



Associazione Comuni Terre Basse

DELLO (Bs), via Roma 65- Tel. 030 9718012

I LUOGHI DEL GUSTO



RISTORANTE ANNI

Via Tito Speri - Dello tel. 030-9718201

Li chiamavano i "Trani" per l'origine del vino, importato, appunto, dalla Puglia. Altro non erano che locande, anzi, meglio, osterie con mescita, in cui si giocava a carte, ci si faceva un calice di rosso, si consumava una trippa o un piatto di arrosto e si chiacchierava con gli amici. Ce n'erano parecchie disseminate nella Bassa, e anche Dello aveva la sua. Si trovava in Piazza, accanto a quella che adesso è la sede dei volontari del Pronto Soccorso. Aguzzando un po' la vista, la si può ancora notare quella saracinesca abbassata e ormai arrugginita, testimone muta di un'epoca definitivamente tramontata. A gestirla Teresa Anni, capostipite della famiglia di ristoratori che oggi è proprietaria dell'omonimo ristorante, dal 1974 situato di fronte al campo da calcio dell'Oratorio San Filippo Neri.



Sono Franco e Margherita, attualmente, gli eredi di della lunga tradizione "Anni", gestori entusiasti di un locale che si pone come punto di riferimento per la cucina tipica bresciana e come approdo obbligato per le frotte di lavoratori in cerca di un pranzo fuori dall'ordinario. Nel menu spiccano gli immancabili bolliti, i pantagruelici arrostiti, sua maestà lo spiedo, il capretto, gli stufati e

i brasati, il manzo all'olio, le lumache in umido e lo stracotto di cavallo o asino, in piena continuità con quanto insegna la memoria gastronomica contadina, improntata alla semplicità e alla schiettezza dei sapori. Fiore all'occhiello della signora Margherita, sovrana incontrastata di padelle e pignatte, i salmi di selvaggina e il ragù di capriolo.

RICETTA

Stufato di manzo per 7/8 persone

- 1 bicchiere di olio
- 3-4 spicchi di aglio
- 2 kg di carne di manzo, cappello del prete
- 2 bicchieri di vino rosso
- 2-4 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 mazzetto di salvia e rosmarino

Si fa rosolare la carne nell'olio e nell'aglio, premurandosi cuocere adeguatamente entrambi i lati del taglio. Si aggiungono due bicchieri di vino rosso di qualità. Una volta evaporato il vino, si aggiunge la salsa di pomodoro e un mazzetto di salvia e rosmarino.

Cerimonie e banchetti: 50 Posti: 150 divisi in due sale

Orari: tutti i giorni dalle 9:00 alle 16:00 e dalle 19:00 alle 0:00. Giorno di chiusura il lunedì