

Cura del volume e coordinamento editoriale

Valeria Filippini

Katiuscia Girolami

Massimo Marzocchi

Simone Semplici

Con la collaborazione di

Commissione Comunicazione Nobile Contrada del Nicchio

Francesco Soldani

Testi di

Roberto Barzanti

Andrea Berni

Stefania Bugnoli

Francesco Cini

Riccardo Cini

Marco Fattorini

Franco Filippini

Massimo Gistri

Angiolino Lorenzetti

Massimo Marzocchi

Foto

Archivio Nobile Contrada del Nicchio

Archivio Società La Pania

I Nicchiaioli

Impaginazione

Stefano Fucecchi

Stampa

Industrie Grafiche Pistolesi

**Volume realizzato
con il contributo di**



la nostra fiera gastronomica

Ivo Boscagli

Alla “Pania”, nel Nicchio, fu creata,
diciannov’anni or sono, a mezz’agosto,
‘na Fiera Gastronomica che è stata perfezionata, ed allargato il
posto.

Questa è un’iniziativa che ha incontrato,
che di gente la Fiera è sempre piena,
molto prestigio al Nicchio essa ha portato,
ci viene un po’ per sera tutta Siena.

E’ strutturata in modo intelligente,
è aperto a tutti chi ci vuol venire,
ci poi passà la sera e spende’ niente,
come poi spende centomila lire.

Tutto è accogliente fino dall’entrata,
dove ci trovi il Bar, se vuoi qualcosa;
la sala con gli specchi illuminata
ti dà l’idea di una cosa grandiosa;

Poi una bella terrazza, circondata
da un murellino e qui c’è ‘l Ristorante,
all’aperto, nell’aria profumata....
fra tanti fiori e vasi co’ le piante;

Nelle nostre magnifiche cucine,
vi si alternano i cuochi più famosi,
e preparan vivande sopraffine,
per contentare ancora i più golosi.

Dal Ristorante , tre file di scale,
ti scendono di sotto, nei giardini,
dove c’è un’allegria da carnevale,
e si diverte i grandi ed i piccini.

Qui trovi qualche puoi desiderare:
dal “Rustico”, ove ceni e spendi poco,
ad un’orchestra che ti fa ballare,
gare, attrazioni, ogni tipo di gioco.

C’è dei vini pregiati il padiglione,
dove con poco puoi bere un gottino
dei meglio vini da degustazione....
e accanto c’è la “Pizza” ed il “Ciaccino”.

Coi barberi c’è il Palio a lotteria,
dove puoi vince’ tante cose buone....
roba di vini, di pizzicheria,
polli, piccioni, nane, faraone.

Pensà che questa Fiera fu iniziata,
quasi per scherzo da poche persone,
e negli anni s’è invece sviluppata,
da diventa’ ‘na manifestazione.

Questo grazie ai non pochi sacrifici,
fatti da centinaia di nicchiaioli,
e grazie anche ai senesi, che da amici,
fin dal prim’anno un c’han lasciati soli.

il presidente

Riccardo Cini

Me lo avessero detto qualche tempo fa ci avrei sicuramente riso sopra, perché mai avrei immaginato di ritrovarmi a ricoprire il ruolo di Presidente della Società la Pania durante una celebrazione così importante come le nozze d'oro della Fiera Gastronomica.

Come Presidente è impossibile per me introdurre questa pubblicazione senza stringere quel filo fatto di orgoglio che ci lega ai contradaiole che 50 anni fa la idearono e la realizzarono con poche lire ma con tanta passione e inventiva.

Chi li ha succeduti ha cercato di prendere spunto dalle loro idee e cercato ogni anno di migliorarsi sia nell'organizzazione che nel servizio che viene offerto a tutti coloro che sono scesi e scendono ancora nella valle per partecipare alla nostra Festa.

La Fiera Gastronomica è da sempre sinonimo di ottimo mangiare e bere, divertimento e spensieratezza, ma per i contradaiole che operosamente la mandano avanti ha da sempre un significato particolare e riconoscibile solo da chi ne ha fatto parte. Per la generazione di nicchiaiole sotto il mezzo secolo infatti, la Fiera Gastronomica è stata ed è tuttora una palestra di vita, dove formiamo il nostro carattere e dove ci viene trasmesso lo spirito del "mettersi al servizio" ma anche dello stare insieme e del "condividere", tutte cose fondamentali sì per la riuscita della festa, ma innegabilmente anche per la crescita personale di ognuno. Come nicchiaiole potrei raccontare centinaia di episodi

capitati nei miei anni di Fiera tutti (o quasi..) con un valore per la mia crescita sia come contraddaiolo che come uomo. Mi ricordo perfettamente la delusione degli anni in cui arrivavo a Fiera iniziata perché “costretto” in ferie con la famiglia, e sistematicamente non mi toccava la maglietta. Tutte le volte che ho insistito e pregato Leo e Gilberto inutilmente e tutti i modi escogitati negli anni perché non succedesse di nuovo, comprese delle belle discussioni familiari su quando tornare dal mare. Mi ricordo con affetto e nostalgia la Fiera svoltasi in contemporanea con i lavori di ristrutturazione della Pania, quando dovemmo arrangiarci non poco per poter fare funzionare il Ristorante all’altezza degli anni precedenti, nonostante le condizioni piuttosto disagiate. Ho sempre in mente quando, a fine servizio, l’allora Presidente Angiolino ci chiamava con il microfono a premiare i vari ristoranti: “premiano il ristorante... i giovani emergenti Winchester e Tanacca!!” e giù risate, grazie anche a Sandrone che coniava nuovi soprannomi ogni sera.

Ecco vedete, non mi volevo dilungare troppo ma quando si parte con gli aneddoti poi è dura fermarsi perché ce n’è sempre uno degno di nota... Nel mio caso non potrò mai scordare l’emozione che provai quando il Gistri Presidente mi chiamò insieme al Regoli per chiedermi di fare il responsabile del Ristorante, occupazione che è stata mia per una decina d’anni. Quella commozione mista al senso di responsabilità e di orgoglio io l’ho riprovata solo una volta, quando mi è stato chiesto di fare il Presidente.

Ma quanto ho scritto? Mi hanno commissionato due pagine... speriamo di farcela!

Questa pubblicazione è stata pensata per celebrare mezzo secolo della nostra Fiera Gastronomica, per rivisitare tutte le epoche che abbiamo attraversato e per far conoscere ai più giovani quello che è stata la Pania nel passato. Per poter arrivare a questo risultato c’è stato bisogno della buona volontà di molti contraddaioli e delle capacità che la nostra Contrada indubbiamente possiede. Nella prima riunione la Commissione Fiera ha deciso in primis che, nonostante gli anni moderni della tecnologia e dei social network, la carta stampata fosse ancora il miglior modo per raccontare delle storie del passato e per averle sempre vive nella propria libreria. Il Verro e Masticione si sono subito dati da fare per trovare più foto possibili, Valeria e Katuscia si sono adoperate per la realizzazione di queste pagine. La copertina che state guardando è nata da un’idea del Soldino, scelta tra tante diverse e belle realizzazioni che altri nicchiaioli ci hanno presentato.

Noi tutti speriamo che sfogliare queste pagine vi faccia sorridere ed emozionare, che spulciando tra le foto vi possiate riconoscere e ricordare i bei tempi passati e anche quelli non troppo lontani. Speriamo che rivedere gli amici di sempre e quelli che purtroppo ci hanno lasciato vi dia modo di rispolverare gli aneddoti, le disavventure e i successi che in 50 edizioni si sono susseguiti, che ancora una volta ci si ricordi quante cose belle possono venir fuori quando si lavora tutti insieme per qualcosa di comune.

il priore

Marco Fattorini

CINQUANTESIMA!!! Tante sono le edizioni della Fiera Gastronomica della Pania vero fiore all'occhiello delle attività della Società della Nobile Contrada del Nicchio. Nata per divertirsi tra di noi tra un palio e l'altro nei secondi anni Cinquanta del '900 con l'intento, di continuare in contrada, la Mostra dei Vini Tipici che si teneva in Fortezza. Organizzata e gestita dai soci della Pania, proposta nata fra il serio ed il faceto con un pizzico di incoscienza.

Personalmente, ho sempre impresso nella mia memoria, il ricordo che da bambino aspettavo la fiera a gloria per trascorrere le mie serate; non posso dimenticare il Palio dei Barberi, dove si potevano vincere anche grassi pennuti viventi, la vasca delle trote in cui prima o poi qualcosa abboccava sempre, l'orchestra con musica dal vivo e soprattutto quei fantastici tortellini al sugo di carne del rustico, che spolveravo con abbondante formaggio e mangiavo con grande soddisfazione.

Sono passati tanti anni ma ancora oggi quando si accendono le luci e la nostra valle si prepara per la Fiera, i rumori, gli odori le sensazioni sono sempre le stesse.

La Fiera Gastronomica esiste da mezzo secolo, una vita direi, fatta di persone che hanno lavorato, costruito, inventato cose sempre nuove senza mai scordarsi di chi erano e perché lo facevano. E' una nostra creatura, l'abbiamo pensata, l'abbiamo voluta, l'abbiamo fatta crescere tramandandola da generazioni a generazioni, mantenendo lo spirito, il

lavoro e la grande voglia di fare che contraddistinguono questa contrada ed i suoi contradaioi.

Voglio approfittare di questo importante anniversario per ringraziare tutti coloro che in questi anni e sono veramente tanti, hanno investito energie, ferie e tanto tempo, per realizzare una parte di storia veramente importante della nostra contrada; gente che ha avuto grande lungimiranza, grandi capacità e volontà, uomini saggi e di esperienza e giovani volenterosi e capaci, che con testardaggine ed intelligenza hanno raggiunto e realizzato grandi cose. La Fiera è una di queste ma certo non la sola e soprattutto, sicuramente non l'ultima. Ad oggi ci sono state alcune novità, i padiglioni hanno cambiato locazione, si sono ingranditi, ce ne sono di nuovi e sempre più belli, ma la voglia di lavorare e di stare insieme non è certo mutata. Da bambini si inizia a lavorare sparcchiando al rustico, indossando quelle magliette talmente grandi, che si devono annodare per non rischiare di inciamparci; crescendo si sceglie un padiglione (quello che ci piace di più) e si iniziano a fare i primi servizi, si guarda si ascolta chi è più grande e più esperto e si impara per poi magari un giorno, diventare responsabili. Un onore ed un piacere che coincidono con le prime responsabilità, i turni, i rifornimenti, le pulizie e l'impegno necessario per occuparsene costantemente per tutta la durata della fiera.

Noi ancora oggi ci siamo perché siamo riusciti a tramandare alle nuove generazioni, la voglia di lavorare divertendosi, godendo del piacere di farlo tutti insieme.

LA MOSTRA DEI « TIPI VINICI »

Ne hanno inventata un'altra i contradaiooli del Nicchio

La burlesca e interessante iniziativa verrà realizzata tra il 9 e il 18 agosto prossimi

Ancora una volta quelli del Nicchio si pongono alla testa delle iniziative contradaiole. Dopo essere stati i promotori del primo numero unico, del carnevale di contrada, dei distintivi, della stalla « salotto » e della sfilata per le vie cittadine subito dopo la vittoria del Palio, eccoli ora al lavoro per allestire una burlesca, ma quanto mai interessante « Mostra dei Tipi Vinici ».

Tale mostra dovrebbe avvenire nei locali della società « La Pania » dal 9 al 18 agosto e dovrebbe avere, grosso modo, la seguente sistemazione: nella sala dei biliardi la mostra di tutti i migliori vini della nostra provincia; nel giardino e nella pista da ballo i padiglioni per la degustazione dei vini e di tutte le finanze gastronomiche di cui i nicchiaioli sono veramente dei maestri, con al centro la rinomata pastasciutta e i tortellini; nella sala della televisione, sita al piano superiore della società, dovrebbe essere invece sistemata una mostra di pittura per ragazzi, avente carattere di concorso.

