontro con il “Libro del Barbero” è avvenuto un pomeriggio della scorsa primavera quando, accompagnata pazientemente da Agnese, ho fatto capolino nel buio silenzioso del San Leonardo, luogo che custodisce tante ricchezze della nostra Contrada. Dopo aver provato tutte le chiavi a disposizione – che sono tantissime – e dopo aver constatato che ovviamente quella che ci serviva era l’ultima del mazzo, siamo riuscite ad aprire la teca giusta che lo conteneva.

Come prevedibile, è stato un colpo di fulmine! Mi è bastato un attimo per notare che il peso del tomo era direttamente proporzionale al valore storico e artistico del suo contenuto: le copertine fronte e retro, intarsiate di disegni e stemmi, sono infatti di pesante legno scuro, ed è stato sufficiente aprire due pagine a caso, lì, in piedi davanti al vetro aperto, per capire che avevo tra le mani un oggetto straordinario.

Per mia natura spesso pecco di eccessiva sensibilità, ma anche la persona più cinica e impassibile non potrebbe che provare stupore ed emozione nello sfogliare le pagine di carta spessa di questo libro speciale.

Un’interessante ricerca di Aldo Giannetti è stampata e allegata al libro; da lì ho scoperto che la sua origine si deve ad una donazione che fece Pietro Piochi in previsione dell’inaugurazione della nuova stalla in via dei Servi 11, che avvenne il 28 aprile 1963; diversi contradaioli sostennero l’allestimento del nuovo spazio e lui decise di contribuire con questo volume, in cui si sarebbero dovute tramandare le informazioni sui cavalli assegnati al Montone e ciò che accadeva loro nei quattro giorni di Palio.

È così che dal 1963 ogni carriera corsa dalla nostra Contrada è stata qui descritta con calligrafie eleganti da contradaioli anonimi, che però hanno messo del loro in ogni racconto, spesso calandosi direttamente nei panni dei barberi che hanno indossato la nostra spennacchiera. Tuttavia, quello che ai miei occhi è apparso ancora più stupefacente è che ogni narrazione è accompagnata da disegni unici per maestria, uso dei colori e minuzia dei dettagli. I racconti dei Palii del passato hanno forse un’impostazione più formale e didascalica, mentre la fantasia si è presa la sua rivincita col passare degli anni, in un susseguirsi di ghirigori, schizzi, fotografie e repliche dei drappelloni che non hanno niente da invidiare agli originali.

Chissà se gli amanuensi medievali sentivano lo stesso carico di tensione ed emozione a vergare le proprie parole sulla pergamena rilegata dei loro manoscritti; sarà per i miei studi umanistici, ormai sacrificati al meno poetico mondo del lavoro, ma mi è sembrato davvero un privilegio inestimabile poter osservare da vicino quest’opera degna dei musei più prestigiosi, e poter in qualche modo contribuire al suo proseguimento.

Molto spesso vivere la quotidianità della Contrada ci fa restare ancorati al presente, tra servizi, canti, cene e assemblee, mentre meno frequentemente riflettiamo concretamente su quanto sia importante il nostro passato; i nostri musei conservano tesori che diamo per scontati o che, a volte, neanche conosciamo. La speranza è quindi che si possano trovare sempre più occasioni per rendere ancora più fruibile questo patrimonio storico e artistico, soprattutto ai giovani, che avranno poi l’arduo compito di mantenere viva la nostra identità contradaiola grazie al ricordo di quello che è stato, e che – figurativamente e non – dovranno scrivere, come amanuensi moderni, il futuro del Valdimontone.



MEMORIA, VISIONE E LAVORO DI SQUADRA

Di Federico Bari



Giunti ormai nel secondo semestre dell'anno, desidero esprimere il mio più sentito ringraziamento a tutto il Consiglio per il grande lavoro svolto. È stato un periodo complesso, soprattutto per le difficoltà logistiche causate dai tanti lavori che ci circondano, ma la risposta di tutti è stata straordinaria. Un grazie sincero va ai Vice Presidenti, sempre attenti e presenti e a un Consiglio costantemente pronto a mettersi in gioco, bravissimo nel coinvolgere così tanta gente con spirito di festa e convivialità.
In questo percorso, però, non posso non ricordare con profonda commozione Renzo. Lo conoscevo da tantissimo tempo, dai nostri primi incontri nel Palio circa vent'anni fa. Una persona positiva, di ottima compagnia e un professionista vero. Il tempo trascorso insieme come Vicepresidente è stato purtroppo troppo breve, ma gli è bastato per conquistare la stima e l'affetto di tutti, dagli 8 agli 88 anni. Con la sua passione travolgente è riuscito fin da subito a centrare ogni problema e ad affrontarlo con il suo metodo infallibile, lasciando un segno indelebile in tutti noi.

Raccogliere un'eredità così importante non era facile, ma al suo posto è subentrato il giovane Senio. Una scelta che ho, anzi abbiamo, fortemente voluto non solo per le sue indiscutibili qualità, ma anche perché ho sempre creduto e puntato tutto sui giovani, vero motore e futuro della nostra Contrada.

Riflettendo sulla recente modifica dello Statuto, che abbiamo promosso proprio per permettere la creazione della Commissione di supporto al Consiglio di Società, sono ancora più convinto che la scelta fatta sia vincente. I risultati ottenuti, sia in termini di partecipazione che di lavoro concreto, mi rendono estremamente soddisfatto. Voglio per questo ringraziare di cuore la Commissione di supporto, poiché grazie al loro contributo riusciamo a dedicare, tutti insieme, ancora più attenzione ed equilibrio alla vita della nostra Società.

Rivolgo infine un saluto caloroso all'Onorando Priore Alberto e al Seggio, per la collaborazione e il confronto continui, al Capitano Aldo e al suo Staff, al Presidente del Gruppo Donatori di Sangue Luca con il suo Consiglio, sempre presente e operativo. Ho sempre creduto nel valore del "plurale" e dell'unità e oggi più che mai dobbiamo continuare a crederci insieme.



LA FESTA FUORI CASA

A cura del Consiglio della Società Castelmontorio



Anche quest'anno è tornato il consueto appuntamento con la festa della nostra Società, le Serate Rosa. È tornato, però, in una veste completamente diversa. I lavori di ampliamento della Società Castelmontorio hanno rimescolato tutte le carte e hanno posto, fin dalle prime riunioni, una domanda tutt'altro che banale: si può fare la festa senza poter contare sulla casa in cui la festa si è sempre fatta?
La risposta, oggi, la conosciamo. Ma per arrivarci è stato necessario ripensare da zero l'intera macchina organizzativa, senza la comodità di poter dire «l'anno scorso si faceva così». La braceria è stata realizzata interamente all'esterno della Società; lo stesso è valso per la pizzeria e per i gruppi musicali che si sono alternati nelle quattro serate. Ogni reparto ha dovuto trovare una collocazione nuova, ricalcolare spazi, percorsi, tempi e allestimenti, e imparare a lavorare in una geografia diversa da quella conosciuta a memoria.
È stato più faticoso? Senza dubbio. Ma è stato anche l'anno in cui si è visto meglio di che pasta è fatta questa Società. Gli imprevisti, che pure non sono mancati, sono stati gestiti sul momento e senza drammi; i numeri hanno retto, e alla fine di ogni serata la soddisfazione di vedere che tutto aveva funzionato ha ripagato ampiamente della fatica.
Il risultato più bello di queste Serate Rosa, però, non si misura nei coperti serviti né nelle pizze sfornate. Il lavoro della Commissione ha prodotto qualcosa che vale molto di più: una forte aggregazione intergenerazionale. Generazioni diverse si sono trovate a lavorare fianco a fianco, e lo hanno fatto in maniera davvero proficua, mettendo insieme l'esperienza di chi certe difficoltà le aveva già viste e l'energia di chi le affrontava per la prima volta. Ne sono nati rapporti umani che non si esauriranno con lo smontaggio dell'ultima serata: sono, a tutti gli effetti, un patrimonio per il futuro della Contrada.



Perché è questo, in fondo, che una festa lascia. Le strutture si montano e si smontano, gli allestimenti cambiano ogni anno, la Società tornerà presto ad accoglierci ampliata e rinnovata; ma il modo in cui si è lavorato insieme in un anno complicato resta, e sarà la base su cui costruire le Serate Rosa che verranno.





Un grande ringraziamento va a tutti coloro che hanno reso possibile tutto questo: alla Commissione, che ha progettato una festa nuova senza avere modelli a cui appoggiarsi; a chi si è messo a disposizione in ogni reparto; al Consiglio, per il sostegno concreto in ogni fase; e a tutti noi, che anche quest'anno — anzi, quest'anno forse più che mai — ci siamo soprattutto divertiti.
Per l'analisi puntuale dell'organizzazione, dei numeri e dei risultati rimandiamo alla relazione della Commissione Serate Rosa. Qui ci bastava raccontare come, in un anno in cui la nostra casa era un cantiere, la festa l'abbiamo comunque portata a casa noi.







LA PRIMA ESTATE IN PIAZZA MANZONI

Di Gabriele Maccianti

Da quasi un anno una gru, grazie alla quale vengono costruiti i nuovi locali della Società Castelmontorio, svetta sul colle dei Servi. E il pensiero torna a quando, tra l'autunno 1984 e il gennaio 1985, mettemmo piede negli ambienti allora in possesso della USL 30 Area Senese. Ambienti che costituivano da tantissimi anni parte dei magazzini e delle strutture logistiche di supporto dell'Ospedale psichiatrico San Niccolò costruito nel corso dell'Ottocento dalla Società di Esecutori di Pie Disposizioni.
L'affidamento era frutto di un lungo lavoro di corteggiamento avviato dai dirigenti con le autorità, peraltro dimostratesi sensibili alle nostre richieste. Tutti, dal Priore Farnetani all'ultimo protettore, eravamo consapevoli che questi ambienti avrebbero consentito alla Società, e dunque alla Contrada, un gran salto di qualità capace di schiudere orizzonti impossibili da praticare nei piccoli locali di via dei Servi. L'Ospedale psichiatrico era ancora aperto e questi vasti ambienti erano conosciuti da pochi contradaioli, benché si trovassero appena oltre il portone di Piazza Manzoni numero 6. Le prime ricognizioni erano dunque motivo di grande curiosità. Varcato il portone, sulla sinistra stavano le costruzioni del



convento con i suoi robusti pilastri e il fondo in terra battuta. Il salone era colmo di tavoloni della falegnameria ed era diviso in due da una sottile parete che recava sull'intonaco ingiallito la data 1659. Davanti all'ingresso c'era la struttura più recente, l'obitorio, a sua volta diviso in tre ambienti: la saletta per i parenti dei defunti, quella di esposizione delle salme e quella con i tre tavoli mortuari in marmo. Oltre, un intrichio di ambienti malmessi, l'oliviera e la stanza per il ciuco addetto al frantoio, giacché l'Ospedale psichiatrico era una piccola città autonoma e autarchica che produceva molto di quello



che consumava, utilizzando come forza lavoro i ricoverati ritenuti più idonei alle mansioni richieste. Sulla destra, infine, c'era un morbido pendio erboso colmo di olivi - la quasi totalità dei quali non sopravvisse alla tremenda gelata del gennaio 1985 - e l'incantevole panorama della città.
Quasi tutto era in stato di semi abbandono: erbacce, cartacce, intonachi staccati, sudiciumi vari e assortiti. C'era molto da fare per rendere abitabili quei locali. E così i volenterosi iniziarono il recupero. Fare i nomi di tutti coloro che presero parte a quel lavoro di "colonizzazione" è impossibile: dal Presidente Mario Bari al Consiglio direttivo si scendeva per li rami fino ai pensionati e agli studenti, e ai ventenni freschi di diploma e in attesa di partire per svolgere il servizio militare. Tutta gente con tanto tempo libero e vogliosa di dare una mano. I volenterosi si davano appuntamento due o tre volte la settimana, nel pomeriggio, con stivali e pale, per raccogliere i detriti, cui veniva poi dato allegramente fuoco. Quanto entusiasmo e allegria! Tutti sapevano che la Società avrebbe potuto finalmente trovare spazi consoni ad organizzare eventi di ogni tipo. Tutti sapevano che prima si rendevano abitabili e prima avremmo iniziato a sfruttarli. Le serate lavorative si concludevano quando iniziava a far buio con una gran merenda con le salsicce regalate da Lorenzo Bonelli. Poi, sudici e sporchi (e anche con un po' di alcol nelle vene, specie i più giovani), i volontari tornavano a casa. Anche il pratino venne ripulito e recintato (per evitare le intromissioni dei ricoverati) con una palizzata per la quale l'allora piccolo Federico Bari, attuale Presidente, funse da "misurino" per le buche per i pali. Entrarono poi in azione i contradaioli "specializzati" - elettricisti, muratori, falegnami - che conclusero questa prima fase di lavori. Così, nel giro di pochi mesi, nell'estate 1985 la Società poté trasferirvisi per la stagione estiva.
Tutto era rustico e improvvisato, ma chiunque abbia vissuto quel periodo ricorda la sensazione inebriante di benessere che si provava in quel vasto aerato e luminoso spazio, cenando di fronte al panorama della città al tramonto e facendo colazione nei giorni del Palio nel piccolo e fresco boschetto che si trovava dove oggi c'è la terrazza. Erano anni di profonda (e anche di non semplice) trasformazione del Montone, che stava iniziando a porre le basi per divenire ciò che è adesso, e tutti o quasi ne eravamo consapevoli e orgogliosi. In autunno, come previsto, la Società tornò in via dei Servi. Poi, nella primavera 1986, venne fatto il definitivo passaggio. In un anno destinato a rimanere nella piccola grande storia del Montone.



