



Foto di gruppo per la Feralpisalò: all'Antica Cascina San Zago di chef Carletto Bresciani è andata in scena la cena di Natale PH/ONLY CREW/Filippo Venezia

# La capolista Feralpisalò celebra un magico Natale in attesa di spiccare il volo

La gioia di Pasini: «Il nostro 2022 va in archivio come anno dei record Bene prima squadra e Primavera: ora vogliamo andare avanti così»

**Sergio Zanca**  
sport@bresciamioggi.it

●● Guardando la classifica, la Feralpisalò sta nell'alto dei cieli e, di conseguenza, festeggia il Natale in maniera scintillante. Dopo due anni di stop a causa della pandemia, ritorna la tradizionale cena di dicembre. Quasi 150 gli invitati: soci, dirigenti, giocatori, staff, esponenti delle squadre giovanili, giornalisti. Ospite d'onore: il bolognese Francesco Messori, fondatore e capitano della Nazionale di calcio amputati, che porta la toccante testimonianza della sua vita.

**Il brindisi iniziale** spetta al presidente, che ringrazia tutti i presenti. «È bello ritrovarsi insieme dopo tanto tempo - dice Giuseppe Pasini -. Nel 2022 abbiamo stabilito un sacco di record. La Primavera è stata promossa dalla C alla B, e ora sta disputando un buon campionato (tre i punti di vantaggio sul Brescia). La prima squadra è giusta terza nella scorsa stagione in C e nei play-off è stata eliminata dal Palermo, poi promosso, in una cornice fantastica di pubblico: 35 mila spettatori! Adesso abbiamo conquistato il titolo di campioni d'inverno, nonostante alcuni infortuni. Non conta molto, ma è sempre meglio esultare davanti che dietro».

Per il 2023 il presidente augura «salute, e un cammino brillante, proseguendo coi giovani». Alla fine ringrazia

**Non conta il primo posto adesso, ma è sempre meglio essere davanti**  
Giuseppe Pasini  
Presidente Feralpisalò



Stefano Vecchi, Giuseppe Pasini, Dino Capitanio, Andrea Ferretti ed Elia Legati: insieme per un brindisi vincente



L'ospite d'onore Francesco Messori insieme al presidente Giuseppe Pasini

la squadra ombra, cioè chi lavora dietro le quinte per mettere i calciatori nella condizione di dare il massimo. Dopo il museo della Mille Miglia a Sant'Eufemia, il Grand Hotel Terme di Sirmione, il Vittoriano di Gardone Riviera, il Musa, Villa Avanzi a Polpenazze, Cloe Dinner Show a Montichiari e, nel 2019, l'ex cotonificio De Angeli Frua a Roè Volciano, si torna a casa: nell'Antica Cascina San Zago a Salò, dove la squadra prepara abitual-

mente le partite, sulla collina sovrastante il golfo, in un'oasi di tranquillità.

Fa gli onori di casa Carletto Bresciani. L'ex attaccante del Gavardo, ora chef di fama internazionale (in Giappone lo aspettano ogni anno per tenere corsi di cucina), propone le sue specialità: aperitivi sfiziosi, fregola con gamberi e burrata, filetto di maialino ripieno, cartelletta ai sapori del Garda. Sotto un tavolo, a caccia di cibarie, c'è pure Leo, il setter inglese che

è la mascotte della squadra (vive allo stadio, e accompagna i calciatori in campo).

**Soddisfatto** il direttore sportivo Andrea Ferretti: «Abbiamo iniziato la stagione con tante incognite e molti ragazzi. Il gruppo ha lavorato con umiltà, pur consapevole dei propri limiti. Se manterremo questi principi, sono convinto che continueremo sul nostro percorso di crescita. È stato un anno incredibilmente bello».

«Quante emozioni - gli fa eco il capitano verdeblù Elia Legati -: la squadra è forte e formata da gente esemplare. Stiamo facendo qualcosa di importante. E venerdì, contro l'AlbinoLeffe, possiamo chiudere alla grande. Sono orgoglioso dei miei compagni, e del loro comportamento». Sul palco anche Pietro Lodi, direttore generale del settore giovanile (si è soffermato sui risultati ottenuti nel 2022, e sull'impegno della squadra «Senza di me che gioco è?», e il vice presidente Dino Capitanio. Regista della serata Matteo Oxilia.