Se queste sono le iniziative di fondo, ciò non vuol dire che siano le uniche: una commissione è al lavoro da tempo per mettere insieme una serie di trovate brillanti e originali capaci di porre l'iniziativa al centro dell'attenzione di tutta la cittadinanza.

1958 - 1974

come è iniziata

Massimo Marzocchi

Sono cinquanta le edizioni della Fiera Gastronomica della Pania e potersi volgere indietro per constatare di averle in qualche modo vissute tutte, mi fa sentire in un certo senso orgoglioso anche se, con il senno di poi, tutto ciò vuol dire che comincio ad avere una certa età.

Dicevo cinquanta, un numero che suona bello rotondo, che evoca nozze d'oro, che brilla come una pietra miliare, che abbraccia dieci lustri, che...!!!

Lustri??? Sarà un lapsus freudiano o forse la chiave di volta per cercare di intuire quali possano essere le origini della Fiera Gastronomica.

A Siena, oltre al significato strettamente lessicale, la parola "lustrò" individua una persona che ha bevuto alcolici in quantità notevole ed il "lustrarsi", negli anni difficili del dopo guerra, era uno dei pochi "sfoghi" che i nostri vecchi potevano permettersi, ritrovandosi la sera a fare una partita a carte negli allora angusti locali della Pania.

A conferma di ciò si può rilevare dai bilanci sociali come, già nel 1949, si spese la considerevole somma di un milione e mezzo di lire per il vino da mescita e precisando che un bicchiere poteva costare dalle 10 alle 15 lire, si fa presto a capire quanti gotti venissero riempiti e conseguentemente svuotati. Diciamo che era naturale la vocazione enologica dei frequentatori.

Di certo però non si stava con le mani in mano, anzi con il bicchiere in mano.

L'entusiasmo dei nicchiaioli che la sera della Befana del 1946

fondarono la Pania, nel breve arco temporale di una decina di anni, dette vita ad una nuova realtà, organizzata e funzionante, frutto di tanti sacrifici e del lavoro che tutti svolgevano in modo disinteressato.

Nel 1958, allorché fu paventata dalle autorità cittadine la soppressione dell'agonizzante "Mostra dei Vini Tipici", che si svolgeva in Fortezza fino dagli anni '30, scattò la scintilla e il genio nicchiaiolo seppe proporsi in modo alternativo alla città, non senza polemiche ed in contrapposizione alla manifestazione istituzionale, con la "Mostra dei Tipi Vinici", alludendo, nemmeno in forma tanto velata, ai numerosi seguaci di Bacco che frequentavano la propria società.

Nei pochi padiglioni, allestiti con gusto, si servivano, i prodotti di diverse e rinomate case vinicole provenienti da tutta Italia, accompagnati da qualche stuzzichino, senza che, peraltro, vi fossero altre attrazioni di tipo ludico, tali da permettere ai frequentatori di fare qualcosa di diverso dal rischiare di tornare tutte le sere a casa caldi.

La manifestazione fu ripetuta anche nel 1959 ma nel 1960 gli organizzatori dell'ultima "Mostra dei Vini Tipici", forse per evitare la concorrenza, proposero ai nicchiaioli di gestire in Fortezza il padiglione della rinomata casa vinicola "Albana Corona", conseguendo un notevole consenso da parte degli addetti ai lavori e del pubblico.

Le prestigiose vittorie riportate nei palii del 1960 e 1961, nonché l'esecuzione di diversi lavori di ristrutturazione dei locali, distolsero un po' l'attenzione dall'attività enogastronomica, per

cui si può intuire come ci sia voluto qualche anno di tempo in più per raggiungere la soglia delle 50 Fiere solo nel 2014.

In quel periodo le attività sociali erano principalmente rivolte, oltre che alla Coppa Pania, all'organizzazione di serate danzanti (le attuali discoteche) seguite da buffet enogastronomici ma i nicchiaioli, probabilmente, non erano un popolo di ballerini e tra alti e bassi, con polemiche che si accendevano anche in merito alle orchestre che di volta in volta calcavano il palco, si arrivò al 1968.

Nell'assemblea di insediamento del 24 maggio 1968, il neoletto presidente Silvio Griccioli, nel tracciare quelle che sarebbero state le linee guida del proprio mandato, illustrò "*...i suoi intendimenti per la così detta Fiera Gastronomica fissata per il mese di Agosto; in detta manifestazione dovranno funzionare sia il buffet freddo, sia varie attività di giuochi per intrattenere piacevolmente il pubblico presente...*".

Era nata, ovvero rinata, la Fiera Gastronomica della Pania, denominata "quarta", in virtù delle tre manifestazioni che l'avevano in qualche modo preceduta e che si è protratta senza soluzione di continuità fino ad oggi con la sua cinquantesima edizione.

Ogni anno nottate passate ad imbullettare legno e compensato per i padiglioni in terrazza, a verniciare, a ripulire, senza avere la certezza di potercela fare, ma sapendo che il miracolo alla fine avveniva sempre e la sera dell'inaugurazione tutto era pronto per dare inizio ad una nuova avventura.

Nel 1968 si iniziò con il padiglione dei vini ed il Palio dei

IN VISITA ALLA « PANIA »

Ecco la 1^a mostra dei “tipi vinici,”

**Le prime indiscrezioni sulla originale iniziativa
nella quale si fondono cose serie e satira**

Come sarà la prima mostra dei *Tipi Vinici* che quelli del Nicchio stanno allestendo a « La Pania »?

Una cosa satirica e seria al tempo stesso. Ce ne siamo resi conto visitando il cantiere di via dei Pisipini nel quale ferve l'attività.

Nell'ingresso, che costituisce una specie di galleria, saranno raffigurati i più grandi beoni della storia, da quando l'uomo, stringendo i chicchi del grappolo dorato e facendone sprizzare il succo, si accorse che veniva fuori un liquido buono, inebriante che, a lungo bere, aveva il magico potere di moltiplicare le cose e le persone davanti agli occhi. In quell'epoca il vino si faceva con l'uva.

Come saranno rappresentati questi famosissimi sudditi di Bacco non possiamo dirlo, altrimenti addio sorpresa.

Sempre lungo tale galleria e nel salone dove ora sono sistemati i biliardi, troveranno posto le vetrine di esposizione.

Ne abbiamo visto il progetto e fanno tanto fiera campionaria

di Milano. In tali vetrine verranno esposti i migliori vini, sì che ci troveremo di fronte ad una bene assortita enoteca.

Appena fuori del salone, sotto la pergola già carica d'uva, ci sarà il recinto delle *massaie rurali*: una caratteristica loggetta e una siepe di scope.

Nell'angolo opposto le acque minerali e... purgative: le Contrade rivali debbono pur aver un posto a disposizione!

Poi, nella pista da ballo i padiglioni per la degustazione dei migliori vini d'Italia, quello dei gelati e dei dolci senesi più rinomati.

Si tratta di piccoli castelli medievali curati in ogni particolare, di baracchette rustiche, di stands dalla linea moderna e ardita. Policromia di colori, varietà di vini e di stili.

Intorno alla pista da ballo, in due orti adiacenti, sotto la volta fresca delle piante, il grande apparato per la *succhialata*.

Infine la mostra di pittura *Premio Pania 1958*, al quale possono partecipare con i propri lavori tutti i ragazzi senesi fino a 13 anni di età. Ci sono 30.000 lire di premi. Tutto questo dal 9 al 18 agosto.

Barberi, che riscossero un clamoroso successo, così come il Gioco della Fortuna, mentre per ragioni riconducibili all'indecifrabile comportamento della componente animale, la pesca delle trote e la corsa dei topi non si rivelarono all'altezza della situazione.

In poche edizioni la Fiera assunse una grande visibilità ed una massiccia frequentazione da parte dei nicchiaioli e più in generale da parte della cittadinanza, divenendo uno dei poli d'attrazione nell'estate di Siena, che già rispetto ad altre città si apprestava a vivere una sorta di anticipata “globalizzazione”.

Insomma la Fiera andava di moda e la sua frequentazione diveniva sempre più *chic*. Mi ricordo di aver più volte servito la zuppa di fagioli al maestro Severino Gazzelloni, che con altri docenti della Chigiana era un *habitué*; ricordo Silvio Gigli, Mario Celli, Tambus che vinse addirittura anche il prestigioso “Trofeo delle Trofee”, messo in palio dalla società per premiare chi le prendeva più belle (le trofee). Il titolo gli fu conteso fino all'ultima sera da un amico del Masi, tale Penna Bianca.

Ricordo di aver servito anche Gianni Brera, caro amico di Paolo Maccherini, colui che in occasione della vittoria del 1969, nell'Epinicio per la vittoria del Nicchio, conìo l'appellativo di Diavolo Saraceno per Dragone (Topolone). I frequentatori aumentavano in numero esponenziale e gli spazi a disposizione rimanevano sempre gli stessi, per cui con una decisione degna dei “montierini”, si decise di

allargare i locali, anzi di alzare i locali, costruendo una struttura di tubi innocenti, subito detta “La Sopraelevata”, che in pratica raddoppiava la capienza del ristorante. Di certo Renzo Piano non avrebbe saputo fare di meglio.

La Sopraelevata era divenuta il nostro fiore all’occhiello e ne andavamo particolarmente fieri, anche se non passava serata che qualche cameriere inciampasse per le scale di accesso, facendo cadere piatti e pietanze.

Piatti semplici e della tradizione senese erano quelli che i primi anni venivano serviti, anche se poi con Nello Franchi, consumato chef, si cercò di introdurre gusti nuovi per palati sempre più esigenti. Si serviva anche l’antipasto, cosa rara per il tempo, che veniva confezionato dietro al bancone dello sporzionamento da Adige e Lallo Cambi. Sui piatti venivano volate (nel senso letterale del termine) una fetta di prosciutto ed una di salame, insieme ad un crostino di milza e ad uno di maionese con il prezzemolo. Il tocco finale era costituito dall’aggiunta di qualche oliva e/o carciofino sott’olio. Al grido di “Vai col Misto Pania” si dava inizio alla cena.

Il servizio era costituito da noi giovani ed improbabili camerieri, anche se con il passare degli anni affinammo la nostra professionalità, macchiata da qualche piccola svista come quella volta che il cameriere “confidenziale” Sandrino Ticci, rovesciò un piatto di cacciucco nel prosperoso *decollté* di una malcapitata commensale, dopodiché con il suo fare ancora troppo confidenziale e con le nude mani, levò letteralmente i gamberoni dalle “pocce” della sventurata, non senza scordarsi di

irrorare il tutto con abbondante dose di borotalco.

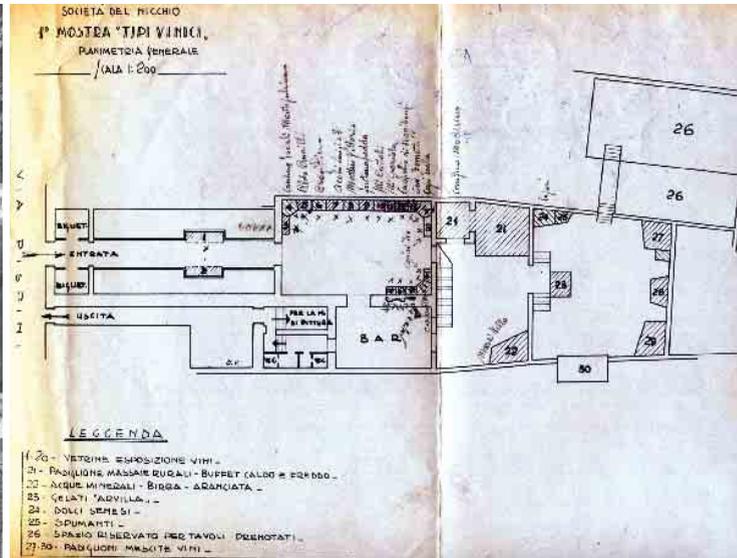
Al termine delle serate, dopo aver ripulito tutto, si mangiavano gli avanzi e si facevano due cori; cose semplici per stare insieme e rinsaldare sempre più il legame indissolubile dell’amicizia e dell’attaccamento ai valori della contrada che cercavamo di cogliere con l’esempio dei più anziani.

