



“LO SPIEDO BRESCIANO”

12 – novembre - 2023

Gussago (BS)



Castello di Brescia

Cari amici,
il Mams si congeda con l'ultimo raduno in programma quest'anno. Un appuntamento ludico e conviviale a Gussago (Bs) per gustare il classico spiedo bresciano. Anticipiamo che seguiranno altre due occasioni di incontro: il 3 dicembre con il

consueto pranzo di Natale e - novità assoluta di quest'anno - **un concerto di Natale a scopo di beneficenza in programma per il 16 dicembre**. A breve riceverete email con il programma dettagliato per entrambi questi due ultimi eventi.

Chi partirà da Monza potrà ricongiungersi agli altri partecipanti al castello di Brescia dove è previsto un altro punto di incontro che ci permetterà di effettuare una visita libera al castello dell'omonima città che, arroccato sul colle Cidneo, costituisce uno dei più affascinanti complessi fortificati d'Europa in cui si possono leggere ancora oggi i segni delle diverse dominazioni.

Il mastio sulla sommità del colle, con la possente torre dei Prigionieri, il ponte levatoio e la torre Mirabella rappresentano l'ultima memoria della chiesa di Santo Stefano in Arce e testimoniano il periodo comunale e la dominazione viscontea. I massicci bastioni, con il portale d'ingresso monumentale, documentano la potenza della Serenissima, che resse la città per circa quattro secoli.

Il castello è stato protagonista di numerosi eventi drammatici nei quali la città fu coinvolta, tra cui le celebri **dieci giornate**. Il Castello è oggi una delle aree più suggestive di Brescia, in cui convivono più elementi: le testimonianze della presenza romana, i magazzini dell'olio con vasche di pietra di Botticino, gli edifici medievali e una locomotiva del 1909, esposta all'interno del "Falco d'Italia".

Terminata la visita, partiremo alla volta di Gussago, distante circa 10, dove il sig. Paolo e la sua famiglia (trattoria AL CARICATORE via Carrebbio, 71 tel. 030 2529192), ristoratori da tre generazioni, ci faranno gustare, dopo un assaggio di affettati e formaggi della zona, il classico spiedo bresciano nella sua versione originale, ufficializzata dal disciplinare, che prevede di assemblare pochi pezzi: lombo di coppa, costine, pollo e uccellini. Il gusto molto spiccato dello spiedo si ottiene grazie ad una sapiente miscela di salvia, sale e burro. E' rigorosamente cucinato al barbecue.

Lo accompagneremo con un vino ovviamente rosso e prodotto in loco (franciacorta): il CURTEFRANCA, vino dal gusto corposo che sarà servito a temperatura ambiente.

Al costo di 40 euro è previsto il seguente menù:

ANTIPASTI

Prosciutto crudo, salame nostrano,
pancetta, coppa,
formaggi assortiti con confetture,
pomodori in olio e capperi, verdure sott'olio,
verdure pastellate calde

SECONDO

Il tradizionale spiedo bresciano DE. CO.

composto da

lombo di coppa, costine, pollo, uccellini

CONTORNI

Insalata mista, patate al forno, polenta

Vino Curtefranca nero cantina Mandola

Acqua minerale naturale e frizzante

Caffè

Amari e grappe

Se sei interessato a partecipare all'evento, informa il segretario (Francesco) al numero di telefono 393.6945415 oppure, via e-mail: f.sciarrone@alice.it, o segreteria@monzaautomotostoriche.it entro mercoledì 8 novembre indicando, il mezzo, l'anno di costruzione, un recapito telefonico, il numero di persone che parteciperanno e se ti fa piacere partire da Monza o recarti autonomamente al castello di Brescia.

Ti ricordiamo che la partecipazione all'evento dà diritto a 8 punti, moltiplicati per un coefficiente di anzianità (es.: vettura del 1972 = 8 x 1,50 = 12 punti), validi per il campionato sociale 2023.

Per questioni di spazio, il numero dei partecipanti è limitato ai primi 40 iscritti.

RIFERIMENTO TELEFONICO PRIMA E DURANTE IL RADUNO: ENZO ALONGI 351 503 3024

PROGRAMMA

Ore 9,45: Ritrovo presso parcheggio ospiti Stadio Brianteo Monza;

Ore 10,00: Partenza per castello di Brescia via del castello, 9;

Ore 11,15: Arrivo al castello e visita libera;

Ore 12,30: Partenza per Gussago (trattoria AL CARICATORE via Carrebbio, 71 tel. 030 2529192);

Ore 16, 30 = Fine Pranzo e pomeriggio libero.

Il Consiglio Direttivo