QUANDO L'IMPEGNO UNISCE

A cura del Gruppo Donatori Sangue

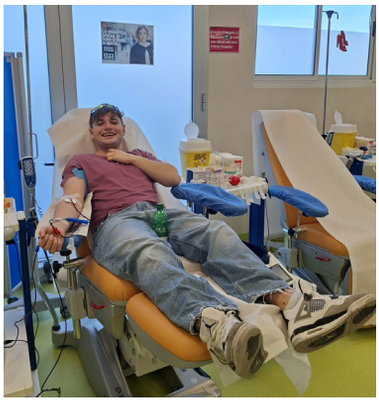
Il percorso di crescita e rinnovamento che la nostra Contrada sta affrontando negli ultimi anni coinvolge tutte le sue realtà e il Gruppo Donatori ne è una componente importante. In questo contesto di cambiamento, il Gruppo dimostra di essere un punto di riferimento stabile, capace di coniugare tradizione, solidarietà e partecipazione attiva.



I risultati raggiunti sono evidenti. Da quasi un decennio il numero delle donazioni si mantiene su livelli particolarmente significativi, testimoniando non soltanto la sensibilità dei soci verso un gesto di grande valore sociale, ma anche il forte senso di appartenenza che li lega al Gruppo. Ogni donazione rappresenta molto più di un semplice atto di generosità: è la conferma concreta di una comunità che sceglie di esserci e di contribuire al benessere degli altri portando con fierezza i nostri colori.



Dietro questi numeri ci sono contradaioli, relazioni e un lavoro costante di condivisione personale e istituzionale.
Nel tempo, il Gruppo ha saputo rafforzare i legami e consolidato quella base umana indispensabile per svolgere la propria missione con efficacia grazie soprattutto al dialogo e all'integrazione. La partecipazione attiva, lo spirito di collaborazione e la capacità di accogliere nuove energie hanno rappresentato elementi determinanti per mantenere vivo e dinamico il nostro percorso ed è anche su questi punti che vogliamo continuare a battere il sentiero.



Il grande contributo che i donatori offrono non si misura soltanto nelle sacche raccolte, ma anche nell'esempio che riescono a trasmettere alle nuove generazioni; questo aspetto però è da ritenersi valido anche per chi non dona, ma fornisce comunque il suo contributo nei confronti del Gruppo, a prescindere dall'età e dal ruolo, dimostrando forte il desiderio di mettersi al servizio della comunità attraverso gesti semplici, ma di grande rilievo.
Guardando avanti, possiamo essere tutti orgogliosi del percorso compiuto, ma allo stesso tempo consapevoli che esistono ancora margini di crescita. La convinzione di poter fare ancora meglio rappresenta lo stimolo per continuare a investire nelle persone, nelle relazioni, nella sensibilizzazione e nel coinvolgimento, affinché il Gruppo possa proseguire il proprio cammino con energia e rinnovato entusiasmo.
Vogliamo, con l'appoggio e l'aiuto di tutti, spiegare le ali verso il futuro, tenendo salde le radici che ci legano indissolubilmente al passato.

Viva il Montone, viva il Gruppo Donatori!



INSIEME E' PIÙ BELLO

solidarieta@valdimontone.it

A cura della Commissione Solidarietà

Il In Contrada lo sappiamo bene: stare insieme è un bene prezioso. Un bene che oggi, nell'epoca del digitale, dei social e dell'intelligenza artificiale, rischia di diventare raro. E proprio per questo va custodito, difeso, alimentato con cura. Sappiamo quanto sia importante ritrovarsi, condividere luoghi, storie, valori. Momenti diversi, ma uniti da un filo comune: la comunità reale, fatta di persone fisiche che si incontrano, parlano, si ascoltano, si riconoscono. Viviamo in un'epoca in cui tutto è veloce, filtrato, mediato da uno schermo. Ma la Contrada no. E non deve esserlo. La Contrada è tempo di qualità, è luogo fisico, è relazione autentica. È un'ancora di salvezza, qualcosa di raro e prezioso da vivere, salvaguardare, riscoprire. Il nostro impegno, con umiltà e determinazione, è proprio questo: trasmettere ai giovani i valori fondamentali della comunità, quelli che si imparano stando insieme, non davanti a uno schermo. Perché in un mondo che corre, noi scegliamo di camminare insieme. Perché è in quel cammino più lento, più misurato, più umano, che costruiamo noi stessi.



La nuova bacheca "Insieme è più bello"

Per rendere più visibili le attività della Commissione Solidarietà e facilitare il dialogo con tutti i contradaioli, abbiamo installato in Società una bacheca dedicata, con il logo della Commissione e il titolo: "Insieme è più bello". Uno spazio semplice ma significativo, dove appendere le locandine delle iniziative senza interferire con quelle della Società, lasciare messaggi, suggerimenti, richieste alla Commissione e creare un punto di contatto diretto, immediato, reale. Una piccola iniziativa, che però rappresenta molto: un luogo fisico per dialogare, per ascoltarsi, per capire meglio le necessità dei nostri contradaioli. Ogni attività avrà la sua locandina, con i riferimenti delle persone da contattare, sempre a disposizione.

Le attività in programma

In coordinamento con le Commissioni Solidarietà delle altre Contrade, insieme ai Gruppi Giovani e Novizi, torna uno degli appuntamenti più cari: la XVI edizione di "A pranzo co' nonni", sabato 12 settembre al Tartarugone. Un pranzo conviviale per condividere racconti, intonare qualche stornello senese e far incontrare le generazioni. Ci auguriamo di essere numerosi: tutti i dettagli sono nella locandina esposta in bacheca.
In autunno, torna invece la prevenzione del tumore al seno. Proseguiremo il percorso dedicato alla prevenzione, coinvolgendo la dott.ssa Federica Fantozzi per un incontro di sensibilizzazione e spiegazione delle tecniche di autocontrollo.
Un tema fondamentale, che riguarda la salute e la consapevolezza di tutta la comunità.



Spazio anche alla cultura, con un evento dal titolo "Come gestire le emozioni" contestualmente alla presentazione del libro del dott. Jacopo Grisolaghi "Il vuoto dentro", un romanzo ambientato a Siena che racconta di una famiglia normale, ma attraversata da un disagio silenzioso: un vuoto che cresce nei gesti non detti, nel mancato dialogo, nelle incomprensioni quotidiane. Proprio quel genere di dinamiche contro cui la Contrada rappresenta un baluardo. Jacopo usa più volte un'espressione che colpisce: "analfabetismo emotivo". Una condizione figlia del nostro tempo, in cui siamo sempre connessi ma spesso incapaci di comunicare davvero. Sono temi attuali, che ci interrogano come Contrada: perché molti ragazzi vivono una solitudine connessa che non sempre sanno riconoscere.
E in chiusura invitiamo tutti a partecipare alle varie iniziative perché "insieme è più bello".

IL DNA DELL'ALFIERE E DEL TAMBURINO

Di Rachele Agnusdei

L'idea di questo articolo nasce, senza che ancora lo sapessi, in un sabato pomeriggio del 2025, quando decido che è arrivato il momento di portare Sandro, sei anni, alla sua prima lezione di… tamburo, pensavo. "Ha sei anni, fa batteria, fa berebè nanà sul tamburino portato da Babbo Natale dalla mattina alla sera, di sicuro vorrà fare il tamburino." Arriviamo in Società, inizia a piovigginare, e il Pazzo coi tamburini in erba si sposta sotto il gazebo perché, anche se il tempo non assiste, ormai i bambini sono tutti lì e vale la pena provare a non mandarli tutti a casa.
Al primo tocco della prima mazza sulla pelle tirata, le urla di mio figlio e il suo pianto disperato iniziano a superare i decibel prodotti dai tamburini. Io insisto (sempre per i motivi di cui sopra) e mi ci arrabbio anche un pochino, finchè non capisco che non c'è trippa per gatti e mentre praticamente me ne sto per andare, con la coda dell'occhio vedo gli alfieri nel chiostro dei Servi, con Duccino che allena i bambini del Minimasgalano e Gotto con un paio di scalmanati dell'età del mio. Ci avviciniamo, ed è in quel momento che Sandro, senza vergogna, né paura, né esitazione alcuna, afferra una bandiera della sua misura, e si piazza davanti a Gotto comunicando, col linguaggio del corpo, una preghiera: "Insegnami". Il resto è (per ora) una brevissima storia di mio figlio fissato con la bandiera, ma che continua ancora a suonare la batteria. Il "per ora" è d'obbligo, Sandro ha 7 anni e chissà.

"A mio babbo piaceva il suono del tamburo e mi ha inserito fin da piccolo nei gruppi di tamburini che si allenavano alla Santissima. Pensa che io non ci volevo andare perché non mi riusciva e il tamburo pesava troppo."

Ma i nostri grandi alfieri e tamburini come hanno capito quale fosse il loro posto nella comparsa? Per scoprirlo ho rivolto a un selezionato numero di big della Piazza una domanda secca: "Perché sei alfiere e non tamburino?/Perché sei tamburino e non alfiere?". L'obiettivo era quello di capire se si sceglie uno o l'altro per chiamata dall'alto, tradizione di famiglia, casualità, se ci si nasce o ci si diventa; in sostanza se la voglia di bussare o di alzare più in alto possibile è nel DNA dei nostri uomini (e magari anche delle donne, ma quella è un'altra storia… che ci ha già fatto commuovere a Ondeon 2025).
Le risposte sono state davvero sentite, e devo dire molto, molto intriganti. Ho provato a rielaborarle citandone i pezzi più salienti.
Uno dei concetti emersi è stato sicuramente quello di "rumore", come testimoniano Giovanni Monaci, detto Siluro, "Da piccino ero attratto dal chiasso e dal rumore: cosa può fare più confusione di un tamburo tra le strade della città?" e Leonardo Santi, detto Panco: "Sono alfiere e non tamburino perché non mi piace il rumore."
Di sicuro anche il concetto di famiglia e tradizione non è da meno, e nel caso di Luca Borghi, le cui rullate hanno risuonato per più di un decennio in Piazza, da cittino al Minimasgalano prima, a tamburino della passeggiata storica poi, famiglia e rullìo sono andati di pari passo: "A mio babbo piaceva il suono del tamburo e mi ha inserito fin da piccolo nei gruppi di tamburini che si allenavano alla Santissima. Pensa che io non ci volevo andare perché non mi riusciva e il tamburo pesava troppo." Viceversa, nel caso di Luca Belardi detto Il Duda, viene da pensare che ci sia mancato poco che la famiglia non lo buttasse fuori di casa: "Sono tamburino perché il tamburo fa casino. Fin da piccolo, con posate alla mano, suonavo su qualsiasi tipo di superficie tipo pavimento, davanzale, tavolo, sedia, piatto e bicchieri, per la felicità del resto della famiglia (sarà per questo che il mi' fratello è alfiere)". Poro Paolo. Per Daniele Ciabatti, invece, è bastata una frase della mamma: "'Vedi come sono belli ed eleganti, gli alfieri?' E io, mammone come ero, non potevo che



infilarmi nell'impresa". E anche per lui, compagno di Tommaso Indrizzi in Piazza (accoppiati dal Topino perché erano "alti e magri uguale") ha compiuto "percorso stupendo, con un grande amico, che ha costruito una grande base del [suo] amore e della [sua] passione per la Contrada".