L’unico sfizio che ci permettevamo/ci permettevano, ormai a notte tarda (o se vogliamo la mattina presto) era “il cocomero briaco”, che Tamburo preparava predisponendo un tassello nel malcapitato “cucurbitaceo” e riempiendolo con un cocktail di alcolici degno dei “peggiori bar di Caracas”.

Passava il tempo e dopo i primi anni ‘70 iniziava a cambiare anche la dimensione fisica della Fiera, prima con la calata negli orti confinanti e poi con la discesa nella valle; era finita un’era, se vogliamo un po’ ruspante e casareccia ma di cui conservo il ricordo con tanta nostalgia, specialmente per i tanti amici che non ci sono più. Nel 1974 giungemmo alla decima edizione. Non erano passati poco più dieci anni dalla prima volta, era passata un’epoca e la Fiera viaggiava ora con il vento in poppa. Personalmente, dopo un periodo di fisiologico minor impegno, dovuto all’andamento altalenante della vita, ho cercato di riappropriarmi di quella presenza operativa che tanto mi gratificava da ragazzo, alla ricerca, ora come allora, di una identità di interessi intergenerazionali per il futuro di contrada e società, sulla quale identità forse si può discutere ma che non deve mai venire meno. Ma questa è un’altra storia.

i Tipi Vinici

prima edizione





1961



i Tipi Vinici

seconda edizione



i Tipi Vinici

terza edizione



1960



la mia Fiera

Angelo Lorenzetti

Scrivere un pezzo per ricordare la storia della nostra manifestazione che con quest'anno è giunta alla 50° edizione: compito molto gratificante che mi permette di ripercorrere, sia pure brevemente, una storia personale, dalla mia gioventù, alla maturità ed infine alla vecchiaia... Credo di essere rimasto uno dei pochi nicchiaioli che hanno visto nascere la Fiera, che mi ha visto impegnato in varie mansioni e responsabilità in tutte e 49 le edizioni.

Ritengo importante ricordare ai più giovani che la Fiera Gastronomica è iniziata nel lontano 1958 con il titolo di "Tipi Vinici", parafrasando ironicamente la mostra dei Vini Tipici che si svolgeva nella Fortezza Medicea, autentico vanto di Siena, ma in quel momento sospesa.

Nel 1959 vi fu il primo utilizzo della valle, a seguito di un accordo col proprietario che ci concesse di poter usufruire di una parte di spazio verde con l'installazione di alcuni padiglioni.

Nell'anno 1960, dato che in via sperimentale fu riproposta, sia pure in forma ridotta, un'edizione della Mostra Nazionale dei Vini Tipici, la Pania fu invitata ad allestire un padiglione in Fortezza con esposizione e degustazione dei vini locali (e in detta occasione portammo anche il Palio vinto il 16 agosto 1960!)

Poi vi fu un intervallo di alcuni anni, in attesa di un auspicabile ripristino a tutti gli effetti dei Vini Tipici in Fortezza, ma visto che detta iniziativa fu sciaguratamente abbandonata dall'Enoteca, la Pania ripartì allora, a metà





degli anni '60, con una manifestazione chiamata “Le Novantore alla Pania”.

L'attuale denominazione di “Fiera Gastronomica” risale quindi alla seconda metà degli anni '60. In quel periodo, oltre alla preparazione della manifestazione che doveva essere ripensata anno dopo anno con la costruzione ex novo dei vari padiglioni, ideati e montati da Adige Bartalozzi e Italo Migliorini, noi ragazzi giovani s'era impegnati nei vari servizi, dai camerieri al ristorante ai vari padiglioni. Ricordo in particolare di una Fiera di fine anni '60 con la pista per il “Palio dei topini” (concessi dall'istituto Sclavo): i topini si cimentavano nella corsa, iniziativa di vasta risonanza, con tanto di invio della televisione da parte della Regione.

In quel periodo mi sposai, facevo il segretario della Pania, incarico che ho ricoperto per sei anni sotto la presidenza di Rolando Fattorini il quale, tra le altre attività, ebbe l'idea di contattare (con tanto di lettera personalizzata) oltre 1500 aziende vinicole nazionali: in cambio dei prodotti da loro offerti, avremmo pubblicizzato la loro produzione! Per scrivere tutte quelle lettere a macchina (all'epoca ci sognavamo i computer!) iniziammo a lavorare fin dal

mese di marzo! Ma ciò ci consentì di avere gratuitamente una notevole quantità di prodotti vinicoli da tutte le regioni italiane da far degustare ai visitatori della fiera.

Ricordo con grande soddisfazione gli anni '70 e '80: in questi anni, oltre a vincere un numero considerevole di Palii, la manifestazione si sviluppò in maniera notevole, arrivando ad assumere una particolare importanza nell'estate senese, e ad essere presa ad esempio dalle Consorelle, con analoghe serate, più o meno riuscite.

In quegli anni sono stato responsabile del Padiglione dei Vini e poi del Palio dei Barberi, e non vi dico delle migliaia di premi consegnati (vino, salami, prosciutti e anche polli, faraone, piccioni, nane e loci). Gli animali stavano durante il giorno in recinti predisposti dal buon Farfarini Ilio, detto Cinquino, e da Egidio Giustarini, roba che oggi sarebbe impensabile, con gli animalisti sempre in agguato! In questo periodo, che ricorderò sempre con grande nostalgia, ero anche economo della Contrada: potete quindi immaginare quante discussioni con la moglie per "il tempo sottratto alla famiglia!".

Negli anni '90 sono stato nominato Presidente della Pania, incarico ricoperto per sei anni. In questo periodo abbiamo rinnovato completamente la Società e per consentire i lavori, per oltre un anno abbiamo traslocato presso la Società della Borri in Piazza S. Spirito; trasformammo anche la valle, cercando di arricchire la Fiera con nuove iniziative per avere una sempre maggiore partecipazione di Nicchiaioli e di cittadinanza.

Arriviamo ai nostri giorni: gli amici mi hanno coinvolto nel servizio al braciere, per cui, malgrado il "bollore", ci divertiamo moltissimo a cuocere costolecci, salicce e bistecche.

Concludo questa mia storia con l'augurio che la nostra manifestazione, che sento come parte importante della mia vita contradaiola e non solo, continui ad ampliarsi nei prossimi anni con l'inserimento dei tanti giovani che devono subentrare a noi. Io personalmente sono felicissimo di continuare a dare una mano e con tanta nostalgia, ma anche tanta soddisfazione, continuo a ricordare tutte le precedenti 49 edizioni della nostra manifestazione che ho avuto il piacere di vivere anno dopo anno.





Fiera Gastronomica

quarta edizione



1968

VINI TIPICI DEL PIAVE



Fiera Gastronomica

quinta edizione



6961

ICE cream

ICE

ALLA
PANIA
 6 FIERA
 GASTRONOMICA
 1-12 AGOSTO
 DALLE ORE 20 IN POI



ZUPPA DI FAGIOLI
 PANUNTO
 E VZANELLA

PORCHETTA
 TRIPPA
 FAGIOLI E
 SALCICCIOLI

ATTRAZIONI E GIOCHI
 PALIO DEI BARBERI
 PESCA DI TROTE

TROTE
 CECI
 BACCALA

SOC. DEL NICCHIO
 VIA PISPINI SIENA
 PRENOTAZIONE TAVOLI TEL. 42.50...

PANIA - SOCIETA' DEL NICCHIO - ASSOCIAZIONE DI VITICOLI
 © 1998

Fiera Gastronomica

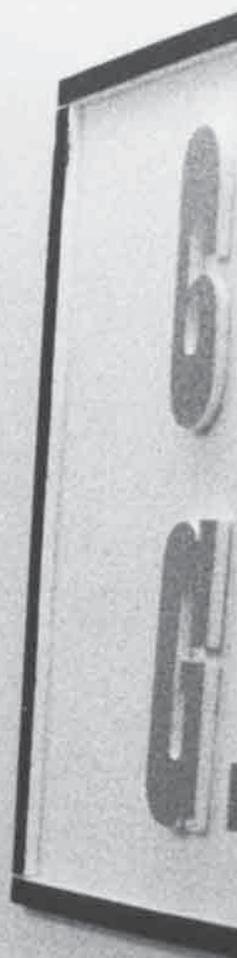
sesta edizione



6

6

60
qualità
di vino



1970

Fiera Gastronomica

settima edizione





1971

Fiera Gastronomica

ottava edizione



1972





Fiera Gastronomica

nona edizione



VINI VINI VINI VINI VINI

VINI CASSA

1973



A large crowd of people, likely at a sporting event, is shown sitting on bleachers. The image is heavily filtered with a dark blue color, making the details somewhat obscured. The text "1975 - 1983" is centered over the image in a white, serif font.

1975 - 1983

PAlio & maNIA

Roberto Barzanti



L'edizione numero 50 della Fiera inventata da goduriosi nicchiosi merita di essere celebrata con i dovuti onori. Un'allegria brigata aveva già organizzato assaggi – fin dal '58, con bis nel '59 e nel '60 – prima che nel tumultuoso '68 la gioiosa kermesse assumesse la forma che ha serbato intatta per quasi mezzo secolo. Ora è diventata, come a Siena capita di norma, una tradizione, una di quelle che fioriscono nella bella estate. Non c'è bisogno di ripercorrere il calendario di quell'anno periodizzante, con l'ondata delle occupazioni universitarie che dilagarono da Torino, e gli scontri di valle Giulia, a Roma, nel marzo e la rivolta pisana. I campus presero fuoco in America e in Europa: una rivolta globale di idee e sensibilità. A Siena l'eco fu flebile, attutito, riflessivo. Alcuni studenti dettero vita ad un seminario sulle Lettere a una professoressa della scuola di Barbiana diretta da don Lorenzo Milani e ci fu chi gridò allo scandalo. “Come si permettono di leggere in pubblico corrispondenza privata?”. Vi si leggevano passi rimasti memorabili: “Carriere, cultura, famiglia, onore della scuola, bilancino per pesare i compiti. Son piccinerie. Troppo poco per riempire la vita d'un maestro”. La Fiera si iscrive nella componente giocosa

di quella svolta epocale. L'iniziativa promossa con tanto ardore fu esemplare per più versi. Anzitutto confermava l'originale intraprendenza di una Contrada che ha sempre voluto esplorare nuove e accattivanti soluzioni per far festa in scenografie eleganti, d'avanguardia, adatte ai luoghi e, anzi, protese ad ascoltarne vocazioni riposte. Rammento come fosse ora il pellegrinaggio di noi ragazzi alla prima festa della vittoria in cui fu impiegato il neon: quei tubi fluorescenti per i Pispini parevano effondere una luce miracolosa, dopo tanti anni di penombra e traversie. La Fiera in certa misura raccoglieva l'eredità della Mostra dei vini tipici, che veniva organizzata in Fortezza tra bizzarri castelli neogotici e stravaganti padiglioni da operetta. I giovani del Nicchio risposero anche ad una sentita esigenza cittadina. Che fare delle valli entro le mura, provvidenzialmente salvate da aggressivi disegni di corriva speculazione edilizia, ma sempre a rischio? Queste piccole valli sono essenziali – oggi tutti o quasi ne sono convinti – per conservare la forma urbana stabilendo tra il tessuto continuo degli edifici e il verde che s'insinua fino a lambirli

