

**Mercoledì 18 settembre 2024**

## *Villaggio Crespi*

L'Associazione Pensionati Artigiani Bresciani ha programmato una gita della durata di un giorno con visita guidata presso Villaggio Crespi.

Il ritrovo è previsto alle ore 8:00 presso la sede dell'Associazione Artigiani di Brescia e provincia, a Brescia in Via Cefalonia n.66.



### **QUOTA DI PARTECIPAZIONE/PERSONA:**

**€ 55,00**

#### **Programma:**

- Partenza in mattinata dalla sede dell'Associazione Artigiani di Brescia e provincia ed arrivo a Villaggio Crespi con mezzi propri.
- Visita guidata al villaggio della durata di due ore alla quale segue pranzo in ristorante.
- Nel pomeriggio visita guidata della centrale idroelettrica Crespi - Tacconi, la conca di navigazione ed il castello medievale di Trezzo.
- Rientro a Brescia nel pomeriggio.

#### **La quota comprende:**

- Visita guidata del Villaggio Crespi d'Adda, della centrale idroelettrica Crespi - Tacconi, della conca di navigazione e del castello medievale di Trezzo.
- Pranzo in ristorante con due portate (antipasto e secondo), dolce, bevande e coperto.

### **ISCRIZIONI ENTRO LUNEDÌ 9 SETTEMBRE 2024**

#### **IBAN:**

**Beneficiario:** A.P.A.B. (Associazione Pensionati Artigiani Bresciani), Via Cefalonia 66 – 25124 Brescia

**Banca:** Intesa S. Paolo

**IBAN:** IT4100306911237100000015285

**Causale:** Visita a Villaggio Crespi (aggiungere nome e cognome del/i partecipante/i)

In fase di iscrizione si prega di indicare una preferenza rispetto alle scelte proposte per il pranzo (elencate nella pagina seguente) e l'eventuale disponibilità a condividere la propria automobile con altri partecipanti per il viaggio andata/ritorno.

**Per informazioni**

**Valentina Zini, tel. 030/2209807, [valentina.zini@assoartigiani.it](mailto:valentina.zini@assoartigiani.it)**

## Proposte menù:

Si chiede gentilmente di indicare una preferenza rispetto alle scelte proposte per il pranzo:

### Antipasti

- Gamberi in 1000 fili e verdure in carpione
- Salame contadino e polenta rustica
- Budino di zucca, fonduta al parmigiano e amaretti
- Fiocco di culatello e marmellata di cipolle homemade
- Tagliere di salumi selezione Factory
- Polenta, uovo e fonduta ai formaggi morbidi
- Polenta, merluzzo e salsa mantovana
- Flan al taleggio e guanciaie croccante

### Secondi

- Pescato di giornata al forno, guazzetto alla mediterranea
- Turbante di orata e lenticchie di Castelluccio
- Merluzzo in lenta cottura, spinaci e salsa all'aglio dolce
- Filetto di maialino, patata e crema alla senape antica
- Controfiletto di manzo alla Robespierre ed erbe di campo
- Brasato di manzo al Valcalepio e polentina al formai de mut

### Dessert

- La sfera (tiramisù)
- Torta di mele e crema alla vaniglia
- Strudel di mele renette e salsa inglese
- Torta pere e cioccolato e sorbetto al lampone
- Sacher torte
- Tortino al cioccolato dal cuore fondente

**Per informazioni**

**Valentina Zini, tel. 030/2209807, [valentina.zini@assoartigiani.it](mailto:valentina.zini@assoartigiani.it)**