Tra i concetti emersi in ambito tamburo ci sono la gioia di poterselo costruire, che traspare dalle testimonianze di Luca Borghi e di Luca Belardi, la "regalità" dello strumento, come dice Daniele Massari, l'orgoglio di sfilare per primi, di "scandire i tempi della festa", quel "passo a vittoria" che per Guido Rubbioli è stato un tormentone nella testa fin dalla tenera età, ancor prima di partecipare ai corsi della Contrada, e che aggiunge: "Mi affascinava il rullo del tamburo, sembrava quasi una magia che le mazze potessero essere usate così rapidamente".

Chi, con un po' di ironia, ci rammenta che esiste una certa rivalità tra chi gira e chi rulla, è Lorenzo Santi, detto Il Pazzo, che non parla di rumore, ma di destrezza, e ci ricorda che "suonare il tamburo implica eseguire determinati movimenti, sinceramente poco naturali, che non tutti riescono a fare propri in tempi brevi; la conseguenza è che non compaiono risultati. Da qui l'opzione di riserva, la bandiera". Una velata ironia traspare anche dalle affermazioni di Tommaso Indrizzi, che azzarda: "Vuoi mettere il leggiadro sventolìo della seta rispetto al chiassoso rullo dei tamburi?"

Comunque, non ci dimentichiamo che Contrada è comunità, vicinanza, mutuo soccorso, appartenenza, amore; la Contrada sono i suoi colori, la sua gente, e come dice Francesco Moran, sempre tamburino: "Si comincia magari perché qualcuno ti prende per mano, ti dà due mazze e ti dice dove devi andare; poi passano gli anni e ti accorgi che quel tamburo non lo suoni più perché qualcuno ti ha detto di farlo, ma perché lo senti tuo e ti permette di dare voce alla Contrada". Che parole meravigliose per un giovanissimo.



E gli alfieri? Un aspetto interessante, che a pensarci bene non sorprende, e che sembra accomunare diverse delle eccellenze della seta che ho intervistato, è che l'istinto di fare casino ce l'hanno avuto anche loro. La stragrande maggioranza degli alfieri sono tamburini mancati. Qualcuno per dichiarata assenza di competenze ("Non avevo punto orecchio", confessa Duccio Cappelli e "Mi è sempre riuscito poco, anzi per niente suonare il tamburo", dice Paolo Belardi), e altri, come Lucio Viligiardi, perché il "tamburo è la prima cosa che si prende in mano da piccino", ma poi "qualcosa succede" e "l'eleganza e la dinamicità del volteggio della bandiera prendono il sopravvento".

Anche in questo caso c'entrano familiari, amici, mentori. Le testimonianze che ho raccolto sono piene di storie di emulazione, motivazione, ispirazione, e se per i tamburini le parole chiave sono suono, rumore, voce, i nostri alfieri hanno seguito il fascino del movimento, dei colori, dell'armonia. Jacopo Ciacci detto Papo, il più giovane intervistato e il più fresco di Minimasgalano, ha sì seguito le orme di fratello e cugino, ma forse avrebbe scelto lo stesso così, perché le bandiere "si vedono subito e quei disegni che sono rica-

mati su ogni bandiera [gli] sono sempre piaciuti tantissimo". Il fratellone Gabriele Ciacci, invece, definisce "quella sensazione di girare la bandiera e di entrare in Piazza, anche solo per il Minimasgalano, una delle più belle della sua vita" e girare la bandiera ormai è diventata "quasi una droga, mai una fatica". Il suo compagno, invece, Matteo Sartini detto Il Sarto, si è semplicemente ritrovato nel posto giusto al momento giusto quando cercavano due alfieri per il Minimasgalano, e insomma, "monturarsi per la prima volta a 9 anni non capita sicuramente a tutti". Ora è decisamente "appassionato al mondo degli alfieri". È interessante anche l'affermazione di Leonardo Santi, che dice "Sono un alfiere traditore che, all'ombra di due tamburini di Piazza, ha provato ad essere più originale".



Alfiere o tamburino di Piazza, un sogno di tanti, che parte da lontano, dalla famiglia, dagli allenatori, dalla fatica, dall'ambizione, oppure dal caso, come è stato per Gabriele Liberati detto Biga Bega, che chiamavano (parole sue) "il miracolato" perché, pur non avendo un compagno fisso né nessuna velleità di entrare in Piazza, "nel 1994, per impossibilità di due alfieri che dovevano entrare, [era] l'alfiere più avanti nelle movenze e nei giochi di bandiera e [gli] fu chiesto se volesse entrare in Piazza ad agosto subito dopo il Palio di luglio". Un mese di preparazione e un sogno che non sapeva di avere che diventava realtà.

Mi viene in mente quella sacra fiammella del nostro inno, quel tramandare. Chi ha detto che ci voglia necessariamente un legame di sangue? Se parecchi giovani hanno fatto riferimento all'importanza fondamentale dei loro mentori dell'economato, viceversa, gli allenatori considerano un privilegio il poter tramandare la passione nel nostro pratino.

Per il Duda, trasmettere le proprie conoscenze è un modo di non abbandonare il tamburo e non ha paura di ammettere che "di fatto, fino a oggi tutta la [sua] vita contradaiola è girata, gira e girerà intorno a un tamburo". Per Duccio Cappelli, la soddisfazione di poter preparare i bambini al Minimasgalano è un modo per poter trasmettere ai più giovani che "qualsiasi cosa si faccia in Contrada, dalla più piccola alla più grande, uno ci deve mettere la passione, la voglia, ma la cosa più grande di tutte che ci devono mettere è il cuore, perché giri la bandiera della tua Contrada e c'è lo stemma della tua Contrada". E a proposito di cuore, Tommaso Indrizzi ricorda il 2012, e quella "sensazione che ebbi nel ricevere finalmente in mano una bandiera in mezzo al giubilo e agli abbracci: lì mi sentii davvero completo!" Ho i brividi.

Il mio viaggio nei ricordi, nelle testimonianze e anche un po' nella psiche dei nostri uomini in calzamaglia e parrucca, mi ha fatto giungere alla conclusione che una risposta alla mia ipotesi iniziale in fondo non esiste. Non esiste un DNA, non si segue necessariamente la famiglia, la strada intrapresa non è a senso unico. Quello che invece esiste, resiste ed è nel destino ineluttabile di ognuno di loro è la forza conferita dall'orgoglio di poter rappresentare la Contrada, la riconoscenza e il rispetto per chi gli ha dato quella possibilità, il privilegio di vedere il bianco rosso e giallo stagliati contro l'azzurro del cielo estivo o il grigio delle nuvole di aprile, o di guidare la Contrada dalle consorelle o nella Piazza annunciandone inconfondibilmente l'arrivo.



Concludo con una delle frasi che mi ha colpito di più, dello scrittore Giovanni Zazzeroni, ma riportata da Giovanni Monaci, "L'amore per il tamburo nasce e cresce di pari passo con l'amore per la tua Contrada", applicabile senz'altro anche alla bandiera. Dal pratino alla Piazza è un attimo, e viva il Montone.

Di Gianfranco Indrizzi, Priore della Compagnia

Non tutti i montonaioli sanno che l'Oratorio in cui la Contrada officia i propri riti religiosi è di proprietà della Confraternita della Santissima Trinità, Compagnia laicale che vanta una storia di ben 728 anni. Il Valdimontone ne ha l'uso perpetuo in virtù di una concessione sottoscritta alla fine del 1972 dall'allora Arcivescovo di Siena Monsignor Mario Ismaele Castellano.



Nel tempo, e più volte, la Compagnia ha rischiato l'estinzione e, dopo la soppressione napoleonica degli enti ecclesiastici, si deve al Granduca Pietro Leopoldo di Toscana la sua ricostituzione.
Lo scarso numero di Confratelli ne stava decretando lo scioglimento, quando un gruppo di diciotto avveduti contradaioli, con in testa l'allora On.do Priore Senio Bruschelli, sottoscrisse il 17 dicembre 1993 l'atto di costituzione della "Congregazione Generale" che consentiva alla Confraternita di rimanere in vita. Da allora, grazie anche alla costanza e all'impegno del Commissario Straordinario Masi e dei Priori Lucia Baldi e Luigi Monciatti, la Compagnia ha ripreso vigore, ha investito risorse proprie e di munifici finanziatori esterni per mantenere nel miglior modo possibile il patrimonio storico-artistico, ha partecipato assiduamente alle varie iniziative disposte dalla Diocesi, coordinate dalla Consorteria, organo di rappresentanza di tutte le Compagnie laicali del territorio.
L'unico cruccio è lo scarso interesse delle giovani generazioni, che non hanno forse ancora compreso che un legame profondo unisce la Santissima e la Contrada.
Dal 23 al 31 maggio, rinnovando l'esperienza positiva del 2025, la Confraternita ha celebrato la sua Festa Titolare. La prima serata (sabato 23) si è svolta all'insegna del bel canto grazie all'esibizione del Coro della Cattedrale di Siena "Guido Chigi Saracini", reduce da Salisburgo per un evento concertistico di grande successo. Il complesso vocale è stato diretto dall'amico Maestro Lorenzo Donati, alla guida dalla sua costituzione, avvenuta nel settembre 2016 grazie alla collaborazione tra l'Accademia Musicale Chigiana e l'Opera Metropolitana di Siena, in cui all'epoca rivestivo l'incarico di Rettore. La serata si è conclusa con un buffet offerto a tutti gli ospiti e, ovviamente, ai bravissimi artisti.



I festeggiamenti sono proseguiti venerdì 29 con una conferenza dal titolo "Arte e spiritualità tra passato e presente" magistralmente condotta dai relatori Don Enrico Grassini ed il Dott. Raffaele Marrone. È stato poi il momento della cena, preceduta da un gustoso aperitivo, che ha visto circa 120 commensali, tra i quali una nutrita rappresentanza della Dirigenza e dello Staff Palio, seduti a tavola nel suggestivo spazio antistante l'Oratorio, allestito dalla Commissione costituita da vari Confratelli e Consorelle. Alcuni di questi sono stati impegnati fin dalla sera precedente nella preparazione delle pietanze nella cucina messa a disposizione dalla Società Castelmontorio, coordinando poi la distribuzione ai tavoli. Un ringraziamento particolare va rivolto agli Economi e agli Addetti alle cerimonie della Contrada, nonché al Gruppo Donatori di sangue Bruno Borghi, per il fattivo contributo tecnico e logistico.
Dopo la pausa del giorno successivo, domenica 31 nell'Oratorio si è celebrata la Santa Messa, presieduta da S.E. il Cardinale Paolo Augusto Lojudice, coadiuvato dal Correttore Padre Paolo Orlandini, Padre Sergio Ziliani, Priore Generale dell'Ordine dei Servi di Maria, e Fra Javier M. Badillo Martin, Consigliere e Segretario dell'Ordine. Alcuni componenti della Sedia, compreso il Priore e altri Confratelli, hanno

indossato la cappa storica accompagnando la liturgia nelle varie coinvolgenti fasi. La partecipazione all'evento è stata elevata e molti sono stati i contradaioli che vi hanno voluto assistere. Anche in questo caso, però, è stata di poco rilievo la presenza dei giovani, probabilmente con la mente già rivolta all'estrazione delle Contrade del tardo pomeriggio.
Al termine della S. Messa il Cardinale ha impartito la benedizione al pane distribuito a conclusione delle operazioni di voto svoltesi nella Sala Capitolare e della proclamazione dei risultati per il rinnovo della Sedia per il biennio 2026/2028, che hanno confermato gli Offiziali già in carica:

Priore: Gian Franco Indrizzi
Vicario: Antonio Provvedi
Cancelliere: Viviana Pasqui
Camarlengo: Luca Ricci
Correttore: Padre O.S.M. Paolo Orlandini
Maestro dei Novizi: Vincenzo Castelli
Consiglieri: Marcello Baglioni, Luisa Perugini e Aldo Giannetti

Anche nell'interesse futuro della Contrada, che ci sta dando una mano per portare a termine la ristrutturazione del "quartierino", destinato ad attività congiunte e promiscue, saremmo felici se altri montonaioli, condividendone i profondi valori, aderissero alla Confraternita. Come fare? Visita il sito "santissimatrinitasiena.it" o contatta il Maestro dei Novizi e/o altri componenti della Sedia.