un intervallo di rispetto, un respiro potenziale. Attrezzarle troppo e futilmente, come talvolta si è proposto – o fatto –, è un errore imperdonabile, perché ne vanifica il significato e annulla la loro storica funzione. Lasciarle in totale abbandono denuncia sciatteria. Programmarne una gestione ortiva con concessioni mirate non sarebbe male, ma quante difficoltà si sono via via sono state incontrate! Ecco, allora, prender corpo un misurato e periodico uso ludico per ore di frascheggiante svago fin dalla soglia dell'estate. È il tempo della Fiera in val di Pania: un modello poi seguito e replicato con calibrate variazioni. Di per sé l'iniziativa stabiliva un fine e metteva in guardia da eccessi che sarebbero stati mal tollerati. Ecco aprirsi quel triangolo di verde a incontri, colloqui, musiche e bevute di selezionati nettari. Oggi che si ritorna a parlare del ruolo delle piazze quali momenti per eccellenza di gratuita socialità in fondo si può dire che le valli senesi interpretano questa domanda, offrendo occasioni d'oro alla convivialità tipica del costume contradaiolo. Convivialità non vuol dire solo mangiare insieme, sedersi insieme a cena, ma insieme vivere, dialogare, ricordare e progettare. È quello che si farà nella Pania per celebrare un cinquantennio felicemente trascorso. Da dove deriva questo nome così intrigante? C'è chi sostiene che designava una rigagnolo d'acqua che scorreva in basso. Ma non ci sono conferme, credo, probanti. A me piace connetterlo ad una semantica del piacere declinabile in vario modo. Si sa che "pania" o "pannia" indica una sostanza molliccia e adesiva preparata cuocendo mucillaggini vegetali derivate perlopiù dal vischio da spargere su piccole bacche: prestandosi

così egregiamente alla cattura degli uccelli che rimangono, appunto, impaniati e catturabili. Ma questa spiegazione puntuale e venatoria, o culinaria, si allarga inevitabilmente ad altre metaforiche accezioni. Boccaccio scrive nel Decameron di "amorse panie" e l'Ariosto colloca tra i reperti rinvenibili sulla Luna ammaliati, paniose esche: "Vide gran copia di panie con visco, / ch'erano, o donne, le bellezze vostre". Si potrebbe continuare col Lasca o con Lorenzo Lippi il Malmantile ("la pania al suo solito non tenne") e sempre pania odora di rugosi campi: testimone o mezzo di sbrigliate avventure. In Federigo Tozzi si trova "panioso" per appiccicoso, viscido. Impaniarsi nel linguaggio comune vuol dire non sapersi districare da situazioni complicate, da calamitanti seduzioni. Innegabile è che la pania spinga ad immaginare una sensuale liquidità e rimandi a risonanze erotiche. Per tutti il truce Vittorio Alfieri, che nonostante i volitivi furori, non riesce a liberarsi dai lacci senesi: "Non son partito di qui ancora: invischiato da due panie, ci sto per tutto questo mese".

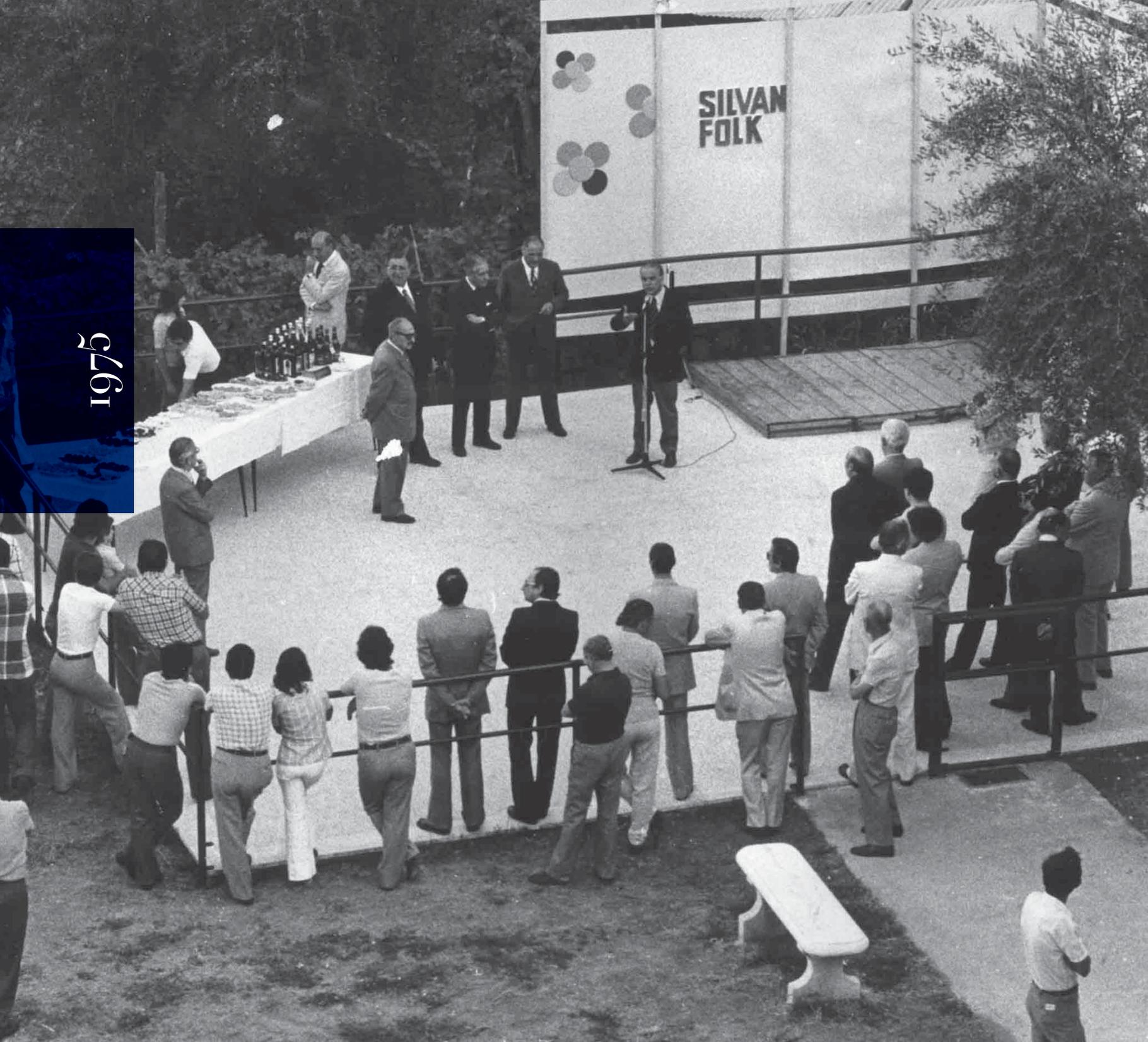
Ma – oltre la divertente rassegna che sfogliando vocabolari e repertori si potrebbe proseguire – la parola nel lessico nostro combina una mistura di palio e mania: febbre di palio + smaniosi entusiasmi. Ben percepibili nei pergolati [pagina in latino = pergolato, e pagina è data da taluni per etimo di pania], sotto le cui ombre si accendono fantasie di amorse conquiste e si gustano dolcissimi sapori, malgrado gli irati ammonimenti di san Bernardino: "Se ti guardi bene dalla pania del mondo e dalle reti del dimonio ti leverai in alto".

Fiera Gastronomica

undicesima edizione



1975



SILVAN
FOLK



Fiera Gastronomica

dodicesima edizione





1976

Fiera Gastronomica

tredicesima edizione





1977

Fiera Gastronomica

quattordicesima edizione

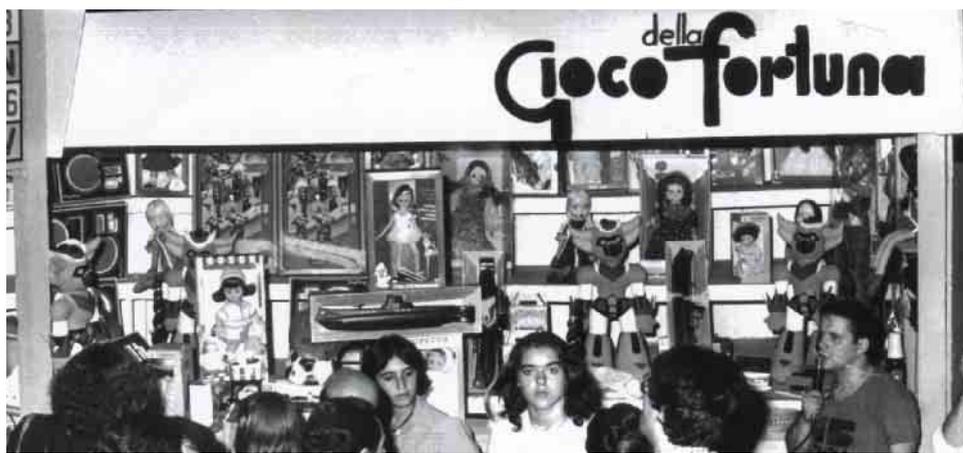


1978



Fiera Gastronomica

quindicesima edizione





1979

Fiera Gastronomica

sedicesima edizione





1980

Fiera Gastronomica

diciassettesima edizione

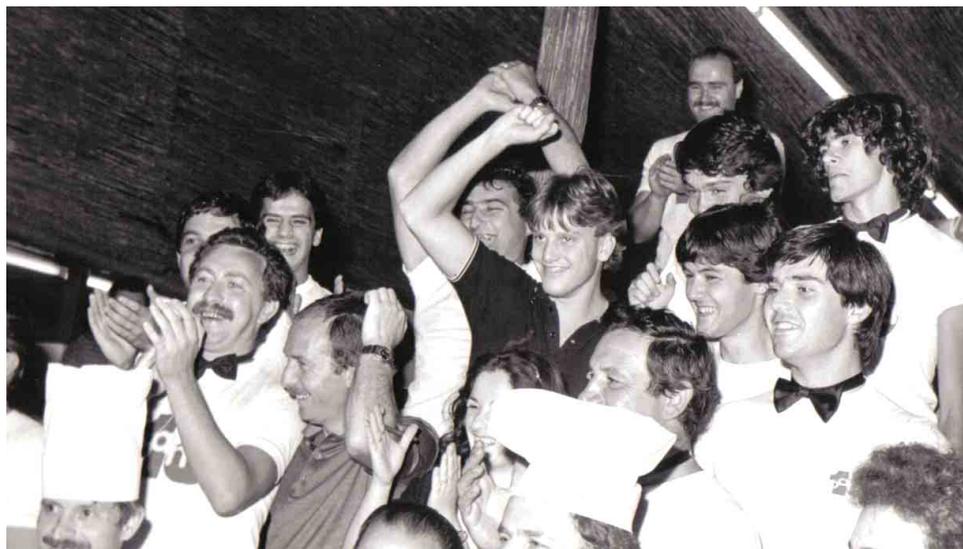




1961

Fiera Gastronomica

diciottesima edizione





1982

Fiera Gastronomica

diciannovesima edizione



1983



Fiera Gastronomica

ventesima edizione





1984





1985 - 1994

1986-1987 il biennio del salto

Franco Filippini

Un salto può essere in avanti, ma anche nel vuoto. Quel biennio abbiamo rischiato molto, anche se questo tipo di valutazione l'abbiamo fatta dopo. Quando siamo in ballo si balla e basta.

O ancora meglio, e noi del Nicchio lo sappiamo bene, quando parte l'embolo non ci si ferma. Ma andiamo con ordine.

