



Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



TRATTORIA LA COLONNA

Piazza Calini, 32 - Mairano tel. 030-9975856

*S*ono almeno 100 anni che "La Colonna" è punto di ritrovo e trattoria per gli abitanti di Mairano. "Il Trani" la chiamavano, per l'origine del vino che ci si poteva bere; di rimando, le due sorelle che gestivano il locale erano famose come le "Trane", grottesca deformazione dialettale del nome della cittadina pugliese. Dal 1989 è Luisa Gandellini ad occuparsi amorevolmente del locale, con l'aiuto del marito Giacomo, addetto alle grigliate e agli arrosti, e del figlio Ivan. L'ambiente è caldo e accogliente, adatto alle cerimonie e ai banchetti, ma soprattutto a quelli che la titolare definisce i "pranzi di famiglia", occasioni speciali in cui si celebra la convivialità e la voglia di stare con i propri cari. La cucina proposta è quella tipicamente schietta della tradizione bresciana, e in particolare della nostra Bassa: gli onnipresenti casoncelli, gli spiedi, i bolliti misti, il baccalà in umido, la selvaggina, i brasati, le paste fresche fatte in casa, la trippa, i



risotti. Tutto rimanda ai sapori semplici della cucina popolare, alle ricette contadine preparate con ingredienti poveri e facilmente reperibili. Tuttavia, accanto a presenze scontate e piuttosto prevedibili, trovano posto divagazioni improbabili, frutto della curiosità della titolare, ovviamente anche cuoca, e di alcuni epifanici incontri con sapori originari di altre regioni del Bel Paese: il risotto agli asparagi e alle fragole, ad esempio, apprezzatissimo

dagli avventori e divenuto ormai un marchio di fabbrica de "La colonna"; oppure i testaroli al pesto, non proprio quello che si dice un piatto tipico bresciano, visto che sono originari della lunigiana; e ancora i deliziosi fichi

RICETTA Baccalà in umido con patate

Baccalà
Un bicchiere di olio
Una noce di burro
Tre cipolle medie
Due patate medie
Salsa di pomodoro
Bacche di ginepro

Si prepara un fondo di olio, una noce di burro e 3 cipolle medie tritate. Si aggiunge il baccalà, già bagnato e sfaldato assolutamente con le mani. Si rosola il tutto per 10 minuti, aggiungendo acqua, salsa di pomodoro, sale a piacere e bacche di ginepro. A metà della cottura, dopo circa un'ora, si aggiungono due patate medie a cubetti. Si fa cuocere il tutto per un'altra ora, prima di servire.