Messa con il Cardinale 31 maggio 2026

SOCIETÀ CASTELMONTORIO, IL FUTURO PRENDE FORMA: AVANTI CON I LAVORI PER I NUOVI LOCALI

Di Michele Santillo

Aguardarlo dall'alto, prima della pausa estiva, il cantiere di Castelmontorio racconta già una storia diversa da quella di pochi mesi fa. Quello che inizialmente poteva apparire soltanto come un grande scavo, oggi comincia a mostrare con maggiore chiarezza le fondamenta di quello che sarà il nuovo spazio della Società.
È una fotografia importante, perché dietro ogni opera realizzata ci sono settimane di lavoro, progettazione, coordinamento e attenzione. Ma soprattutto perché permette di vedere concretamente come un progetto a lungo immaginato stia progressivamente diventando realtà.
La prima fase dell'intervento, quella dedicata alle opere strutturali, procede infatti secondo un program-



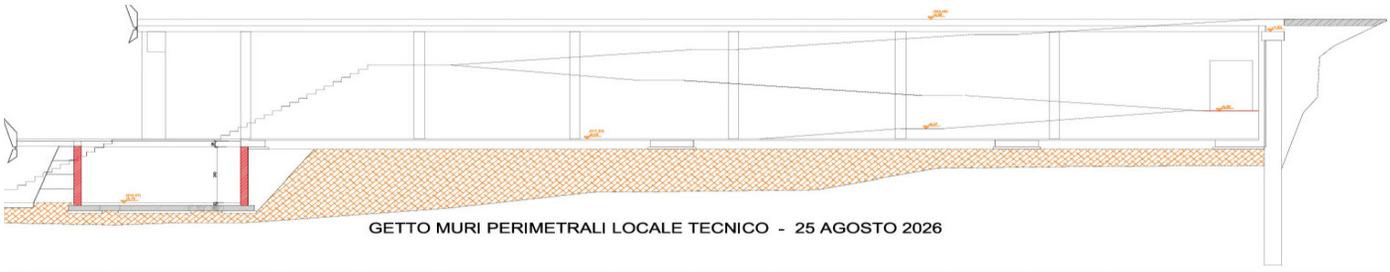
ma particolarmente intenso. Il percorso è ancora lungo, ma quanto realizzato fino a oggi consente di guardare ai prossimi mesi con fiducia.

Dallo scavo alle fondamenta
Il cantiere ha ormai superato alcune delle lavorazioni più impegnative della fase iniziale. Sono state completate le opere di scavo e i pali di fondazione, elementi fondamentali per garantire la stabilità della nuova costruzione.
È stata inoltre realizzata la **paratia di pali a sostegno dello scavo di sbancamento**, così come le opere necessarie al sostegno della strada perimetrale. Sono stati eseguiti i pali di fondazione del nuovo edificio e si è provveduto anche allo spostamento dei cavi ENEL, un intervento indispensabile per consentire la prosecuzione delle lavorazioni.
Particolare importanza riveste poi il lavoro già realizzato per il **locale tecnico posto al di sotto della nuova**

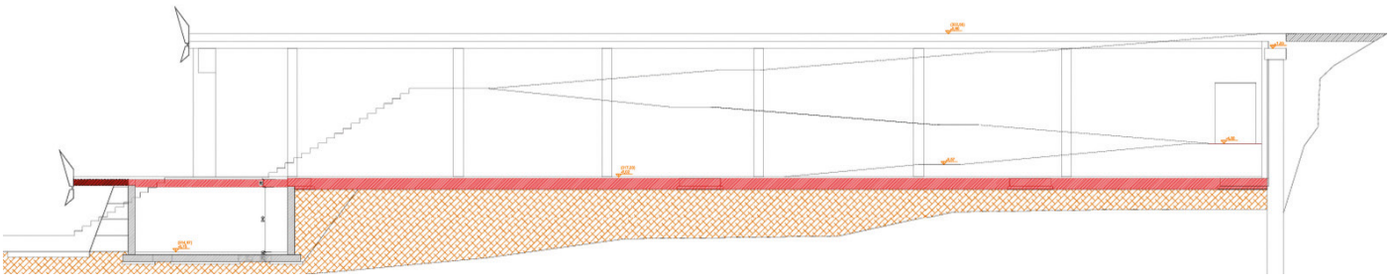
sala multifunzionale. La fondazione è stata gettata e sono state predisposte le casseforme per la realizzazione dei muri perimetrali.
Contestualmente sono state realizzate le predisposizioni per gli impianti di scarico delle acque meteoriche, un altro tassello necessario alla futura funzionalità dell'intero complesso.
Sono lavorazioni che, agli occhi di chi osserva il cantiere dall'esterno, possono apparire meno spettacolari rispetto a ciò che verrà nei prossimi mesi. Eppure sono proprio queste opere, spesso nascoste alla vista una volta completato l'edificio, a costituire la base sulla quale prenderà forma tutto il resto.

Il rientro dalle ferie segnerà un nuovo passo avanti
Con la ripresa delle attività dopo la pausa estiva, il programma prevede immediatamente una nuova fase di lavorazioni.
Il primo appuntamento sarà il **getto dei muri perimetrali del locale tecnico**. Entro la fine di agosto sono quindi programmati il riempimento perimetrale dei muri, il disarmo delle casserature, la predisposizione delle fognature e il tombamento degli scavi, seguito dal livellamento del piano superiore.

Se tutto procederà secondo il programma previsto, già nelle prossime settimane il cantiere inizierà quindi a cambiare ulteriormente aspetto.
Il mese di **settembre** sarà dedicato a un passaggio particolarmente significativo: il montaggio del solaio

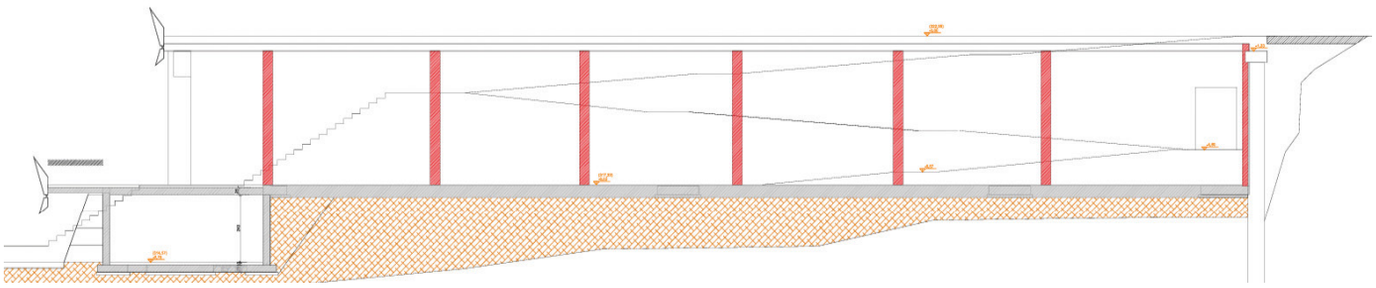

GETTO MURI PERIMETRALI LOCALE TECNICO - 25 AGOSTO 2026

sopra il locale tecnico e la realizzazione della parte in aggetto, vale a dire quella porzione della struttura che prosegue oltre i muri del locale tecnico.
Successivamente verranno montate le armature e sarà effettuato il getto in calcestruzzo della zona destinata alla nuova **sala multifunzionale**. Sarà uno dei momenti in cui la futura conformazione degli spazi inizierà a diventare sempre più leggibile anche per chi non è abituato a interpretare un progetto edilizio.

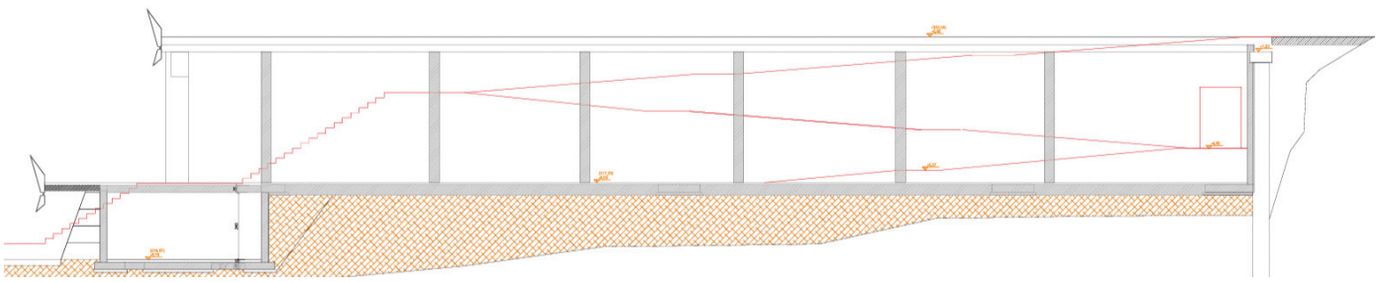


Ottobre e novembre: la struttura cresce
Con ottobre arriverà un'altra fase decisiva. Il programma prevede infatti il montaggio dei casseri per i muri e i pilastri della sala multifunzionale, seguito dalla posa delle armature e dai getti in calcestruzzo.
Sarà il momento in cui la nuova struttura comincerà a **svilupparsi in altezza**, rendendo ancora più evi-

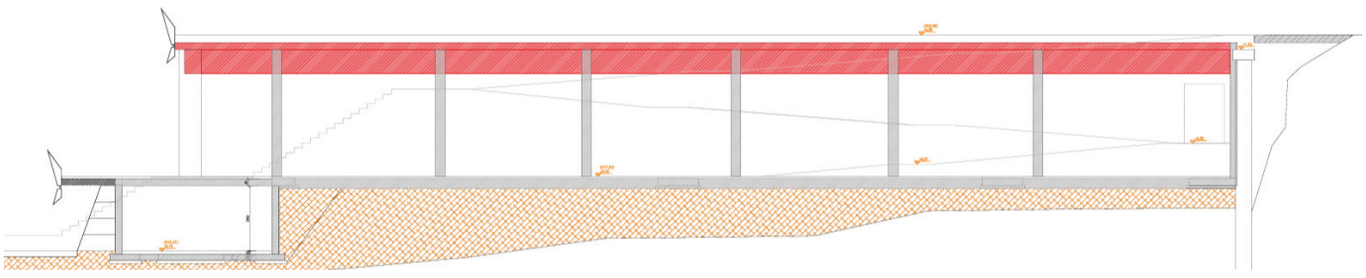
dente la futura destinazione degli spazi.



A novembre il lavoro proseguirà con il riempimento perimetrale dei muri, la realizzazione dell'impermeabilizzazione e la predisposizione dei passaggi necessari agli impianti.
Nello stesso periodo verranno realizzate anche **le scale e le rampe di accesso ai locali in calcestruzzo**, elementi che contribuiranno a definire i collegamenti e la futura fruibilità dell'intero complesso.