Personalmente venivo da un biennio di riposo "dialettico", come i più vecchi ricorderanno, dopo otto da mangino, prima di Paolo Neri, poi di Lucia Cioni. Questa lunga permanenza in Capitaneria mi aveva radicato una convinzione, tuttora presente. Nel Palio, anche se investi cento, se la Sorte non ti bacia, torni a casa con un pugno di mosche.

Se invece hai un incarico organizzativo-amministrativo, hai degli obiettivi chiari, determinazione e riesci a farti capire dagli altri, che poi ti vengono dietro, se investi cento, almeno l'ottanta lo porti a casa.

Ragion per cui quando la Commissione elettorale viene ad interpellarmi per la Presidenza della società decido di mettermi alla prova. Da tempo avevo tre idee: dare un po' di rinnovamento alla Fiera, allargare gli spazi di utilizzo, snellire la struttura di comando (in sintesi fare un salto in avanti).

Quindi accetto, ma a condizione che passi una revisione di statuto per ridimensionare il numero dei dirigenti (fino ad allora una quarantina fra ruoli operativi e consiglieri) ad

una cifra più ridotta, diciamo dai 12 ai 15.

Ogni persona deve avere compiti e responsabilità specifiche, senza ulteriori consiglieri. La proposta passa. Partiamo con la squadra. Li vorrei ricordare tutti, per dar loro atto dell'impegno offerto, a tutti i livelli. Una lista di nomi è un po' pedante, ma un po' di pedanteria non guasta, visto il taglio commemorativo che una pubblicazione di questo genere deve avere.

Quindi: Gigi Forconi vicepresidente, Roberto Lorenzini segretario, Nilo Bertini cassiere, Maurizio Borghi al bilancio, Massimo Gistri all'organizzazione, Marco Minuti economo, Manuela Neri alle attività sociali ed assistenziali, Pietro Sancasciani alle enogastronomiche, Silvio Griccioli alla Fiera, Fabio Frati alle ricreative e culturali, Francesco Ugolini allo sport, Gianni Maccherini agli immobili.

La Fiera aveva già compiuto un ventennio, era progressivamente cresciuta, in tutti i sensi, ma era arrivata ai suoi limiti di spazio e bisognosa di un po' di svecchiamento del cartellone.

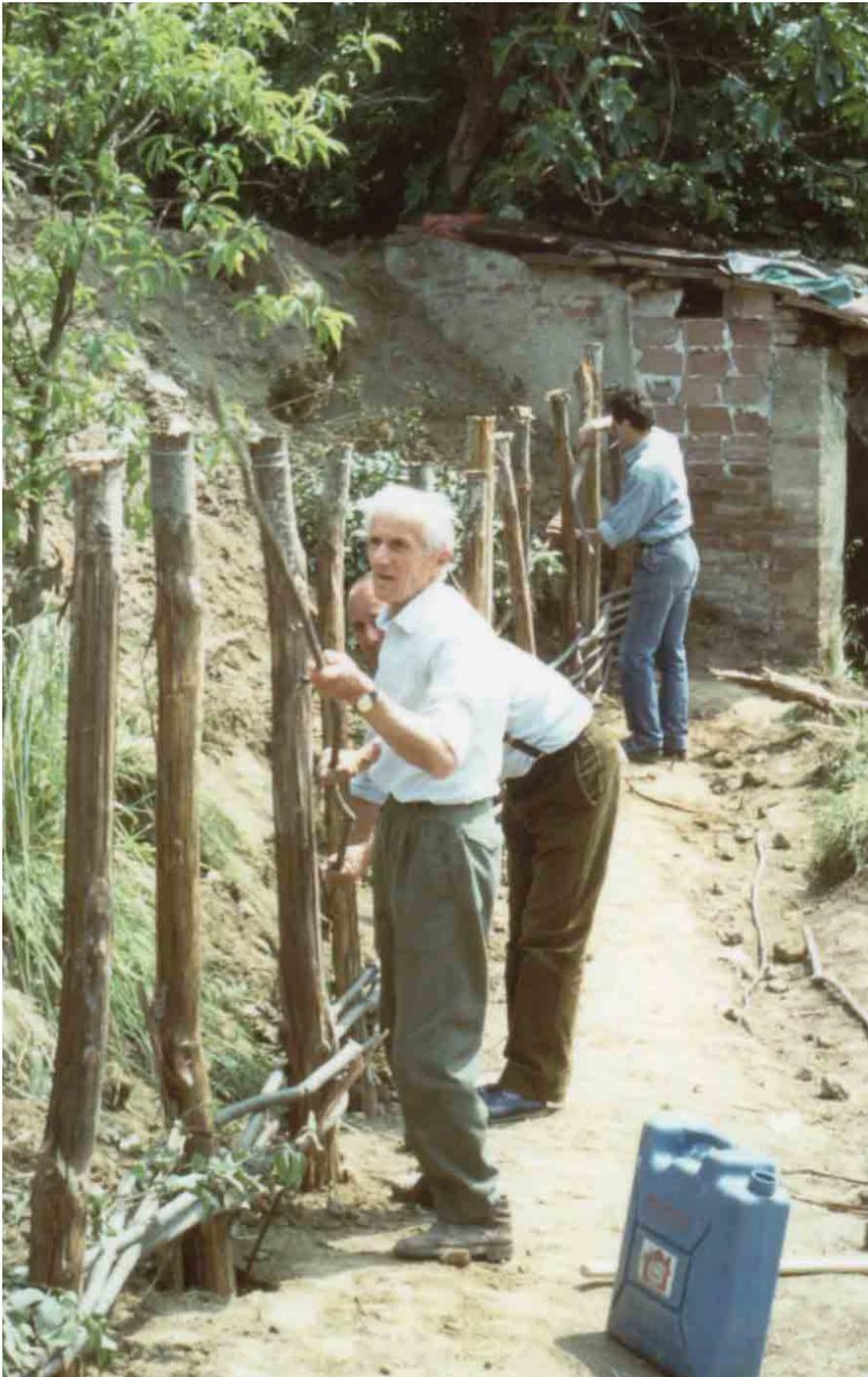
Oltre i padiglioni c'erano spazi enormi inutilizzati, occupati da alberi cadenti e rovi, in una parola un macchiaio. Un diserbo manuale era impossibile.

Facciamo quindi arrivare in valle due ruspe e cominciamo a far pulito (e cominciamo a rischiare il salto nel vuoto).

Fare attualmente un'operazione simile, tipo "tappiamoci il naso e partiamo!", non sarebbe forse possibile. Sapevamo di rischiare ma evidentemente le condizioni, interne ed esterne, sono state favorevoli.

Con Gianni, l'esperto in antichità, abbiamo riportato in





evidenza gli antichi tracciati idrici, riforniti a caduta dal Ponte di Romana. Abbiamo ripulito la vecchia peschiera in muratura sotto le mura del Santuccio, e soprattutto ripristinato i vecchi terrazzamenti della valle.

Come riferimento abbiamo ben studiato in corso d'opera la piantina cinquecentesca di Francesco Vanni, cercando di riportare piani di calpestio e riposizionamenti arborei come e dove erano segnalati secoli prima.

Operazione quindi rischiosa nei tempi e nei modi, radicalmente chirurgica, ma nella consapevolezza di effettuare un recupero rispettoso.

Durante tutti i lavori siamo stati confortati ed aiutati dal vecchio saggio Adige Bartalozzi.

Oltre ai problemi di questo intervento, eravamo molto preoccupati dai tempi di realizzazione della imminente Fiera.

Ma come per incanto, o per incastro, tutto è andato a posto, con realizzazione di padiglioni nuovi di patta. Anche se, mentre salivamo per accogliere le Autorità per l'inaugurazione, Paolo Rigacci era ancora alla saldatrice per gli ultimi ritocchi.

Mancava il terzo obiettivo, un po' di cambiamento nel cartellone della Fiera. Ed abbiamo sperimentato al Ristorante il passaggio in terrazza, da una cucina autogestita a serate con ristoranti "di nome", invitati anche da fuori regione. Formula che bene o male ha resistito con successo fino a poco tempo fa, quando congiuntura economica e

maggior offerta esterna hanno ridimensionato quel tipo di scelta, allora vincente.

Bilancio del biennio. Abbiamo sicuramente fatto un salto in avanti, da diversi punti di vista. Ma senza eccessivi meriti personali, visto che in questi cinquant'anni, dai Padri Fondatori

in poi, la Fiera è sempre riuscita a rinnovarsi quando le esigenze lo richiedevano e le condizioni lo permettevano.

Forse, con una dose di incoscienza iniziale in più, abbiamo solo seguito l'onda.





Fiera Gastronomica

ventunesima edizione



1985

Fiera Gastronomica

ventiduesima edizione

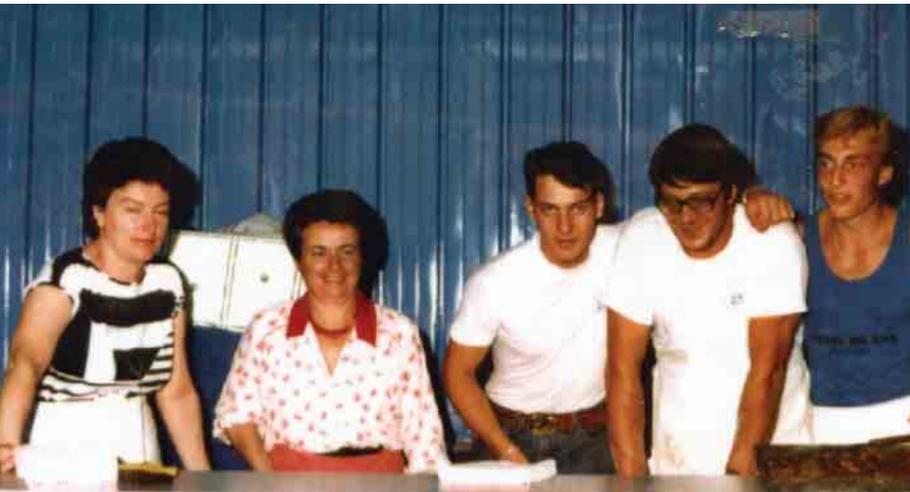


1986



Fiera Gastronomica

ventitreesimma edizione



1987





Fiera Gastronomica

ventiquattresima edizione



1988



Fiera Gastronomica

venticinquantesima edizione



6861



Fiera Gastronomica

ventiseiesima edizione



1990

Fiera Gastronomica

ventottesima edizione



1992



Fiera Gastronomica

ventinovesima edizione





1993



Fiera Gastronomica

trentesima edizione

1994





An aerial photograph of an industrial site, possibly a power plant or refinery. A tall, thin smokestack is visible on the left side, emitting a plume of white smoke. To the right, there is a large, white, rectangular structure, possibly a cooling tower or a large storage tank. The surrounding area is filled with various industrial buildings, pipes, and infrastructure. A large, semi-transparent blue rectangle is overlaid on the bottom half of the image, partially obscuring the industrial structures.

1995 - 2004

Viva la Fiera, Viva!

Massimo Gistri
Francesco Cini

CITTONE: Oh Massimo, c'hanno fregato proprio bene! Vogliono che si scriva un articolo per la pubblicazione in vista della 50° edizione della Fiera.

MASSIMO: E ci credone, Cittone! Due scrittori come noi, dove vuoi che li trovino! Poi il decennio 1994-2004 è proprio quando spingevi forte durante la Fiera o mi sbaglio?

C.: In effetti è stato proprio il mio decennio di “formazione”. Sono passato da lavatore di piatti/bicchieri a cameriere del ristorante, a co-responsabile osteria, a co-responsabile palio dei barberi fino a vice Presidente co-responsabile fiera.

M.: Sieeh!! Semmai è stato il tuo decennio di “deformazione”! Ti sei veramente trasformato, da capelli lunghi a capelli-non, da addominali a lardominali. Comunque anche per me sono stati anni parecchio importanti, da responsabile Fiera con Checcone nel 1996 fino a presidente della Pania nel 2002.

