

Siena si prepara al Palio con le Cene in Contrada tra festa, appartenenza e sapori locali

20 Giugno 2025

di Patrizia Ferlini



SIENA – Reduce dalla recente popolarità acquisita grazie alla serie televisiva *Tuccy in Italy*, la Cena delle Contrade di Siena è tornata sotto i riflettori. Non che a questa tradizione servisse pubblicità, visto il successo che ogni anno riscuote tra i locali e non solo.

Con l'arrivo di **Stanley Tucci** in giro per l'Italia, si è posto l'accento su diversi aspetti culturali e gastronomici del Paese conosciuti a livello locale o nazionale, ma non all'estero. Uno dei topic che più ha suscitato l'interesse in questa prima stagione del suo programma è stata la Cena delle Contrade di Siena.

La Cena delle Contrade va oltre all'idea di un pasto collettivo, si avvicina di più a un rito identitario, un momento di orgoglio e appartenenza che unisce intere comunità nel segno della tradizione. Alla vigilia del Palio, in entrambe le date di luglio e agosto, ogni contrada si ritrova attorno a lunghe tavolate imbandite. Un rito propiziatorio che da sempre culmina con la Cena della Prova Generale.

Per entrare nel vivo di questa atmosfera unica che sancisce un momento importante come quello del Palio di Siena, *Virtù Quotidiane* ha chiesto a due delle contrade in gara il prossimo luglio cosa significhi organizzare questi eventi.



foto Contrada priora della Civetta

Per la contrada Sovrana dell'Istrice, con il priore **Emanuele Squarci**, sono “il momento per uno scambio di opinioni e di valutazioni. Le Cene in Contrada si svolgono periodicamente tutto l'anno, ovviamente quelle nei giorni di Palio sono maggiormente frequentate e sono l'occasione per parlare del cavallo ricevuto in sorte o del fantino che il Capitano ha deciso di montare, e anche per fare ipotesi sullo svolgimento della corsa”.

“In un passato non lontano veniva organizzata soltanto la Cena della Prova Generale ovvero la cena che si svolge la sera antecedente al Palio e cioè il 1° luglio e il 15 agosto. Ormai da anni i cosiddetti cenini si tengono tutte le sere dei quattro giorni di Palio e anche la sera precedente la Tratta, cioè l'assegnazione a sorte del cavallo. Le cene sono organizzate per le strade di ciascun rione e sono basate unicamente sul lavoro volontario dei contradaiooli, sia per quanto riguarda l'allestimento sia per la cucina e il servizio”.

Trattandosi di cene per molte centinaia, spesso per oltre un migliaio di persone – questi i numeri nei giorni di Palio – i menù non sono mai eccessivamente elaborati: “Un primo, un secondo e un gelato sono in genere i contenuti di un cenino normale mentre per la Cena della Prova Generale si aggiunge un antipasto”.

Diverso è il discorso per le cene durante gli altri periodi dell'anno, quando i numeri sono minori e si organizzano anche carte più complesse: “Non mancano cene di pesce o di cacciagione e anche menù più elaborati o più tradizionali, dalle chioccioline alla trippa e quant'altro”.

È un dato di fatto che anche queste occasioni contribuiscano a rafforzare il senso di appartenenza alla Contrada: “Credo che noi italiani in genere siamo abituati alla convivialità e al condividere la tavola. In Contrada lo stare insieme fisicamente e non sui social è la normalità e di questo fanno parte ovviamente gli appuntamenti a tavola e il passare piacevolmente del tempo insieme parlando dei temi che ci interessano”.

“Le maggiori sfide per ogni Contrada stanno diventando quelle dei numeri, perché le presenze, come detto, sono molto aumentate negli anni e allestire cene per quattro giorni consecutivi per oltre mille persone è uno sforzo importante”.

La partecipazione a queste cene è in genere aperta a tutti, ma il priore Squarci tiene a fare una doverosa precisazione: “In genere i visitatori vengono a cena in Contrada perché amici o comunque ospiti di contradaiooli e quindi possono a tale titolo partecipare alle varie cene anche se le difficoltà di ordine numerico stanno rendendo più difficile accogliere i non contradaiooli”.



I temi della convivialità e della difficoltà di esecuzione tornano anche per la contrada dell'Oca, con portavoce il contradaio **Piersilvio Cipollotti**, per cui le manifestazioni gastronomiche a corredo del Palio servono a tenere unito il popolo: "Si può stare insieme, parlare di palio e condividere gioie e paure".

"Avere la cucina in funzione tutti i giorni con centinaia e a volte migliaia di commensali non è per nulla facile, anche perché si alternano gruppi di contradaioi volontari. È una sfida riuscire a mantenere i tempi e la qualità del cibo in ogni serata".

Il consiglio è quello di prenotare con il dovuto anticipo l'evento prescelto nella contrada preferita, assicurandosi un posto in un contesto dove è sì bello mangiare, ma ancor di più godersi l'emozione del Palio in ogni sua sfumatura. I più attenti e appassionati gastronomi noteranno quanto bene siano oliati gli ingranaggi di tale meccanismo dove nulla può andare storto e tutto deve essere perfettamente collaudato.

Non si tratta, ovviamente, di una cena gourmet, anche se negli anni non sono mancate apparizioni stellate di sostenitori dell'evento. **Diego Rossi**, di Trippa Milano, ha firmato per la contrada Priora della Civetta un menu nel 2023, mentre **Yannic Alléno**, pluristellato chef francese, è ormai una presenza consolidata dopo il Palio 2024. Quest'anno offrirà un menu italo-francese accessibile su selezione, in uno dei palazzi storici affacciati direttamente su piazza del Campo.

Il Palio rappresenta anche questo, l'unione di elementi che insieme parrebbero cozzare, come l'idea di una cena dove migliaia di persone siedono in lunghe tavolate per le vie della città, a esperienze più esclusive dove incontrare la cucina di alto livello è accessibile a pochi eletti.

Anche quest'anno il Palio di Siena sarà un'occasione per scoprire uno spaccato di cultura italiana che è rimasto vivo per secoli e che, come la tradizione nostrana vuole, ha saputo integrare la gastronomia all'interno della sua storia.



Una vista di Siena