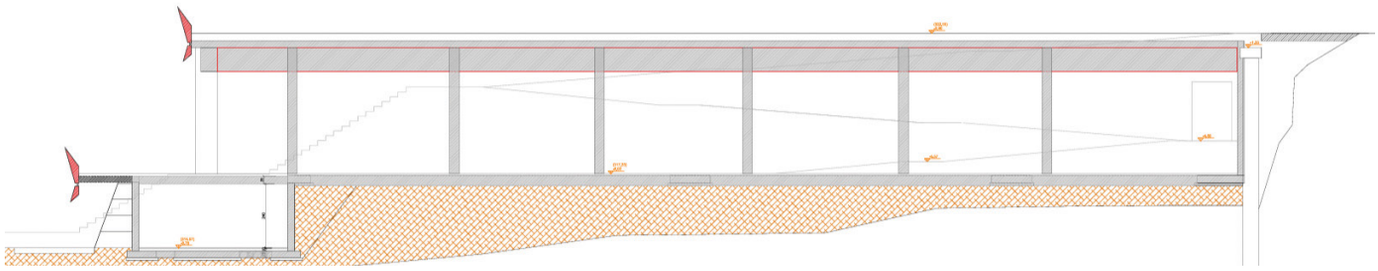


A dicembre la copertura
Il programma guarda poi alla fine dell'anno, con un altro passaggio fondamentale.
Nel mese di **dicembre** è previsto il montaggio delle travi metalliche di copertura, seguito dalla posa del solaio in lamiera grecata e dal getto della soletta collaborante.
Con la copertura, il nuovo edificio assumerà una fisionomia sempre più compiuta e il cantiere entrerà nella fase conclusiva delle opere strutturali.

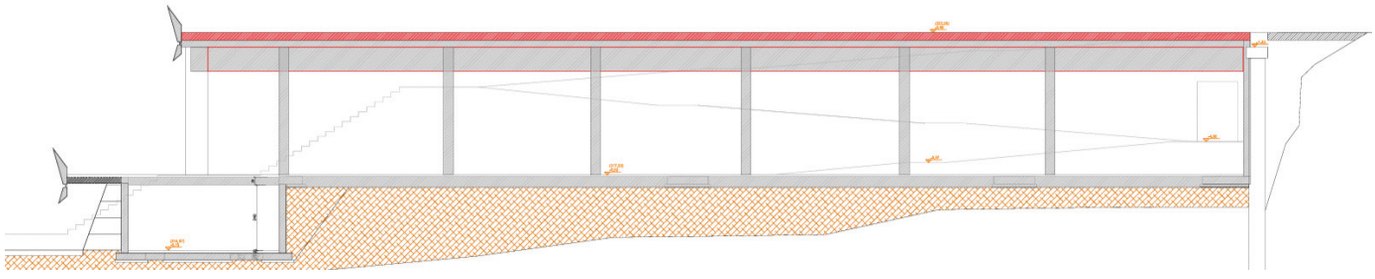


Ma il lavoro non si fermerà con la fine dell'anno.

Il nuovo anno verso il completamento della prima fase
Tra gennaio e febbraio sono previste la fornitura e la posa della balaustra perimetrale del pratino sopra il salone, oltre al completamento della strada e del tunnel di collegamento con gli attuali locali della Società.



L’obiettivo indicato dal programma è quello di arrivare a **marzo con la conclusione della prima parte del progetto: quella strutturale**.
Le ultime lavorazioni comprenderanno la posa dello strato coibente, dello strato impermeabile e del dreno orizzontale, quindi la realizzazione dello strato di terreno. A completare questa fase sarà infine la posa dell’erba in rotoli.



Sarà un momento particolarmente significativo: dopo mesi nei quali il cantiere sarà stato caratterizzato soprattutto da scavi, calcestruzzo, armature e strutture, la nuova area inizierà finalmente ad assumere anche un aspetto più vicino a quello che tutti immaginiamo.

Un progetto ambizioso, una sfida per il futuro
Il cronoprogramma è, senza dubbio, ambizioso. Le lavorazioni da completare sono ancora numerose e un cantiere di questa complessità può essere inevitabilmente condizionato da diversi fattori.
Ma il lavoro svolto fino a oggi e l’avanzamento delle opere consentono di guardare al programma con concrete possibilità di realizzazione.
E soprattutto è importante ricordare che il completamento della parte strutturale rappresenterà soltanto la conclusione della prima fase del progetto generale.
Successivamente prenderà il via la seconda fase, quella che porterà alla realizzazione degli impianti, alle opere di insonorizzazione e alle finiture. Sarà allora che gli spazi inizieranno definitivamente a trasformarsi nei locali che la Società potrà vivere e utilizzare.
Per la Società, dunque, il cantiere non rappresenta semplicemente la costruzione di un nuovo edificio. È un investimento sul futuro e, più in generale, sulla possibilità di avere spazi adeguati per la vita sociale della Contrada.

Ci vorrà ancora tempo, e soprattutto ci sarà ancora molto lavoro da fare. Ma oggi, guardando quelle fondamenta, quei muri e quelle strutture che stanno progressivamente emergendo, **è possibile iniziare a vedere ciò che fino a poco tempo fa potevamo soltanto immaginare**.
Il futuro dei nuovi locali è già dentro quel cantiere. E, mattone dopo mattone, getto dopo getto, sta cominciando a prendere forma.

A cura delle inviate Tizi & Lavi

Le ricette tramandate, quelle scritte a penna su un taccuino malandato, di madre in figlia, di nonno in nipote, di fratello in fratello, sono sempre le più gustose, perché sono la somma di tutto l'amore, l'esperienza e la pazienza che solamente la condivisione di un momento in cucina può portare con sé. Iva Sodi ce lo racconta meglio di chiunque altro.

L'anima del Montone passa dalla cucina: ricordo e passione nelle parole di Iva

Iva ci accoglie nella sua casa di Scacciapensieri, sorridente come sempre.
Sulla soglia della porta, una pianta di basilico rigogliosa.
Guarda Lavinia, giovanissima, un volto per lei nuovo, e le chiede subito di chi sia figlia: un modo tenero, un rito di altri tempi, per cercare un ponte verso il passato e allacciarsi più saldamente ai ricordi.
Assistere alla crescita del Montone, vederlo riempirsi di giovani e di facce sconosciute, le fa un certo effetto, riconoscersi tutti non è facile. Nella recente Cena della Prova Generale, Iva ha ricevuto i saluti di tantissime persone, tra cui una ragazza che le ha chiesto se si ricordava di quando cucinavano insieme. «Se devo essere sincera, lì per lì non l'ho inquadrata», confessa Iva con la sua solita schiettezza. «Certo, vedendola fuori avrei detto subito: "Questa è del Montone!". Chi è del Montone si riconosce ad un semplice sguardo; c'è di vero che una una volta ci conoscevamo *davvero* tutti.
La sua non è una riflessione amara, è la constatazione che la Contrada cambia: "non so se sia meglio o peggio, ma è diversa».
Per decenni, Iva Sodi è stata una certezza assoluta, un punto di riferimento per generazioni di contradaioli. Merita restituire l'anima di una appassionata e attiva Contradaiola, parte della memoria storica del Montone.
La passione di Iva per la cucina nasce tra le mura domestiche, ma è nel rione che diventa leggenda. Iva accende i fornelli della Contrada negli anni '70 nella vecchia Società, ai tempi di Emore Baglioni Presidente, al fianco di figure storiche come Maria Baglioni e Lida Pierini.

Gli spazi erano strettissimi e le norme di sicurezza erano dettate solo dal buon senso.
Gli spazi erano strettissimi e le norme di sicurezza erano dettate solo dal buon senso.
"Cucinavamo su dei fornelloni appoggiati direttamente sopra le pietre tombali dell'antico cimitero degli ebrei: si vedevano ancora le incisioni dei nomi



dei defunti, e quelle pietre facevano da bancone. I miei figlioli all'epoca erano piccoli, poi, quando sono cresciuti me li portavo dietro. Si passavano le giornate intere in Contrada: era un altro mondo. Dopo la vittoria del 1974 ho fatto 36 Cenini della Vittoria uno dietro l'altro!»
Conciliare il lavoro (Iva aveva un negozio di tabaccheria-alimentari), famiglia e Contrada era impegnativo. "Abitavamo al Petriccio e decidemmo di avvicinarci, affittammo quindi la casa e ci trasferimmo in Valli, più vicini alla Contrada". La casa di Valli nei giorni di Palio diventava un avamposto, dove Iva cucinava per lo staff Palio. "Unire famiglia e Contrada era un'impresa d'altri tempi: la mattina cucinavo a casa per mio marito Fulvio e per i figlioli che andavano a scuola. Lavavo i piatti e poi via nel Montone a cucinare per la sera a oltranza. Eppure la fatica non si sentiva: quanto mi sono divertita!
All'una di notte, anche se s'era fatto da mangiare per 70-80 persone, c'era da lavare tutto e si faceva nel quartierino in Via dei Servi. E la mattina dopo si ricominciava.»
Con orgoglio ricorda la partecipazione al celebre concorso gastronomico tra Contrade, il Toc d'Oro: 'L'Istrice ci fregò, perché portò tutto il cibo già pronto dalla Società, persino la crostata. Io e Miriana, insieme a Gaetano, ci mettemmo invece lì a fare tutto sul posto: tagliatelle tirate a mano con la manovella e cinghiale in umido, oltre alla crostata espressa. Arrivammo secondi, ma la soddisfazione fu enorme."

I piatti di Iva sono legati a una tradizione granitica, appresa da maestre come Lida Pierini.

Il SUO sugo di Carne, riconoscibilissimo, tradizionale, una certezza. Iva ricorda di averlo prodotto in quantità industriali (come i 240 kg di macinato preparati con Roberto Pianigiani per una Cena della Vittoria). E' tra i suoi cavalli battaglia. Regola d'oro di Iva: «La carota nel sugo no! Dà il dolce. Ci vanno sedano e cipolla. Quando entrai in cucina nel Montone e mi portarono le carote, dissi: "Portatele al cavallo!". " E ancora: "Mentre si fa il sugo di carne, l'olio, come diceva Lida, deve "scrivere"."
Altro SUO piatto storico la zuppa di fagioli. Iva raccomanda: 'Solo fagioli secchi in ammollo dalla sera prima e soffritto rigorosamente fresco, verza, cavolo nero bollito e verdure di stagione. «Sapere che oggi in cucina usano i sacchetti di verdura congelata per me è inaccettabile!» "Per non parlare dell'arista che oggi consiste in pezzi buttati in forno alla rinfusa con ramerino salvia aglio in camicia.
Ma ci vuole un SOLENNE battuto per insaporirla a dovere e noi si faceva".
E come non ricordare la sua fotonica TRIPPA dei giorni di Palio?



I cuochi e le cuoche sono un po' artisti, un po' tiranni: meglio non farsi ingannare dalle apparenze, la grinta di Iva è sorprendente adesso, da giovane deve essere stata più che assertiva.

"Mah, direi che sono stata una cuoca piuttosto tranquilla, solo una volta mi sono arrabbiata davvero: stavo finendo di cuocere la trippa e una persona si è avvicinata e ha buttato dentro una manciata di peperoncino senza dire e chiedere nulla.
Gliene dissi di tutti i colori. Non è più rientrato in cucina e non mi parla neanche più!»
Abbiamo capito che, nonostante qualche esperimento fatto a casa propria durante e dopo i corsi



di cucina che ha frequentato con passione, per la Contrada la ricetta di Iva è chiara: quando si cucina per più di 200 o 300 persone, bisogna scegliere un menù con piatti classici e rassicuranti. Non solo, ma le persone devono poter identificare le ricorrenze con un preciso piatto che attendono tutto l'anno. A tal proposito Iva ricorda di aver fatto la scottiglia di maiale e pollo per un pranzo dei Donatori di Sangue di circa 300 persone e in altre occasioni anche la polenta col cinghiale per la fine della caccia.
Cucinare per gli altri è bello. "La soddisfazione più grande era sentire le persone che a fine cena ti dicevano che era tutto buono. Ai giovani ho cercato di insegnare, ma ci vuole cura per stare sui fornelli, seguire il fuoco.» Per stare in cucina bisogna essere presenti, mai precipitosi, mantenere l'attenzione senza farsi distrarre.
La passione per la cucina è stata trasmessa da Iva a tanti contradaioli, compresi Letizia e Nicola. Letizia, presente alla nostra piacevolissima chiacchierata, ammette che Nicola è molto più bravo di lei.
Iva si diverte anche ad andare nelle altre Contrade a giocare a burraco: "Nelle altre Contrade, nelle occasioni in cui sono rimasta a cena, ho mangiato spesso anche la trippa, trippa buona come la facevo io non l'ho mangiata mai, c'era sempre troppa acqua, o era tagliata troppo spessa".
Anche noi la pensiamo inarrivabile.