C.: In effetti te, Massimo, un' ti sei mai fatto mancare niente come responsabilità. Anche se mi ricordo di più le serate da “irresponsabile”, tipo quella volta in cucina con Sergio, che finì a notte fonda, con un pazzo (il sottoscritto) che cantava “Sergio, Sergio Man...” sull'aria di Macho Man dei Village People.

M.: Sì, qualcosa forse mi ricordo, ma ero un po' troppo stanco (ride). Poi chiacchieri te, che quando fu ripristinata la vasca, ci facesti il bagno col Paolini e vi pizzicarono i piedi i pesci gatto che ci aveva buttato il Beo... Che bria'i! C.: Hai ragione, ma qui va a finire che invece di scrivere un articolo sulla Fiera se ne scrive uno sulle nostre performance eno-

gastronomiche...

M.: Ma perché, te avevi intenzione di scrivere un vero e proprio pezzo raccontando quanto fu bella, divertente e esaltante la 34° Fiera Gastronomica del 1998... con il balletto "tormentone" dei Full Monty? Ma dai, quella ce la ricordiamo tutti!

C.: Già, allora continuiamo con questi ricordi e vediamo se ci viene in mente qualche aneddoto buffo, che non tutti sanno. Tipo quella volta, mi sembra era la 31° Fiera, quando durante l'apparecchiatura del ristorante al Becatti Vittorio, sommelier, che voleva in tutti i modi i ballon (bicchieri da vino molto particolari e grandi) in tavola, il Ticcino, senza nemmeno pensarci un secondo, rispose: "Oh! Le fole all'Hilton!"

M.: Vedi, io codesta un' la sapevo, come forse te non saprai di quella volta che con Checcone ci si perse in Umbria, per andare a provare un ristorante a Panicarola. Nella via del ritorno, si sbagliò strada e arrivammo quasi a Magione, io facevo da navigatore e con il buio mi confusi. Il ristorante in questione, di cui non ricordo il nome, ospite per la Fiera, è rimasto famoso per le svariate grappe che portò, presentate in una carrozzina per neonati. Tra l'altro con una grappa al peperoncino, "seccai" un noto contradaiole dell'Aquila al quale, per spegnere il pizzicore, feci sciacquà tre ciotoli di grappa bianca... Me lo ricordo ancora, seduto in terra, appoggiato al muro della terrazza, che mi offendeva in maniera pesante.

C.: Che dire... a me viene in mente una cenetta tête-à-tête tra me e Batman... finita con una totale débâcle mia... non mi ricordo molto, ma una cosa me la ricordo: mi riebbi sempre a tavola, con alcuni miei amici che erano di servizio che stavano

sparacchiando. E sempre a proposito di Batman, alla moglie di un colonnello del distretto invitato a cena, che si lamentò perché il vino sapeva di tappo, rispose con una battuta rubata a qualche briaco storico di Siena: "Oh signora, di tappo un'è mai morto nessuno!" Ti voglio bene Antonio!

M.: Ora basta parlare di sbornie, vorrei ricordare quando nel 2000 si spostò il Rustico, da dove è ora la pista da ballo all'attuale posizione, che fatica! Il Materozzi passò con una piccola ruspa dal portone del Bruni e poi dall'orto di Ottaviano fino giù in valle, con Giorgio Bianchi che dirigeva i lavori, e un po' di gente a fare da manovali, tra cui io e Marco Giovannetti che eravamo





responsabili della Fiera e Gilberto Giannini. E tra una lezzata e una risata, si riuscì, all'ultimo tuffo, ad allestire una fiera di alto livello.

C.: Torno indietro con la memoria, sarà stato il '94 o '95... mah! Al ristorante ci fu un battibecco, a suon di bestemmie, tra due ragazzi che erano di servizio come camerieri: da quella raffica di moccoli nacquero i famosissimi Moccolo e Rosario (se non li conoscete non siete del Nicchio, ma forse nemmeno di Siena). Sempre in quegli anni Angiolino, Presidente di Società, faceva premiare il ristoratore di turno dai giovani emergenti tipo "Winchester e Tanacca". Angiolino aveva visto lungo, a distanza di venti anni Winchester (per chi non lo sapesse Riccardo Cini) è diventato l'attuale presidente della Pania. Comunque, una sera capitò che i due giovani emergenti fossero "Moccolo e Rosario", peccato che a quella cena al ristorante fosse invitato anche l'Arcivescovo e i loro soprannomi proprio non si addicevano alla situazione...

M.: Comunque di cose da raccontare ce ne sarebbero talmente tante che invece di fare una pubblicazione, bisognerebbe far un'enciclopedia, perché 50 edizioni di Fiera so' tanti, e io che li ho vissuti quasi tutti, posso dire che ognuno mi ha dato qualcosa che non posso scordare, ma che è difficile far capire a chi non ha vissuto e non vive questa esperienza che è la Fiera Gastronomica.

C.: Massimo?

M.: Che c'è Citto?

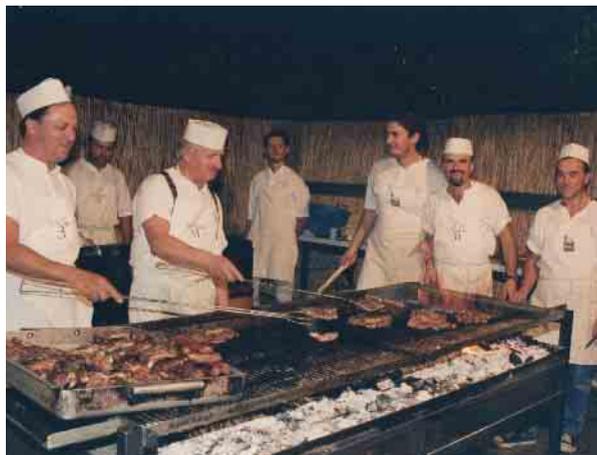
C.: Viva la Fiera!

M.: Viva!



Fiera Gastronomica

trentunesima edizione



1995





Fiera Gastronomica

trentaduesima edizione



906



Fiera Gastronomica

trentatreesima edizione



1961

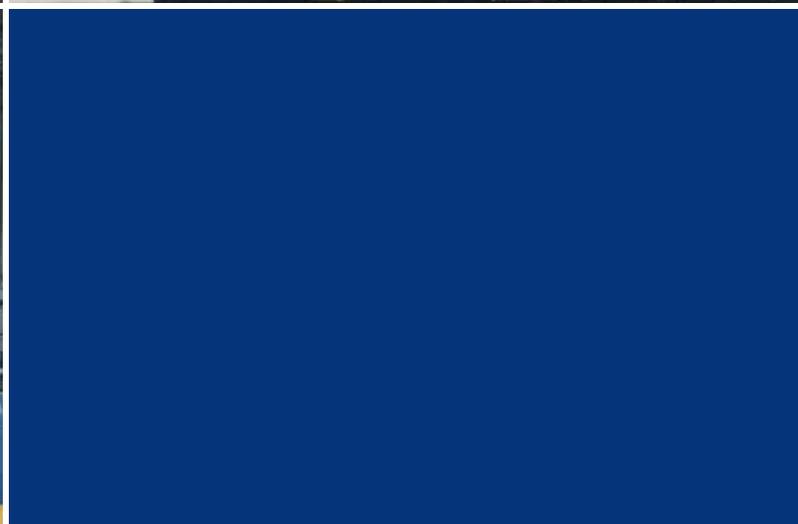
Fiera Gastronomica

trentaquattresima edizione





1996



Fiera Gastronomica

trentacinquesima edizione





Fiera Gastronomica

trentaseiesima edizione





Fiera Gastronomica

trentasettesima edizione





LA SPANIA
FIERA
GASTRONOMICA

27 luglio
8 agosto

Fiera Gastronomica

trentottesima edizione



2002



Fiera Gastronomica

trentanovesima edizione



2003





2005 - 2013

i suoi splendidi quarant'anni

Andrea Berni

Ormai lo sanno tutti: le donne a quarant'anni sono più belle che mai e danno il meglio di sé.

Non appena è diventata quarantenne, la nostra Fiera Gastronomica si è catapultata nel nuovo millennio con prospettive sempre maggiori. Aumentano i padiglioni, aumenta la quantità di nicchiaioli che partecipano, aumenta il flusso di persone che ogni sera riempie la valle della società La Pania. Nonostante siano anni segnati da una crisi economica senza soluzione di continuità, nei più caldi giorni d'agosto si registrano presenze record. Chi dalla terrazza osserva verso il basso, in alcuni sabati sera non riesce ad intravedere nemmeno un centimetro di spazio vuoto.

Aumenta soprattutto il divertimento. Il ristorante del 2005 si trasforma in una vera e propria "Fazione", con tanto di fazzoletto dal bianco colore, stemma con forchetta e coltello incrociati, e regolamento ben chiaro e preciso, da cui si riprende testualmente:

ama lo zinale come te stesso;

non avrai altro dio all'infuori di Alfio;

ricorda che nella Fazione del Ristorante, Sirchia (quello dell'omonima legge) non è nessuno!

Sono gli anni in cui la tecnologia cambia le vite dei nicchiaioli che si ingegnano a sfruttare le invenzioni futuristiche. Nel 2007 infatti un visionario dal nome Steve Jobs presenta al mondo un oggettino chiamato I-Phone. Pochi anni dopo risponde Alessandro Becatti con l'auricolare attraverso cui

comunica alla cucina del Rustico l'esaurimento quotidiano delle zucchine. Proprio come davanti agli Apple Store le folle si radunano in una straziante attesa, così la fila davanti al Rustico per consumare le suddette zucchine diventa interminabile. Sono anche gli anni dei tormentoni di Dj Pedro e dello Zar, che accendono le nottate dei nicchiaioli più scatenati (praticamente tutti...)

Viene rispolverata la vasca delle trote, ma si spengono le luci della Luminosa che tanto avevano fatto sognare i cittini del Nicchio.

Poi nel 2006 avviene l'imprevisto che cambia fisionomia alla valle. In una notte di inverno, crolla il muro eretto sopra all'Osteria, che viene completamente travolta tanto da dover essere ricollocata dietro al Bar. Ma dalle ceneri della stessa rinasce un nuovo padiglione, adatto a palati ben più fini: l'Angolo dell'Unto. Inoltre grazie all'acquisizione di nuovi spazi sopra alla Pizzeria, un'altra fucina di prelibatezze trova la sua dimora: l'Orto di Ottaviano.

Mentre l'Europa è scossa perché sale lo spread, in valle si alza il tasso alcolico: agli storici Vini e alla sempre più fornita Birreria si aggiunge anche la più "caliente" Rummeria.

L'atmosfera insomma si fa bollente. C'è bisogno che qualcuno la rinfreschi.

Così nelle ore più tarde delle ultime notti della festa, mentre la maggior parte dei nicchiaioli non ha voglia di andare a letto, nasce la leggenda: appare la Felpa dell'Empoli. Ciccio Picchiotti si infila la azzurra divisa della rappresentativa calcistica empolese,

riempie i catini e scattano le acquate. Per anni è stata la simpatica chiusura di molte Fiere.

Sono gli anni in cui l'Osteria diventa sempre più euforica, diventando il cuore pulsante della valle. Moccolo prende il microfono e scandisce frasi storiche, andando anche a rivisitare in chiave moderna il motto della società dei Venti: "Nell'allegria modera te stesso...ma nel dubbio esagera!"

Ma il grande divertimento, aumenta grazie all'impegno profuso da chi organizza.

I presidenti della società dal 2004 ad oggi hanno affrontato una grande sfida, confrontandosi con numeri incredibili, avverse condizioni metereologiche, e spesso anche con problematiche burocratiche sempre maggiori.

