



Il Giornale del Gussago Calcio

noisiamoilgussagocalcio

n. 88 • Anno XVIII • Maggio/Agosto 2025



IN PRIMO PIANO:

- Il Punto del Presidente
- Estate 2025 col Gussago Calcio
- Bayern Trophy 2025
- Il Dr. Riviera... ritorno da Santiago
- L'albo illustrato sulla Santissima



- Parla con me: Vincenzo Primavera
- All'interno: IL MAGAZINE



Inaugurata la
panchina rossa
di Fondazione
Richiedei



Parla con me!

A CURA DI ADRIANO FRANZONI

*Vincenzo Primavera
(Enzo)*

Ristoratore

Da ben trentuno anni Vincenzo Primavera, per tutti Enzo, 58 anni ben portati, è il titolare insieme ai fratelli Vittorio e Simeone del rinomato Ristorante Pizzeria **ORCHIDEA** sito a Gussago in via IV Novembre 110. Anche se molto restio a pubblicizzarlo, Enzo è da sempre attento agli eventi del territorio ed è un piacere poter scambiare quattro chiacchiere per conoscere almeno un po' la sua storia e quella del suo locale.

Enzo, da quanti anni sei a Gussago? E come ci sei arrivato?

Beh, sono a Gussago da più di trent'anni ormai... A quel tempo, mio fratello Vittorio faceva il pizzaiolo a Brescia e sovente mi sollecitava a raggiungerlo... mi diceva: "Vieni su che apriamo una pizzeria". Alla fine mi convinse e venni a Brescia alla ricerca di un'occasione che ci permettesse di aprire questa attività e l'occasione la trovammo qui a Gussago. A me e Vittorio, si aggiunse anche l'altro fratello Simeone; ci mettemmo subito al lavoro ed il 7 Marzo del 1994 aprimmo il Ristorante Pizzeria Orchidea.

Come fu l'inizio dell'attività?

Beh, sai... l'inizio di una nuova attività presenta sempre qualche incognita, ma la risposta dei clienti fu buona sin da subito e questo ci confortò molto! Poi, negli anni abbiamo alzato mano il livello qualitativo e quantitativo, grazie anche ad uno staff di collaboratori davvero bravi e professionali, sempre in sintonia con i clienti; tre anni fa abbiamo anche rinnovato completamente il locale... un tocco di novità! Una delle cose che mi danno soddisfazione è che abbiamo una clientela fi-

delizzata non solo gussaghese ma anche di clienti che vengono da altri paesi... Cerchiamo anche di fare molta attenzione alle necessità ed alle preferenze della clientela, e per questo abbiamo deciso di aprire il locale tutti i giorni, sia a pranzo che a cena... ed è consigliata la prenotazione anche nei giorni feriali!

Sappiamo anche della tua attenzione e sensibilità agli eventi ed alle attività del territorio...

Ormai mi sento molto gussaghese... questo paese mi ha dato tanto in termini di lavoro e soddisfazioni e quando ci sono bisogni o necessità, e per quanto posso, cerco di dare una mano ben volentieri.

Per il futuro dell'attività, è sempre Primavera...

Sorride Enzo...

Spero di sì... da qualche anno mio figlio Francesco ha iniziato a lavorare nel locale e mi sembra che si stia inserendo bene; lo vedo motivato e con la passione giusta.

Il telefono comincia a squillare con frequenza, arrivano le prenotazioni ed è il momento di lasciare Enzo al suo lavoro; buon lavoro Enzo, a te ed al tuo apprezzatissimo staff. P.S.: visto che sono qui, prenoto per 15 persone per mercoledì prossimo, ore 20; Ok? A presto!



RISTORANTE ORCHIDEA: Una location calda ed accogliente.

Aperto dal 1994, il Ristorante Orchidea si trova nelle vicinanze del centro di Gussago, in prossimità della famosa "rotatoria del torchio", una rotonda posta sulla via IV novembre, principale porta di accesso al paese, all'interno della quale è stata inserita la riproduzione di uno storico torchio per la pigiatura dell'uva risalente al 1700, in parte originale, che testimonia l'antica diffusione della coltivazione della vite nelle campagne di Gussago, paese della Franciacorta tradizionalmente consacrato alla produzione di vini e di distillati di pregio ormai conosciuti e apprezzati anche al di fuori dai confini cittadini.

A livello architettonico il locale è sviluppato su due livelli: il piano terra offre ai suoi Ospiti due ampie e comode sale con le pareti perimetrali esterne costituite da luminose vetrate che nel periodo primaverile ed estivo trasformano l'ambiente in un piacevole dehor.

Il piano interrato per le sue di-

mensioni accoglie con facilità compagnie, rinfreschi e feste di compleanno; ma grazie alla sua riservatezza è ideale anche per ospitare cene di lavoro, ricevimenti e meeting aziendali. Due comodi parcheggi pubblici gratuiti sono a disposizione della Clientela, proprio adiacenti al locale.

Il gusto della buona cucina italiana

Il gusto della buona tavola e il piacere delle tradizioni. Per questo il Ristorante Orchidea richiama alla mente la caratteristica pizzeria napoletana dove il menù da trattoria del gusto, i prezzi contenuti, l'eccellente qualità dei prodotti e i piatti appetitosi ne fanno diventare il punto di ritrovo di numerosi clienti abituali. I piatti proposti dalla famiglia Primavera traggono origine dalle antiche ricette della tradizione culinaria partenopea preparati ogni giorno con prodotti di qualità,



ingredienti sempre freschi e selezionati in base alla stagione e al territorio nel pieno rispetto del valore della produzione artigianale. Il tutto riproposto e rivisitato anche in chiave moderna, non trascurando le tendenze del momento. La pizza è accuratamente preparata con pasta a lievitazione naturale ed una ricetta riservata che mixa vari tipi di farine, acqua e sale.

I 18 anni del nostro Giornale



Finalmente tutti riuniti a tavola per festeggiare i diciotto anni del nostro giornale! Grazie all'ospitalità del Ristorante Pizzeria Orchidea, la redazione ed i collaboratori del Giornale del Gussago calcio si sono ritrovati per una serata conviviale alla quale non potevano mancare il Presidente del Gussago calcio Renzo Gaffurini e la Segretaria Simona Orizio, il Presidente onorario Renato Verona e, per l'Amministrazione comunale, il Sindaco Giovanni Coccoli ed il Vicesindaco Simone Valetti e naturalmente gli amici della prima ora del giornale.

È stata anche l'occasione per fare il punto della situazione e per uno scambio di idee e pareri sull'attività; una piacevolissima serata che ha dato nuova linfa alla redazione ed ai collaboratori, ai quali va il mio più sincero GRAZIE per il loro prezioso e sempre puntuale impegno.

Adriano Franzoni