Prima di concludere l'incontro che ha potuto solo offrire un piccolo assaggio delle storie di Contrada, che sarebbe potuto proseguire fino a sera, Iva ci confessa che con tutti i momenti che ha vissuto, le persone che ha incontrato e le memorie che le rimangono ci potrebbe scrivere un libro; così, per tenere la mente allenata.
Una donna dalla forza e lucidità rare. Oggi, a 88 anni, Iva ci accompagna sicura all'uscita col suo fedele carrellino.
Le gambe l'hanno fermata, a sostenerla rimane incrollabile il suo amore per il Montone.

CHIACCHIERE IN TERRAZZA E STORIE DI CUCINA. INGREDIENTE PRINCIPALE: L'AMORE.

A cura delle inviate Tizi & Lavi

A fine estate l'aria sulla Terrazza è più dolce, è il posto preferito di tanti montonaioli, che lì si raccolgono per contare quante luci lontane vengono inghiottite dalla notte una dopo l'altra, mentre i fumi dalle cucine sulle strade si disperdono. Tizi scarta forse uno degli ultimi gelati della stagione, ci mettiamo a sedere e Valentina inizia a raccontarci la sua storia.

Valentina, come nasce la tua passione per i fornelli?

Diciamo che l'ho sempre avuta, ma è nata anche per necessità. Ho iniziato a cucinare da ragazzina e ho avuto la fortuna di avere due nonne provenienti da regioni diverse, che mi hanno influenzata a modo loro: una nonna era di Parma e l'altra maremmana. Da una ho imparato i segreti del ragù alla bolognese, dall'altra l'arte della pasta fatta a mano; il resto lo ha fatto l'esperienza. Crescendo, ho iniziato a frequentare la Contrada da sola e il luogo in cui sono riuscita a esprimermi meglio è stata proprio la cucina. È stata una scoperta avvenuta quasi per caso, mentre le cose accadevano.

Come si è evoluto il tuo percorso in cucina, quando è arrivato il momento in cui ti hanno dato in mano la situazione?

All'inizio le mie prime esperienze erano piccole avventure di gruppo con le amiche e qualche contradaiolo più grande.

Rispetto ad Iva — maestra di fornelli con cui ha condiviso l'esperienza in cucina — Valentina rappresenta una generazione più giovane, una cerniera tra la memoria storica e il futuro della nostra Contrada.

Da Iva, specialmente nei giorni intensi del Palio, ho imparato l'arte di piatti tradizionali e complessi come la trippa. Per me Iva è stata una guida e una figura maestra che mi ha trasmesso il rispetto per la materia prima e per i tempi della cucina. Ma vorrei ricordare anche Ermanno. Quando ero economa in Società ed Ermanno faceva il fritto insieme a Spillo e al solito gruppo, tutte le volte, quando arrivava il pesce cominciava la solita solfa: mi chiamava e faceva: "Questo pesce non va bene!". E io: "Ma non rompere, che pesce volevi?!". Voleva sempre tutto fatto a modo suo. Però era fatto così, e da lui ho imparato davvero tantissimo.

Poi, nel 2012, un anno magico e vittorioso, mi chiesero inaspettatamente di fare l'economa di cucina in Società. Lì è iniziato davvero tutto. Ho fatto l'economa per un altro mandato e successivamente, quando Testa è diventato Presidente, mi ha voluto con sé come Vicepresidente.

Il 2012 è stato un anno di rinascita per tutti noi: la



nostra generazione ha avuto la fortuna di vivere vittorie bellissime da bambini, da adolescenti fino al 1990, ma quella del 2012 ha avuto un sapore nuovo, quello di una rinascita tanto attesa.

Hai un aneddoto particolare legato a quel Palio del 2012?

In quei giorni non si sentiva la fatica, era tutto bellissimo! Un ricordo su tutti mi illumina ancora ogni volta che lo rivivo ripensandoci, di gioia esplosa dopo 22 anni di digiuno: il 17 agosto, durante il giro della Vittoria, io e Andrea Machetti ricevevamo continui messaggi sul telefono: "*Voglio venire in cucina a fare un cenino!*", "*Posso dare una mano?*". Quando siamo arrivati nella Chiocciola, all'ora di pranzo, io e Andrea ci siamo guardati negli occhi e abbiamo capito che, in sole quattro ore di giro, avevamo già riempito il calendario dei cenini per i successivi 48 giorni!

Da quell'entusiasmo travolgente nacque l'idea di progettare la nuova cucina. La realizzazione pratica è arrivata anni dopo, quando non ero più in Consiglio, ma l'esigenza di rinnovarsi e mettersi in sicurezza è scaturita proprio da quell'energia.

Dal 2012 siamo arrivati alla vittoria del 2025, affrontando numeri di partecipazione sempre più grandi. Cos'è cambiato secondo te?

Siamo diventati grandi in tutti i sensi. Il mondo di oggi è completamente diverso, così come sono cambiate la vita sociale e quella di Contrada. C'è un pizzico di nostalgia verso il passato, ma bisogna essere onesti: non si può ignorare il presente, anche perché i nostri figli ci insegnano tantissimo ogni giorno.

A volte mi chiedo: *"Ma come faremo? Dove vogliamo arrivare?"*. Ciò che mi rassicura è che il Montone ha una forte capacità di autoregolazione. Non credo che la nostra tradizione verrà mai snaturata: vedo come lavorano le nuove generazioni, osservo le scelte della Contrada e della Società e mi sento serena. Riconosco ancora l'anima vera del nostro rione.



Passiamo agli aspetti pratici della cucina: qual è il tuo cavallo di battaglia?
La pasta all'amatriciana! Regola fondamentale: il rigatino deve essere abbondante, molto abbondante. La pasta è famiglia, il cibo è ricordi, sia nel suo gusto che nella sua preparazione, e la pasta per me è il connubio perfetto di entrambi.

Iva ci ha parlato dei ritmi lenti e della tradizione. Tu, che parli a una generazione successiva, come vedi i giovani di oggi ?
L'insegnamento di Iva è stato sicuramente un patrimonio prezioso, ma oggi dobbiamo conciliarlo con numeri enormi. Il segreto è trasmettere quei valori ai più giovani. Fortunatamente abbiamo tanti ragazzi con la voglia di imparare: c'è chi studia all'alberghiero e chi, pur facendo altro, desidera mettersi in gioco.
Proprio come Iva ha fatto con me, a me piace andare in cucina a preparare le cene insieme ai gruppi dei più giovani, come i *Lordi* o le *Raccomandate*.

Se potessi dare un consiglio alla gestione della cucina di oggi, quale sarebbe?
Il mio motto è *"Less is more"*. Quando ci sono grandissimi numeri, bisogna semplificare. In passato, quando la partecipazione era più ridotta, ci divertivamo ad alzare l'asticella della gastronomia con piatti elaborati. Ma oggi non è più sostenibile per le cene di massa.
Per chi cucina in Contrada io ho solo rispetto, sono tutti santi, perché lavorano da volontari. Ma il consiglio che darei è di snellire i menù: ad esempio per una Prova Generale non servono quattro portate complesse. Meglio fare cose più semplici, ma gestibili, in serenità.

Veniamo a una domanda fondamentale: nel ragù, carote sì o carote no?
Carote sì!

Ecco, lo sapevamo! Iva ti avrebbe guardato storta… noi siamo curiose, svelaci qualche trucco del mestiere!
E anche sedano, cipolla e aglio. Il soffritto deve essere molto abbondante e la cottura deve procedere lenta. E poi, immancabili, ci vanno le salsicce.

Cosa significa per te cucinare?
Per me cucinare rappresenta la voglia di fare felici le persone, ed essere gratificata dai miei "cucinieri". L'ingrediente principale di una buona ribollita non è solo il pane: è l'amore. Qualsiasi preparazione diventa facile se ci metti l'amore, ed è sempre stata questa la mia spinta.

Caspita, sei sempre attiva, presente e di sostegno ai giovani che si approcciano alle loro prime esperienze culinarie. Ma per le Serate Rosa, invece, cosa fai?
Mi sono buttata sulla braceria... che poi, diciamocelo, è un campo storicamente maschile! Dalla mia seconda esperienza in braceria mi sono portata dietro un bel gruppetto di ragazzi giovani *(i Lordi)* e loro mi hanno seguito con entusiasmo. Per me l'obiettivo vero è sempre stato far crescere i giovani, dando loro responsabilità concrete: dalla gestione della griglia alla preparazione della mattina, prendendo le prenotazioni e controllando il magazzino. Ogni anno ripetevo: «Ragazzi, l'anno prossimo dovete fare da soli!». E l'anno scorso ci sono riusciti: hanno gestito la serata alla brace in totale autonomia.
Pensando alle Serate Rosa mi viene in mente un ricordo con Renzo. Alla prima riunione delle Serate Rosa, dato che era la sua prima volta da vicepresidente, mi ha abbracciata e mi ha detto: «Senti, mi hanno detto " in braceria hai la Santarelli e che ti romperà... sei pronto?». E io gli ho risposto ridendo: «Guarda, io vado in ferie! Se non mi vogliono gli lascio le chiavi e gestiscono loro, no problem!». Ci siamo fatti una risata e ci siamo riabbracciati.

Se Valentina dovesse pensare al Montone in un piatto , quale sceglierebbe?
La prima cosa che mi viene in mente è la carbonara, perché tra di noi siamo dei veri fissati! I cittini, al Campus, alle 23:30 spaccate chiedono sempre una carbonara, tutte le sere; ci è toccato accontentarli, non che anche gli addetti non abbiano gradito… Che poi è un piatto che sa di conforto, è una carezza, è conviviale e soprattutto intergenerazionale: unisce davvero TUTTI.

Di Diletta Regoli

Quando la passione diventa drink: il camparino e il suo legame con i montonaioli
I camparini del Montone: un legame indissolubile destinato al "per sempre"
Rosso, forte e pieno di brio: parliamo del Camparino, il drink che scorre nelle vene dei montonaioli

Il Rosso intenso che ammalia gli occhi, vetro ruvido che accarezza i polpastrelli, un amaro in bocca che sa di felicità. Il Campari Soda è ormai un amico storico della nostra contrada che accompagna con costanza e fedeltà la storia di tutti noi.

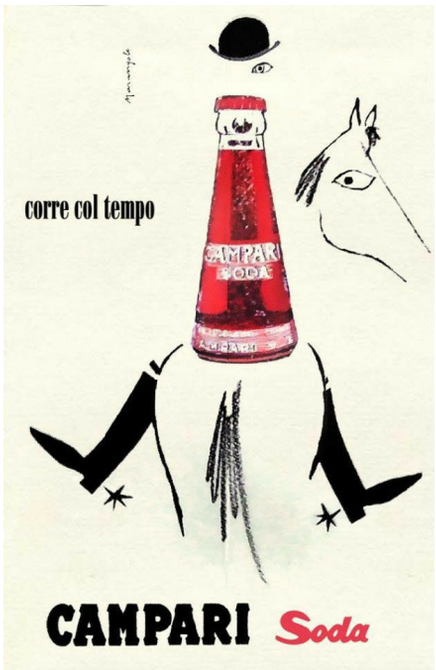
Se c'è un drink che rappresenta il nostro carattere non può che essere il Campari, meglio ancora, il Camparino: compatto, deciso, affascinante e pieno di brio. Non a caso è il più richiesto al bar. Talmente tanto da essere diventato quasi un prolungamento del braccio di ogni contradaiolo (o quasi)…

Lo abbiamo inserito nelle canzoni, ci abbiamo fatto l'albero di Natale, abbiamo usato la sua bottiglietta per decidere chi paga l'aperitivo, i suoi tappi per giocare a tappini sulle scale dei Servi e il suo sapore per dare vita a drink assurdi per sfangare le lunghe giornate di Palio. Sarà un caso che i numeri di serie delle bottigliette arrivano proprio fino a 90? Direi proprio di no.