Le esperte direzioni di Massimo, Stefano e Stefania lasciano in mano a Riccardo una vera e propria macchina organizzativa perfetta, costruita grazie ai grandi sforzi degli economi che si avvicendano in questo periodo.

Gli anni Duemila rimettono tutti al passo con i tempi: così anche la Fiera Gastronomica mantiene il suo volto sempre giovane mentre noi spegniamo le candeline delle sue prime cinquanta edizioni.

Fiera Gastronomica

quarantunesima edizione





2005

Fiera Gastronomica

quarantaduesima edizione





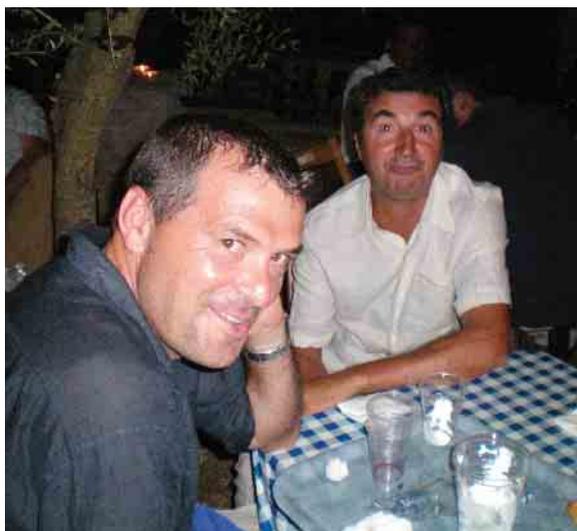
Fiera Gastronomica

quarantatreesima edizione





2007



Fiera Gastronomica

quarantaquattresima edizione



2008



Fiera Gastronomica

quarantacinquesima edizione



6000

50..... *Stefania Bugnoli*

Chiedere ad una Nicchiaiola o Nicchiaiolo, cinquantenne, di scrivere un articolo sulla Fiera Gastronomica è come dare il classico tema “Regali di Natale” ad un bambino delle elementari appena rientrato dalle vacanze! Ci sono così tante emozioni da ricordare, aneddoti da raccontare, cose da descrivere, che stai davanti ad un foglio bianco, che aspetta solo le tue parole, e sembra proiettare come in un film, la storia di una Vita.

Se hai cinquant’anni e sei del Nicchio, non puoi dire “Io la Fiera l’ho vista nascere!” ma puoi di sicuro affermare: “Io e la Fiera siamo cresciuti insieme, come due fratelli gemelli, come con il migliore dei miei amici!”

Oggi abbiamo raggiunto insieme la Maturità, quella vera! Non certo quella che ti dà un esame a 19 anni, ma quella che ti dà la Vita!

Un percorso condiviso, dall’apprendere le basi, a perfezionarsi, a specializzarsi, a costruire, mattone dopo mattone, un edificio grande e solido, a guardare il passato come risorsa, bagaglio indispensabile per capire con chiarezza il presente.

Se hai cinquant’anni e sei del Nicchio, ricordi con emozione il giorno in cui hai indossato la tua prima maglietta della Fiera, e con quale fierezza la portavi! La stessa fierezza che avevi negli occhi quando durante il tuo servizio incrociavi lo sguardo di quelli grandi che facevano servizio accanto a te, non importava se vendevi i numerini al “Premio Certo” o alla “Ruota della Fortuna”, o davi le canne da

pesca, o asciugavi le trote alla “Pesca” ... o tenevi aperta la borsa che avrebbe ospitato un pollo vivo al “Palio dei Barberi”, eri comunque un componente essenziale di quella macchina perfetta che ogni anno si rimetteva in moto a metà estate, tutti gli anni come se non si fosse mai spenta. La stessa fierezza che avevi negli occhi quando incontravi i cittini di quell’altre Contrade, compagni di scuola, di giochi, di sport, che qualche sera i genitori portavano alla Pania... e come ci venivano volentieri! Li guardavi come voler dire: “Vedi che cosa facciamo Noi, nessuna Contrada lo fa, e io collaboro!”.

Con il passare degli anni quei “quattro padiglioni” in terrazza sono diventati molti di più espandendosi in Val di Pania. La Fiera funzionava davvero, piaceva, cominciavano a conoscerla in tutta la provincia, i migliori ristoratori erano orgogliosi di presentare il loro piatti al Ristorante in terrazza che diventava sempre più prestigioso.

Funzionava e piaceva, tanto che anche altre Contrade cominciavano ad organizzare eventi simili. E’ ora che quel piccolo Nicchiaiolo, ormai cresciuto, diventa ancora più orgoglioso di partecipare, e comincia a prendersi responsabilità più importanti, come la gestione di un padiglione o la partecipazione al Consiglio di Società, organizzatore dell’evento. Arriva anche la 46° edizione della Fiera... davanti al nastro dell’inaugurazione, c’è una Donna del Nicchio! Questa “46°” la sente come la sua Fiera! Indossa abiti eleganti, da cerimonia, ma vorrebbe avere sulla pelle quella prima magliettina della Fiera, mentre taglia il nastro, circondata dalle più alte rappresentative

cittadine. In un imbarazzo, che non affievolisce l’orgoglio e l’onore di quello che sta facendo, cerca solo gli sguardi dei suoi preziosi collaboratori! Con loro ha passato l’inverno a pensarla questa Fiera, serate bellissime fatte di entusiasmo, idee, amicizia, valutazioni economiche e organizzative, fra cene a Ristoranti di gran livello e fornitori che si facevano in quattro per poter rifornire una delle manifestazioni gastronomiche più importanti della città!

Ci sono tutti, sono lì accanto a lei, come ogni giorno, i Vicepresidenti, gli Economisti, i responsabili dei padiglioni, i componenti il Consiglio di Società. Ed ancora L’Onorando Priore, il Capitano, i componenti di Seggio, e soprattutto gli Amici più Cari!

Si può “Tagliare”? Partiamo per un’altra avventura! In fondo come ci siamo ripetuti infinite volte: “la Fiera è una macchina perfetta, quando l’hai messa in moto va da se!!... Ma che paura! E se non ce la facciamo??!!... metti che piove!”

E’ una splendida serata d’estate, caldo giusto, gli ospiti hanno accettato l’invito puntuali, come sempre. Giù in Valle i Padiglioni sono tutti pronti, il rinfresco è ottimo ed abbondante, come ogni anno! Ce l’abbiamo fatta!

Attraversando La Pania, tirata al lucido, ornata di fiori e piante, cresce l’emozione. Uno sguardo alla Terrazza... bellissima! Con i ragazzi in camicia bianca e grembiule nero, circondati dai tavoli del Ristorante magistralmente apparecchiati in attesa dei primi ospiti, che sorridono sereni, ammiccando un saluto tanto gradito quanto, se mai ce ne fosse bisogno, emozionante!

Quei ragazzi che hai visto crescere, insieme ai tuoi figli, che hai visto sgambettare intorno ai tavoli del Rustico, con le loro magliette enormi ed i vassoi in mano, oggi sono lì, bellissimi come dei veri camerieri professionisti, con il loro senso di responsabilità ed il loro entusiasmo a compiere quello che ritengono il loro dovere!

Scendendo verso la Valle, i Padiglioni, pronti all'apertura, brulicano di persone all'interno che si danno da fare perché tutto sia perfetto! Le donne, gli uomini, le ragazze, i ragazzi, le bambine e i bambini, fianco a fianco in una collaborazione entusiasta ed amichevole, fa pensare alle grandi famiglie di una volta, dove il rispetto e l'affetto rendevano la vita sociale un po' più a dimensione d'uomo.

Il pensiero va alla sera prima, secchi di vernice ovunque, cartoni, scalei, sembrava un cantiere aperto, e come ogni anno l'ansia di un'apertura che sembrava non potesse certo concretizzarsi di lì a poche ore... e invece il miracolo si compie, come ogni anno, quasi fosse il sangue di S.Gennaro!! E' arrivato il momento del saluto, mamma mia quel microfono in mano pesa come un macigno, la certezza che non uscirà un filo di voce da quella bocca arsa dall'emozione! Magicamente, tra gli sguardi distratti degli ospiti, il calore dei Contradaioi, che si stringono intorno, sembrano guidare quelle parole che vengono dal cuore.

Mentre parli, parli, parli vedi che ci sono Tutti, davanti a te i Nicchiaioli di oggi, ti danno quella serenità tipica del convivio tra amici. Sopra di te, in un cielo azzurro appena velato dall'afa tipica estiva, ti sembra di scorgere i volti di tanti amici che hanno condiviso con te tante e tante Fiere, e da lassù controllano che tutto vada come deve andare. Mentre gli occhi ti si riempiono di lacrime, li vedi davvero!! Ci sono proprio tutti! I loro volti sorridenti, sembrano dirti, "Vai. vai... non ti preoccupare più di tanto la Fiera va da sé!"

Ecco, oggi che vedrai aprire la 50° ad un ragazzo un po' più giovane di te, senti che la tua vita come quella di tanti altri, è legata a doppio filo con la Fiera.

Ogni età, è caratterizzata dagli impegni che hai preso all'interno della Fiera stessa.

Quando vai a scuola gli dedichi ogni giorno e notte intensamente.

Fissare le ferie con il tuo primo fidanzato sperando che non si accorga che quei 15 giorni a cavallo tra la fine di luglio ed i primi d'agosto li ha tolti volutamente dal calendario!

Quando hai figli piccoli, ma dove stanno meglio che in Valle...

Quando hai i figli un po' più grandi, provi un grande orgoglio a vederli lavorare tutte le sere, e prendersi anche delle responsabilità.

Avrei voluto parlare della Fiera Gastronomica, del percorso fatto per arrivare alla veneranda età di 50 edizioni, che per una manifestazione, nella società di oggi è quasi una chimera. Ma inevitabilmente, ho parlato della mia vita legata alla Fiera, forse perché la Fiera è vita! Ha un cuore pulsante all'unisono con il cuore dei Nicchiaioli. Ha lunghe e forti braccia operose come le braccia dei Nicchiaioli. Ha gambe granitiche dove poggiarsi e spalle robuste per resistere al tempo ed al destino, come la sua gente. Si nutre dell'esperienza, della cultura, dell'amore di contradaioi orgogliosi di ciò che sono e di ciò che sono stati, e della determinazione e la consapevolezza di ciò che saranno.

Auguri alla Fiera per le sue meravigliose 50 edizioni, auguri per questa e tutte le prossime edizioni, perché la Fiera è viva e va oltre la vita di chi l'ha pensata, vissuta, amata, a volte odiata, copiata, sbeffeggiata, adulata ed invidiata. Auguri alla Fiera che, a differenza della Vita umana, purtroppo, può non finire mai, basta volerlo!





