



Via Mazzini, 30 25043 Breno (Bs)  
tel e fax 036422970 - 0364322603  
www.prolocobreno.info  
mail: prolocobreno2018@gmail.com  
PEC: prolocobreno@pec.it

# 16

**23 MARZO 2024**

## **16° Concorso della "Spongada d'oro dè Bré"\***

La Spongada dè Bré\*, pagnotta dolce, anticamente cotta nei forni domestici, in origine chiudeva il pranzo pasquale.

Essa è fatta con pasta lievitata in due tempi mescolata a uova, latte, burro, zucchero e vaniglia, cotta in forno e ricoperta con **zucchero a velo**.

Questo dolce, dalla preparazione sicuramente laboriosa, era quanto di più tradizionale e sostanzioso si preparava a Pasqua ed era solito essere distribuito agli ammalati e ai poveri in segno di augurio, curiosamente, si mangiava con del salame nostrano.

(note da "Cucina Camuna" Fio per gentile concessione ricetta dei f.lli Franco e Mario Domenighini)

La spongada è il dolce tipico brenese che sino a qualche decennio fa veniva preparato in molte famiglie, soprattutto nel periodo pasquale. Ogni famiglia, o più soventemente, gruppo di famiglie, preparava l'impasto in gran quantità e con caratteristiche simili (che si distinguevano solo per piccole differenze nel dosaggio degli ingredienti), quindi tale impasto, a volte già preparato nelle tipiche "pagnotte", veniva portato presso qualche fornaio o qualche privato che disponeva di un forno a legna, che provvedeva alla cottura, trattenendo parte del prodotto come compenso. Considerato che molte famiglie realizzano ancor oggi non a fini commerciali ma esclusivamente per consumo familiare questo dolce caratteristico, nell'intento di conservare la tradizione, la Pro Loco di Breno indice il presente concorso con il seguente regolamento:

- Potranno partecipare **i primi 20 (venti) esclusivamente privati regolarmente iscritti alla Pro Loco e non dello stesso nucleo familiare**, che si iscriveranno, a titolo gratuito, garantendo che il prodotto è stato realizzato da essi stessi, senza il concorso o l'aiuto di professionisti.
- Le iscrizioni si raccoglieranno sino alle ore 11,30 del giorno **venerdì 22 marzo 2024** presso la Pro Loco di Breno (dal lunedì al sabato dalle 9,30 alle 11,30) ritirando il sacchetto con all'interno il vassoio porta spongada e la busta con numero.
- Ogni concorrente dovrà consegnare n. 4 spongade (nel vassoio e sacchetto ritirato all'atto dell'iscrizione) **sabato 23 marzo 2024 presso il salone del Municipio dalle ore 16,00 alle ore 17,00** ogni concorrente può partecipare solo a titolo personale, una sola volta con 4 spongade.
- Il concorso è strettamente riservato a **"non professionisti"**.
- La giuria sarà composta da alcuni esperti, scelti e nominati a discrezione della Pro Loco **in locale senza pubblico esterno**.
- La giuria assegnerà la propria valutazione sul prodotto, senza conoscere il relativo concorrente, in base alla somma dei punteggi assegnati da ogni giudice ad ogni campione in concorso.
- Le rimanenti spongade presentate per il concorso, successivamente all'esame della giuria, verranno esposte e degustate il giorno dopo durante la "Fera".
- I criteri di valutazione sono riferiti ai canoni tradizionali della "Spongada dè Bré"\* e più specificatamente a **"tipicità", "aspetto, lievitazione e cottura", e "sapore e gusto"**.
- A tutti i concorrenti verrà rilasciato un diploma di partecipazione.
- **Premiazione domenica 24 marzo 2024 alle ore 17,00** durante la "fera dè la Spongada" in piazza Gen. Ronchi.