Ma vediamo insieme come nasce questo legame.

Gaspare Campari nel 1860 ebbe l'idea geniale! Una miscela di sapori e ingredienti talmente rivoluzionaria da rimanere la stessa fino ad oggi.

Gaspare, insieme al figlio Davide, inizia a lavorare per diffondere questa nuova idea di drink seguendo con ispirazione e ambizione la luce della Red Passion.
Solo 7 anni dopo l'invenzione, padre e figlio aprono l'iconico locale milanese in Galleria Vittorio Emanuele II, "Caffè Campari", che solo 30 anni dopo diventerà il conosciutissimo "Camparino in Galleria" che ancora accoglie milanesi e visitatori in un luogo pieno di storia e magia.
Da semplice ingrediente e drink, Campari pone così le basi per diventare un punto di riferimento, un elemento di unione e ritrovo destinato a durare nel tempo.
La sua crescita è così forte che nel 1907, per far fronte alle richieste internazionali, viene aperto lo stabilimento di Sesto San Giovanni.



Campari è vivace, è audace, è inaspettato. Non solo nel sapore, ma anche nel suo modo di farsi conoscere e amare. Questo brand non ha mai smesso di inseguire la Red Passion e di sapersi raccontare anche andando contro le regole e le convenzioni, con lo scopo di creare qualcosa di più grande, più divertente, più intraprendente che mai.
Un po' come noi… diciamocelo!
Negli anni Venti, Campari decide di trasmettere il suo estro e carattere attraverso un legame particolare per i tempi: quello con l'arte.
Si tratta dell'inizio di una nuova era. Un'era in cui nascono riferimenti come l'Americano e il Negroni. Un momento in cui gli artisti vogliono partecipare alla realizzazione di nuove forme di comunicazione ed espressione del brand. Alcuni di loro contribuiscono così a creare elementi diventati negli anni capisaldi di questo brand.
Ne è un esempio Leonetto Cappiello che disegnò il rinomato spiritello dentro la buccia d'arancia.
Ma la vera rivoluzione arriva negli anni Trenta con il Futurismo. Più di una corrente, uno stile di pensiero, che Campari abbraccia iniziando un percorso immersivo

e irriverente con Fortunato Depero, artista, designer, illustratore e non solo, che segnò inesorabilmente la storia di questa azienda e dei suoi prodotti. Lui riscrive il linguaggio di Campari tramite l'inchiostro del Manifesto Futurista. Ce ne sono state di vicende dopo. Tanti altri artisti, incroci con lo sport, la cultura underground, la moda, le grandi star, Milano, la pubblicità, i calendari, hotel, club e infinite altre storie.
Ma è con Depero che inizia la nostra. Perché è lui il designer a cui è stato commissionato il disegno della bottiglia di Campari Soda, simbolo dei nostri aperitivi, serate e anche giornate intere.
L'idea nasce come nascono le idee geniali: capovolgendo la situazione. È infatti girando il bicchiere che allora veniva usato per il bitter che prende forma la bottiglia: un cono trasparente per far vedere il rosso intenso che rappresenta la ricerca sinestetica del piacere, un contenitore che rende visibile il contenuto, come se non esistesse.

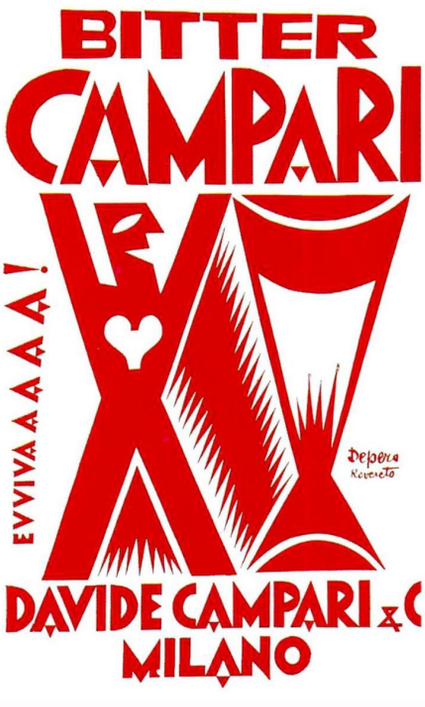


CAMPARISODA
l'aperitivo dell'ora veloce
FUTURISTA

Una novità dirompente che si è stabilizzata nella nostra quotidianità più profonda e che è diventata parte del nostro carattere.

Un prodotto nato dalla capacità di guardare le cose da una prospettiva diversa come facciamo in ogni decisione che prendiamo sul campo, una bottiglia solida e trasparente che trasmette forza, stabilità e genuinità di pensiero e presenza, un gusto fermo, rigenerante ed esaltante come i nostri legami e rapporti che portiamo avanti ogni giorno, sempre con in mano un immancabile Camparino.

CAMPARISODA



LO SAPEVATE CHE?





Solo nel 2025 abbiamo bevuto 19.640 Campari Soda. Sarà stata complice la vittoria ma, insomma, direi che ci possiamo considerare dei professionisti in materia. Per darvi un'idea più chiara, abbiamo bevuto l'equivalente di circa 10 vasche da bagno. Se mettessimo tutte le bottigliette una sopra l'altra, la pila supererebbe di circa 22 volte la Torre del Mangia. Se mettessimo in fila tutti questi Camparini a partire da Via dei Servi, si arriverebbe fino al Duomo e anche oltre. Quanti giri di Piazza si riuscirebbe a fare, invece? Quasi abbastanza per passare il Bandierino tre volte.

FATE SPAZIO!

Di Iacopo Capitoni

Fate spazio! Due parole, semplici e dirette, che sono ormai quasi un mantra nella vita di Contrada. Fate spazio alla Comparsa, fate spazio al cavallo, fate spazio alla Dirigenza. Ma anche fate spazio in strada, e spostate quei motorini! E poi non possiamo dimenticarci di chi lo chiede lo spazio: fateci spazio! Che sia per il posto a tavola per la cena della prova generale, per salire sul palco o in fila al bar, lo spazio sembra sempre mancare.
Risulta forse ironico, perlomeno così appare a chi vi scrive, parlare di mancanza di spazio su un giornale che si chiama “Pochi ma Boni”, ma è innegabile che di spazio non se ne abbia mai abbastanza. Non è forse vero che i nostri poveri ragazzi della Commissione Palco devono compiere miracoli ogni volta? E appare evidente a tutti quanto, di anno in anno, ci ritroviamo con tavoli sempre più lontani dalla Basilica, e mi ritrovo a chiedermi se prima o poi non dovremo apparecchiare in curva. Mi sia concessa tra l’altro una piccola nota autobiografica: proprio il 1 luglio scorso per la prima volta mi sono ritrovato “in cima” a sedere, via dei Servi sotto di me era un panorama mozzafiato… Fino a che non è iniziato il diluvio. Quando si dice l’ironia della sorte.
Ma tornando a noi, non possiamo poi certo dimenticarci dell’enorme fantasia, degna di una partita a tetris, che i nostri contradaioli dimostrano nel trovare parcheggio nei giorni del Palio e della Festa Titolare.
E della recente occasione, sempre la sera del 1 luglio, in cui, con esiti tragicomici, in una sinfonia ca-



-cofonica di tavoli lanciati, piatti rotti ed urla sconnesse abbiamo assistito ad uno dei più goffi, anche se ben intenzionato, tentativi di fare spazio, per l’appunto.

Spero che non siate arrivati fino a questo punto aspettandovi che il sottoscritto vi risolva il problema dello spazio, perché temo di dovervi deludere.
Mentre infatti vi scrivo, mi ritrovo a riflettere amaramente che ogni giorno di più sembra mancare lo spazio, non tanto quello nelle Contrade, o almeno nella nostra, quanto piuttosto quello per le Contrade: i tempi cambiano, la città cambia, i Senesi e i contradaioli cambiano, e a guardarsi intorno sembra che siano le Contrade a risentirne di più, non tanto nei giorni delle Carriere, quanto piuttosto nella vita di tutti i giorni.
Come possiamo infatti pretendere di trovare tutti gli spazi di cui i contradaioli necessitano se le Contrade stesse faticano a trovare il loro?



A cura di Agnese Gori Savellini e Maria Assunta Santillo

Chi ha detto che un archivio sia solo un luogo polveroso pieno di carte ingiallite? Chi vive la Contrada lo sa bene: la nostra memoria è materia viva, un tesoro fatto di storie, emozioni e radici che meritano di essere custodite, ma soprattutto raccontate e condivise.

Negli ultimi tempi abbiamo iniziato un percorso lungo e affascinante, partendo proprio dalla Biblioteca del Montone. Un lavoro immenso, fatto di volumi da spostare, inventariare, numerare ed etichettare, condito da quella bellezza unica che si prova nel ritrovare tra le mani perle che raccontano chi siamo. Qui sono custodite raccolte e pubblicazioni di grande valore, comprese le collezioni di tutti i periodici delle Contrade. Oggi la riorganizzazione della Biblioteca è quasi giunta al termine, ma questo è stato soltanto il primo passo. Il nostro obiettivo, infatti, è renderla davvero aperta e fruibile a chiunque abbia voglia di leggere, curiosare o anche solo accarezzare un libro, creando all'interno uno spazio dedicato alla lettura e alla consultazione. Ma far vivere la nostra memoria significa anche farla uscire dalle stanze dell'Archivio. La conferma che questa potesse essere la strada giusta ci è arrivata nel dicembre 2025, quando abbiamo partecipato al mercatino dei libri organizzato dal Coordinamento Archivisti delle 17 Consorelle nella splendida Sala delle Lupe del Comune di Siena. Vedere l'interesse, la curiosità e l'affetto della città nei confronti delle nostre pubblicazioni — con vendite andate ben oltre le più rosee aspettative — ci ha fatto capire quanto potenziale avessimo tra le mani

È stato proprio quel successo a far scattare la scintilla: *perché non creare un punto vendita permanente tutto nostro?*

Nasce così il Punto Libri nel Chiesino!





Abbiamo raccolto l'entusiasmo della Sala delle Lupe e lo abbiamo trasformato in un progetto concreto: allestire un vero e proprio spazio all'interno del Chiesino dedicato alla vendita delle nostre pubblicazioni, e non solo.

Rendere accogliente e funzionale questo angolo non è stato un lavoro da poco, ed è per questo che desideriamo rivolgere un ringraziamento speciale ed estremamente sentito a Giovannella Pacini e Massimiliano Ricci: grazie di cuore per le idee, la cura per l'allestimento e tutto il prezioso tempo che dedicate a questo progetto. Ma l'Archivio e la Biblioteca non si fermano mai: sono un cantiere aperto, vita che scorre. Mentre i nuovi arrivi continuano ad arricchire il patrimonio e ci prepariamo a nuove sfide, come la sistemazione e la valorizzazione della raccolta dei sonetti e di altri fondi preziosi, stiamo iniziando a fare una riflessione importante sul futuro: l'idea di avviare un processo di digitalizzazione del nostro Archivio, per proteggere i documenti più delicati e renderne la consultazione ancora più semplice e moderna.

Tutto questo enorme lavoro non sarebbe stato possibile senza una squadra straordinaria. Un grazie sincero va a tutta la Commissione Archivio per la dedizione, il sostegno e l'entusiasmo con cui sta accompagnando ogni singola iniziativa. E un ringraziamento davvero speciale va al nostro Provicario di riferimento, **Lucio Villigiardi**, per la guida e la costante fiducia dimostrata verso tutti i nostri progetti.

Siamo ufficialmente in "work in progress".