Fiera Gastronomica

quarantaseiesima edizione



2010



Fiera Gastronomica

quarantasettesima edizione



2011



Fiera Gastronomica

quarantottesima edizione



012



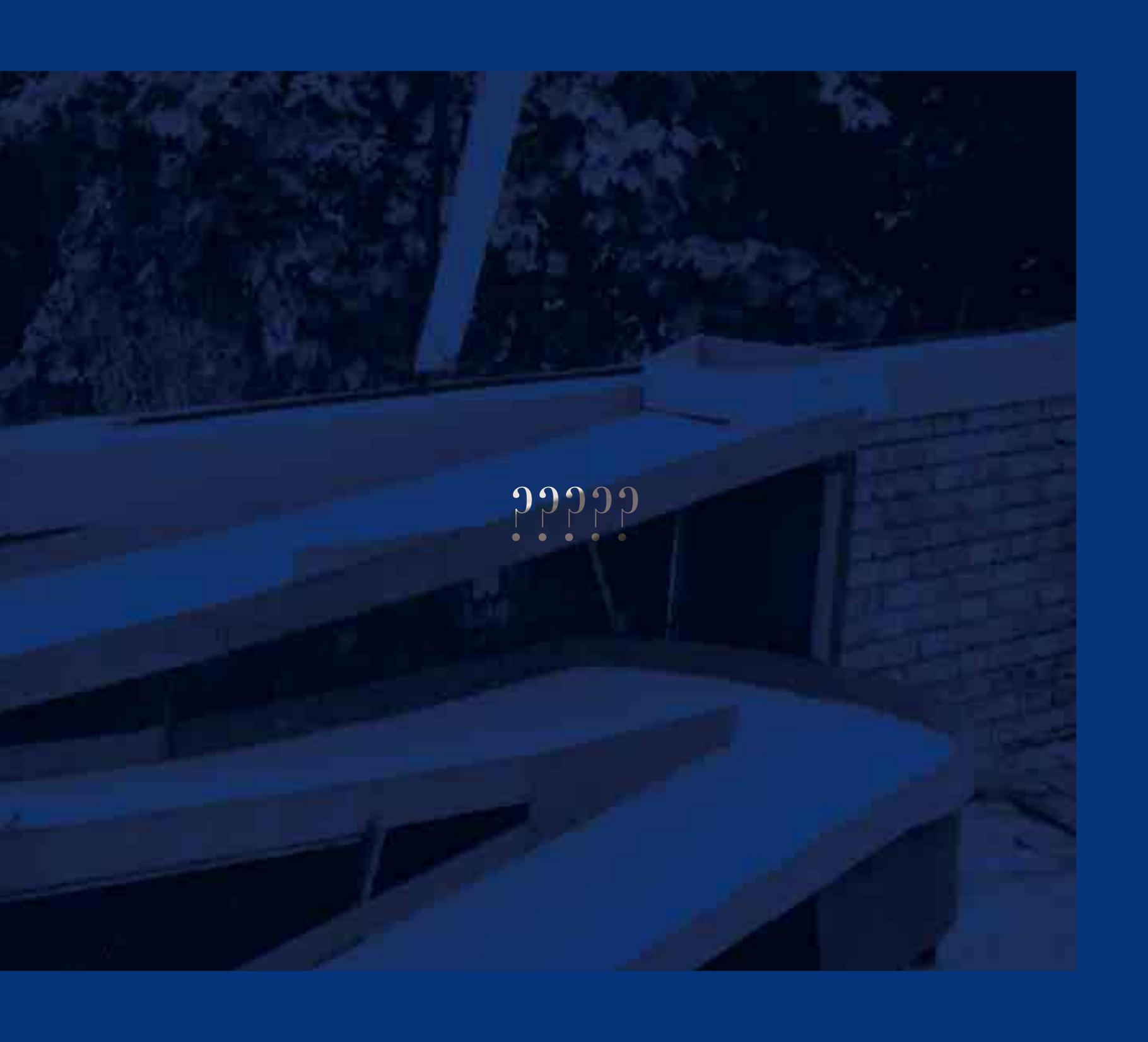
Fiera Gastronomica

quarantanovesima edizione

2013







ገጽ ፩

Un Progetto per la Val di Pania

Giovanni Tomasone



Una delle caratteristiche peculiari della nostra città è la presenza di un sistema di valli verdi all'interno della cinta muraria, una vera e propria "campagna" dentro la città storica, racchiusa tra il costruito e l'ultima cinta muraria sviluppatasi tra il 14° e il 15° secolo.

Questi spazi avrebbero potuto favorire un ulteriore sviluppo urbanistico per Siena, ma sono poi rimasti intatti conservando il loro valore paesaggistico nei secoli successivi. Le valli verdi di Siena rappresentano circa il 20 per cento dell'intera superficie della città murata, le cinque principali valli verdi sono per ordine di grandezza: la Val Di Montone (Orto Dei Pecci) che si estende per 11 ettari, La Valle di Follonica per circa 9, la Valle dell'Orto Botanico per 6 ettari e mezzo, la valle del Fosso di Sant'Ansano per poco più di 3 e la Val di Pania con poco meno di 3 ettari. Quest'ultima risulta essere la più piccola come estensione ma ciò non significa che sia la meno interessante.

Nel 2010 la Nobile Contrada del Nicchio ha presentato all'amministrazione comunale una proposta di riqualificazione che, partendo da una porzione di terreno avuta in gestione proprio dal comune, va ad interessare l'intera area della val di Pania.

La proposta era volta al recupero e alla valorizzazione di una parte di territorio dalle grandi potenzialità inespresse, con scenari, luoghi e percorsi da scoprire e da riscoprire, con il fine di rendere pienamente fruibile questo ampio verde urbano restituendolo alla vita rionale e cittadina.

La Val di Pania è compresa tra i retri degli edifici che si sviluppano lungo via dei Pispini e lungo via Roma e tra il tratto di mura che fronteggia via Girolamo Gigli, la sua conformazione è caratterizzata da terrazzamenti naturali e forti dislivelli, basti pensare che tra la parte situata in posizione altimetrica più elevata ed il fosso della Tombola, che accoglie gli scarichi a dispersione del tessuto edilizio che si affaccia sulla Valle, intercorrono circa 30 metri. Tutta l'area è caratterizzata da prati, alberature, vegetazione spontanea, coltivazioni ortive e colture legnose di alberi da frutto, pertanto il quadro complessivo di questo imponente spazio verde si presenta come quello di un vero e proprio parco naturale.

La valle verde non è solo natura e vegetazione con le sue biodiversità ma anche uno spazio dove sono visibili importanti emergenze architettoniche. Oltre allo scenario della quinta muraria e degli edifici storici che si affacciano sulla valle e che a tratti inglobano la cinta muraria precedente, c'è da menzionare l'antica fonte dei Pispini, manufatto ormai completamente interrato e nascosto dalla vegetazione circostante che necessita di essere restaurato e recuperato.

Sono tre i temi che appunto uniscono le valli verdi di Siena: le mura, il verde, e l'acqua.

Dal punto di vista normativo il Regolamento Urbanistico prevede la possibilità di interventi molto conservativi atti principalmente a tutelare questo patrimonio naturale che viene classificato come area Vb "verde urbano e territoriale - orti". L'articolo 102 delle Norme Tecniche di Attuazione ne illustra le

caratteristiche di destinazione d'uso e i tipi di intervento mentre un altro riferimento normativo è il "Parco del Buongoverno", descritto all'articolo 132 delle suddette norme, che inquadra l'area in oggetto in un disegno unitario di valorizzazione del verde territoriale a ridosso del basamento della città murata di Siena. La proposta progettuale presentata dalla Nobile Contrada Del Nicchio si basa essenzialmente su quanto evidenziato dalle linee guida del "Parco del Buongoverno"

con l'obiettivo di rendere partecipe del tessuto urbano un patrimonio naturale che per secoli si è mantenuto intatto all'interno della cerchia muraria e che tutt'oggi rimane sotto-utilizzato. Il recupero della Val di Pania comincia con l'individuazione di un sistema di accessi che consenta una fruizione indipendente dell'area, utilizzando, potenziando e razionalizzando i collegamenti già esistenti con la viabilità interna della città murata senza alterare la configurazione del





sistema generato dalla valle urbana con il tessuto storico degli edifici.

Il “verde aperto” della Val di Pania attualmente è principalmente accessibile dalla società della Nobile Contrada del Nicchio, mentre la zona dei lavatoi all’interno di Porta Pispini rappresenta un “ingresso” vero e proprio all’area, che, nel progetto di recupero, si articolerebbe lungo un percorso collegato agli orti esistenti di fondovalle.

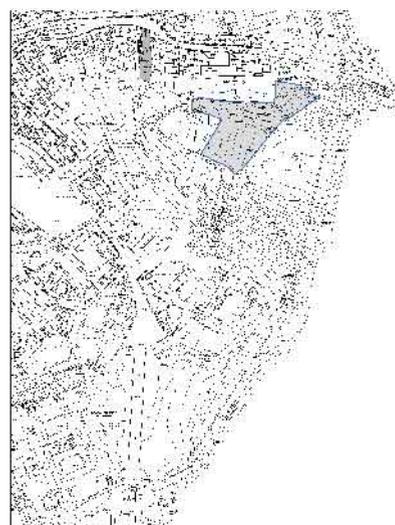
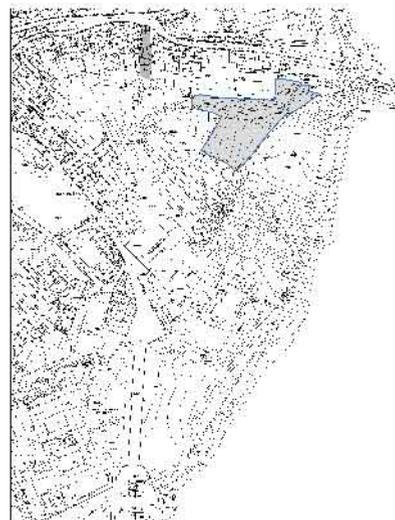
Sempre da questo accesso si configurerebbe poi il punto di partenza di un importante “camminamento murario” che collega porta Pispini a Porta Romana, assicurando così la fruibilità pubblica dell’area, come previsto dal “Parco del Buongoverno”. Sempre per quanto riguarda la viabilità interna alla valle, l’accesso da Porta Romana potrebbe configurarsi invece per accogliere una viabilità leggera carrabile di servizio alle attività e alle funzioni di manutenzione dell’area.

La riqualificazione degli spazi naturali con i suoi percorsi consentirebbe inoltre il recupero delle emergenze storico-architettoniche, e il restauro della Fonte della Val di Pania diventerebbe in quest’ottica un importante manufatto che arricchisce il valore naturale e paesaggistico dell’area.

La proposta progettuale vedrebbe come fulcro centrale per tutta l’articolazione del parco urbano la realizzazione di un anfiteatro naturale, che segue l’andamento del terreno e

che confina a monte con lo spazio verde della società la pania mentre a valle si affaccia sulla cinta muraria. Questo “teatro di verzura”, a citazione dei giardini all’italiana seicenteschi, è collegato ai percorsi pedonali principali ed è realizzato tramite un sistema di terrazzamenti di verde naturale realizzati con tecniche di ingegneria naturalistica e con occasionali inserti di opus incertum ed elementi in cotto, un intervento conservativo ed ecosostenibile ad impatto zero sull’ambiente.

Lo spazio verde dell’anfiteatro oltre ad offrire uno scenario su tutta la vallata diventerebbe una area polivalente per attività sportive, ludiche, ricreative e didattiche compatibili con il valore paesaggistico dell’area; rappresentazioni teatrali e conferenze all’aperto, concerti, jogging, gare e giochi di squadra potrebbero essere accolte all’interno di questo nuovo spazio. Accanto all’anfiteatro sarebbe poi potenziato l’attuale sistema degli orti, la cui matrice agricola verrebbe consolidata e incrementata, per favorirne una migliore fruizione anche in funzione didattica-naturalistica e per valorizzare un utilizzo che nei secoli ha caratterizzato questi ampi spazi verdi dentro le mura.



COMUNE DI SENA © CINQUE 2019
PROPOSTA PROGETTUALE PER LA
RIQUALIFICAZIONE DELLA VAL DI PANIA
NOBILE CONTADA DEL NICHIO
COMMISSIONE SEMI IMMOBILI
Fot. 01 PLANIMETRIA IN QUADRO 1:2000



■ VERDE AGRICOLA

■ VERDE URBANO

COMUNE DI SENA © CINQUE 2019
PROPOSTA PROGETTUALE PER LA
RIQUALIFICAZIONE DELLA VAL DI PANIA
NOBILE CONTADA DEL NICHIO
COMMISSIONE SEMI IMMOBILI
Fot. 01 PLANIMETRIA IN QUADRO 1:2000



■ VERDE AGRICOLA

■ VERDE URBANO

