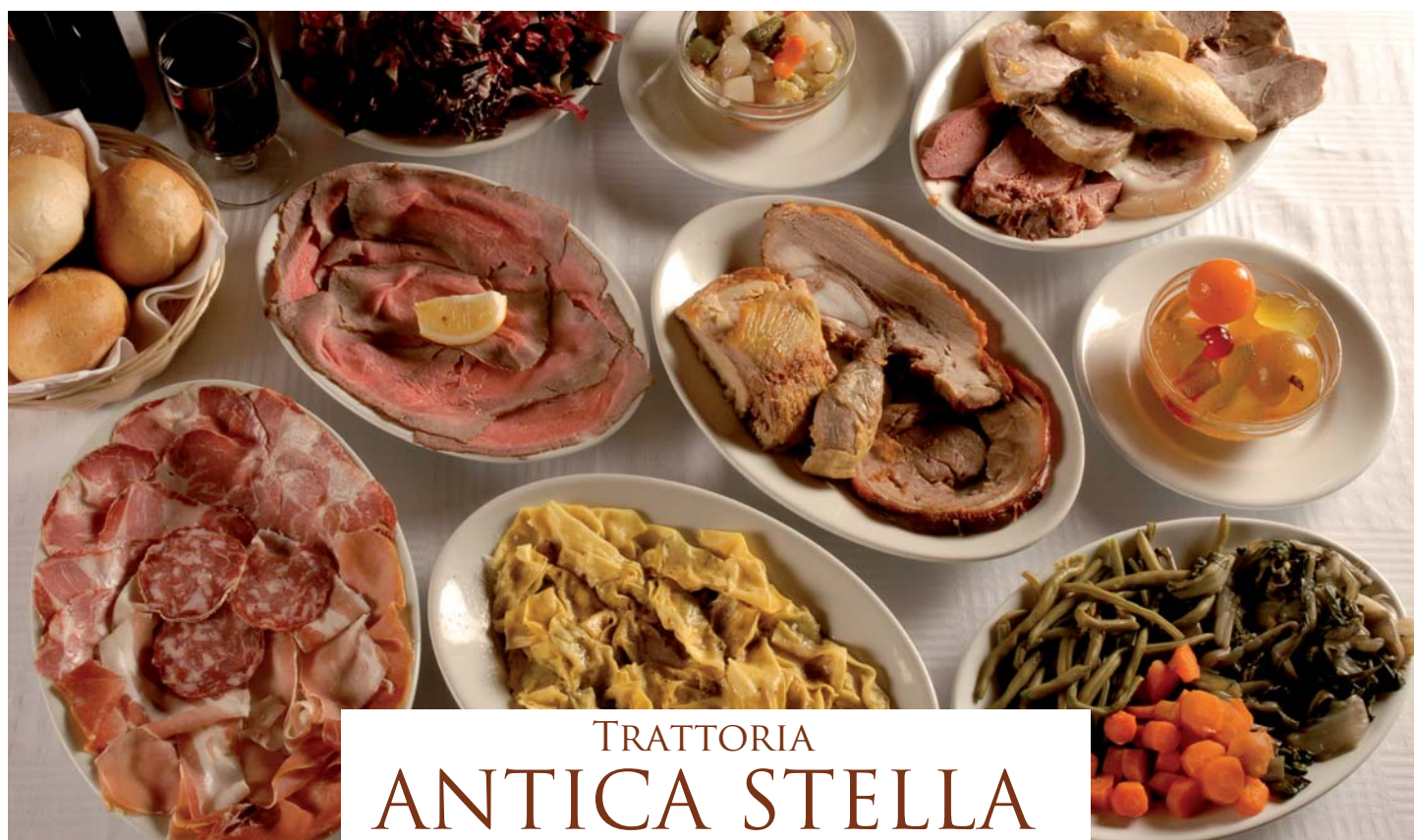




Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



TRATTORIA ANTICA STELLA

Via XXIV maggio, 15 - Longhena Tel 030-975118

Si perde nella notte dei tempi l'origine della trattoria "Antica Stella", agli anni bui della guerra e all'alba di quella leggenda che vuole i casoncelli aver visto la luce proprio tra le mura dell'antica locanda longhene- se, nota fin dagli anni Trenta in tutta la provincia come trattoria "Pelucchi". Diventata "Antica Stella" nel 1978, oggi è affidata alle amorevoli cure della signora Margherita Varisco, con la preziosa collaborazione di figli e nipoti. I locali sono quelli storici, situati sull'arteria principale che attraversa il piccolo centro abitato, dietro un antico portone in legno e all'interno di una tipica corte contadina. Oggi come allora, il piatto forte del menù sono i casoncelli, fatti giornalmente a mano, con pasta fresca e un ripieno di carne e verdure. Niente vendita al dettaglio o possibilità di portarsene a



casa un vassoio: chi si siede ai tavoli dell'Antica Stella sappia fin da subito che lì, e solo lì, avrà il privilegio di gustare i casoncelli di Longhena, cucinati con tutti i crismi del caso e offerti con evidente orgoglio dagli attuali custodi della ricetta tradizionale. A far la differenza tanti piccoli dettagli che, come dimostra la scarna ricetta pubblicata, i gelosi tenutari dell'antico segreto sono piutto-

sto restii a svelare. Accanto al primo piatto per eccellenza delle Terre Basse, spicca il meglio della tradizione gastronomica bresciana: bolliti, arrostiti, grigliati e affettati misti di carne di maiale (compreso il celeberrimo salame), preparati con semplicità e ingredienti genuini. Incluso nel prezzo della consumazione lo splendido sorriso delle donne di casa Varisco: nonna, figlie e nipoti.

RICETTA: Casoncelli

Pasta fresca fatta in casa. Ripieno di carne di manzo e verdure.