LE INTERMITTENZE DEL CUORE

Di Lavinia Lenti














Me lo ricordavo che c'erano le more.
Hanno lo stesso sapore selvatico, stavolta ne ho prese poche, o forse ho le mani più grandi.
Ma magari non è che ho le mani più grandi, è che il campanile, i letti, le more e i boschi mi sembravano enormi; le more me le ricordavo nel roveto fitto che si vedeva dalla mia camera e sono sempre lì: le coglievo con Virginia, ma ora Virginia non coglie più le more con me perché è impegnata a brontolare Pietro e Cesare che fanno gli scherzi e mettono la schiuma da barba dentro le scarpe degli altri bambini; ora le colgo con Gemma e Livia, che mi chiedono di portarle a esplorare un sentiero perché forse ci sono le fate.
Mi dà una gran gioia ritornare in questi posti, che mi hanno vista piccola, adesso che sono cresciuta, non credo cambiata, non molto almeno; mi dà una gioia ancora più grande essere dall'altra parte e insegnare ciò che è stato insegnato a me, senza dimenticarmi ogni tanto di piantare qua e là qualche seme, di un sogno o di un'idea, di modo che nessuno si senta solo quando si alza il vento.

PALIO DI SIENA - ELENCO CAVALLI E FANTINI

CONTRADA	BINOMIO: CAVALLO & FANTINO	
Torre	Cavallo: Pistacchio	Fantino: Damiano detto Colonnino
Montone	Cavallo: Diobono	Fantino: Pietro detto Sputo
Aquila	Cavallo: Brenna	Fantino: Sofia detta Lesta
Chiocciola	Cavallo: Guantone	Fantino: Caterina detta Diavola II
Nicchio	Cavallo: Bonobuffo	Fantino: Leonardo detto Pastasciutta
Lupa	Cavallo: Zio Frenk	Fantino: Anna detta PocaVoglia
Selva	Cavallo: Rock'n'roll	Fantino: Lavinia detta Mistero
Onda	Cavallo: Biondo Veleno	Fantino: Francesco detto Slancio
Oca	Cavallo: Paganinho da Clodia	Fantino: Samuele detto Adiope
Istrice	Cavallo: Rosmarino AA	Fantino: Anna detta Latin

CI HANNO LASCIATO

A cura del Consiglio della Società Castelmonto-

Ricordare Renzo è un compito difficile. Lo è per il dolore, evidentemente, ma soprattutto perché ricordare presuppone un'assenza, e Renzo, di fatto, continua ad essere presente. È presente ogni volta che diciamo «Renzo avrebbe detto…», oppure «Renzo ci avrebbe fatto ridere anche in questa situazione», in quei momenti in cui, da soli, non riusciremmo mai a ridere.



Renzo era un contradaiolo «vecchia scuola», di quelli che la Contrada non solo la frequentano, ma la portano addosso, che dopo anni si era rimesso al servizio della Società con l'entusiasmo di un ragazzo, con una disponibilità unica e senza pretese che non aveva bisogno di essere sollecitata.

Nei suoi pochi mesi da Vice-Presidente era riuscito in una sfida tutt'altro che scontata: conciliare i suoi saldi princìpi morali, ancorati alla tradizione, con le evoluzioni dettate da una società che corre a ritmi diversi. Non lo ha fatto per imposizione, né per rassegnazione, ma nell'unico modo che gli apparteneva davvero: stando in mezzo agli altri, ascoltando e trovando quasi sempre la strada per far convivere il rispetto di ieri con le esigenze di oggi. Con le giovani generazioni aveva stretto un rapporto di forte collaborazione, edificato sulle solide fondamenta del divertimento. Perché per Renzo il divertimento non era il contrario dell'impegno: ne era il presupposto.

Chi ha condiviso con lui la quotidianità lo sa bene. Bastava vederlo arrivare e ti veniva da ridere ancora prima che aprisse bocca, perché eri certo che avrebbe sparato qualche «cazzata» che ti avrebbe fatto sbellicare. E poi, subito dopo la risata, arrivava il resto: uno sguardo lucido sulle cose, un consiglio dato senza farlo pesare, la capacità di andare dritto al punto quando serviva davvero.

La leggerezza di Renzo non aveva niente a che vedere con la superficialità: ne era, semmai, l'esatto contrario. Superficiale è chi non guarda dentro le cose; Renzo dentro le cose ci guardava eccome, e proprio per questo sapeva quanto pesassero. La battuta non era un modo per non vedere i problemi: era il mezzo con cui li affrontava, e con cui li rendeva sopportabili anche a chi gli stava accanto. Il Renzo che scherzava e il Renzo serio non erano due persone diverse, e nemmeno due facce della stessa medaglia: erano la stessa identica entità. Esorcizzava le difficoltà della vita con il sorriso, e chi gli stava intorno finiva, senza accorgersene, per imparare a fare lo stesso.

Quanto Renzo abbia lasciato in ciascuno di noi lo abbiamo capito, con una chiarezza quasi brutale, nei giorni successivi alla sua scomparsa: nell'incredibile afflusso di persone arrivate da ogni parte per stringersi attorno alla famiglia, ognuna con un ricordo, una battuta, una risata da restituire. Non era soltanto dolore. Era gratitudine.

Perché Renzo era soprattutto una persona con cui si stava bene, una persona che trasmetteva allegria in ogni situazione, comprese quelle in cui l'allegria sembrava non avere diritto di cittadinanza. Ci ha lasciato l'insegnamento più semplice e più difficile: che per essere persone serie non è necessario essere seriosi.

Grazie Renzo, per quello che sei stato e per quello che, ostinatamente, continui ad essere.



A cura di alcuni dei tanti amici di Renzo

Quando la redazione di "Pochi ma Boni" ci ha chiesto di scrivere un articolo su Renzo non ci siamo potuti tirare indietro, nonostante fossimo consapevoli che non sarebbe stato semplice, in questo momento, trovare le parole giuste per descrivere una personalità poliedrica come quella del nostro amico; la ferita è ancora aperta e siamo consapevoli che non si rimarginerà mai.
Pertanto, ci siamo riuniti, anche per farsi coraggio l'un con l'altro, al fine di mettere nero su bianco i nostri pensieri, e mentre riflettevamo su come impostare l'articolo, la nostra mente è andata ai molteplici aneddoti e situazioni vissute insieme, nelle quali Renzo faceva (quasi) sempre la parte del mattatore.
Il ricordo dei vari momenti che abbiamo condiviso ha fatto sì che la serata sia volata via senza accorgersene, tra risate e momenti di malinconia. Da qui la decisione di non fare un articolo che elencasse le tante qualità personali dell'imprenditore o quelle, altrettanto numerose, espresse negli incarichi in Contrada e in Società, che sono patrimonio comune di tutti, ma abbiamo deciso di ricordare Renzo per l'ironia e la simpatia che emanava, riportando alla mente sue affermazioni o qualità che lo caratterizzavano:
Ritardatario: un classico, mentre tutti lo aspettavamo, era la sua telefonata in cui ci diceva che era in macchina in Valli, mentre in realtà era ancora a casa a prepararsi;
Sindaco della Coroncina: affermava, abitando nel centro storico della Coroncina, di esserne il Sindaco facendo pesare questo suo ruolo agli altri amici residenti nella zona;
Auto Top: proprietario a suo tempo di una macchina importante, famosa era la sua affermazione che, quando veniva in Contrada, mentre il "muso" dell'auto era a Porta Romana, la parte posteriore era ancora alla Coroncina;
Ciclista: le sue imprese sulle due ruote sulle strade della provincia erano sempre al top e si vantava nei nostri confronti di non utilizzare la bici elettrica…anche se negli ultimi tempi sempre più si stava convertendo alla pedalata assistita;



Cavallaio: da fine intenditore di equidi e dall'alto della sua esperienza di mangino si fregiava di essere uno dei pochi che sapeva individuare il cambio di passo del posteriore dei cavalli in curva;
Pizzaiolo: negli ultimi tempi si era convinto di essere il re degli impasti di pizze e ciaccini, l'idratazione all'80% e 70% per lui non avevano segreti e quando parlava dell'utilizzo della "biga", a noi poveri ignoranti delle proprietà delle farine, gli si illuminavano gli occhi.
Questi sono pochi flash che abbiamo riportato e tanti altri ne potremmo inserire, e chissà quanti ne verranno in mente a Voi che leggete l'articolo, in quanto Renzo era una persona di compagnia che, quando era in Società, con la sua ironia e il suo modo di porsi riusciva a parlare e a legare trasversalmente con tutti, con i giovani e con i vecchi, a fare gruppo, non negando mai una battuta o parola a nessuno.
Quello che però, noi che gli eravamo più vicini, vogliamo condividere con tutti Voi è che abbiamo avuto il privilegio di avere conosciuto e percorso una parte della nostra vita non solo con una persona ironica, ma soprattutto con una persona perbene, che quando prendeva un impegno lo portava in fondo, con cui potevi confrontarti su ogni tema.
Le sue riflessioni, su ogni argomento, erano sempre pacate e calzanti e soprattutto di aiuto quando avevi necessità di un parere o di un sostegno per dissipare i tuoi dubbi.
Caro Renzo, porteremo sempre nel nostro cuore sia il tuo sorriso, sempre luminoso anche quando la vita non ti sorrideva, sia la tua presenza che non passava certo inosservata, a maggior ragione ora in cui la tua assenza è così, dolorosamente, assordante.

CIAO ERMADA, ANIMA DOLCE DELLA NOSTRA SOCIETÀ

A cura delle "Meravigliose"

La tua dolcezza ci avvolgeva ogni volta, e quel tuo sorriso luminoso ci accoglieva sempre con l'affetto più sincero.
Hai dedicato la vita alla nostra Società, organizzando con precisione e immensa passione la gestione delle tessere, sempre a disposizione di chiunque avesse bisogno. Anche per i più ritardatari riuscivi a fare un piccolo miracolo, trovando all'ultimo momento un posto a tavola per non lasciare mai nessuno indietro.
Eri sempre in compagnia di Fernanda, era impossibile separarvi. Ti aveva preso con sé quasi come una figlia, ti proteggeva e ti accompagnava ovunque. Per te lei era una seconda madre e glielo dimostravi curandola con quell'amore profondo che si riserva solo alle persone più care. Ricordiamo ancora quando andammo a trovarla perché si era rotta un braccio e tu ti eri trasferita da lei per accudirla. A un certo punto sparisti all'improvviso, lasciandoci a cercarti per tutta la casa; rientrasti poco dopo con una vagonata di gelato, eri uscita in gran segreto solo perché eravamo arrivati senza avvisare e ci tenevi a offrirci qualcosa. La tua generosità non aveva limiti, come a Natale, quando alla Cena degli Auguri avevi sempre un piccolo pensiero pronto per ciascuno di noi.
Sempre curata, elegante e impeccabile, con i tuoi caratteristici capelli biondi a caschetto, l'immancabile trucco perfetto e quel sorriso genuino che ti illuminava il volto, per anni sei stata un punto di riferimento per tutte le donne di Siena. Prima nel negozio Gemerina, accanto al Nannini lungo il Corso, e poi in Via delle Terme, eravamo abituate a passare tutte da te, che fosse per una calza particolare o per un reggiseno un po' più sexy e ricercato per una serata speciale. Sapevi



sempre darci il consiglio giusto su come indossarlo e come abbinarlo.
Hai trascorso i tuoi ultimi anni al Campansi, dove non ti è mai mancata la vicinanza e l'affetto di chi non potrà mai scordarti.



Ora che sei di nuovo insieme a Fernanda, salutacela con il calore di sempre e aggiornala su tutti gli ultimi gossip...

Fai buon viaggio, Ermada.

SONO NATI

Tommaso Mangiavacchi
Anna Ciacci
Andrea Giannetti
Enea Ricucci Pepi
Francesco Fineschi

CI HANNO LASCIATO

Bruno Bianchi
Renzo Fusi
Ermada Bianciardi



postatarget creative
Tariffa Pagata
Aut. SMA NAZ / 381 / 2008
valida dal 14/06/2010
Posteitaliane