



Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



OSTERIA COMINELLI ANGELO

via Ferrante, 8 - Brandico tel. 030-975110

Situata nel cuore antico del piccolo centro storico di Brandico, l'osteria di Cominelli Angelo veglia sul paesello della Bassa fin dalla notte dei tempi. Infatti, si perde nel lontano passato (qualcuno parla addirittura del Settecento), l'origine del locale, in principio adibito a locanda e albergo per i viandanti, e poi trasformato in trattoria. E da almeno quattro generazioni la famiglia Cominelli gestisce l'attività, incarnando lo spirito delle vecchie osterie alla paesana, quelle che un tempo erano gli autentici luoghi d'incontro e di convivialità per i contadini, i bifolchi, i bottegai e i braccianti. Basta un'occhiata al bancone, al caminetto acceso, all'atipico ingresso, alle pareti cariche di antiche vestigia, per capire che in via Ferrante 8 il tempo si è fermato e l'atmosfera che si respira è ancora quella della vecchia Bassa, coi suoi ritmi, i suoi profumi e le sue tradizioni. Accanto al capostipite Angelo lavora compatta l'intera fami-



glia Cominelli: le figlie Teresa, Giulia, Giovanna, con il prezioso ausilio della cognata Meris, si occupano con sollecitudine delle pentole e dei fornelli; mentre il figlio Leandro segue la sala e gli aspetti strettamente logistici. La cucina, ovviamente, è impostata sulla tradizione bresciana, sui piatti tipici della cultura contadina, fatti di ingredienti semplici e genuini, sapori decisi e lunghe, a volte lunghissime, cotture. Il principe dell'offerta della casa

è lo spiedo, preparato secondo la tradizione della Bassa, con lombo, uccellini e fiumi di polenta fumante. Accanto a sua maestà trovano posto gli intramontabili casoncelli, la gustosa selvaggina di ogni specie e qualità, i prelibati salmi, i primi piatti a base di carne, le abbondanti grigliate e la porchetta. Selezionata la scelta dei vini, con particolare attenzione al rosso della casa.

RICETTA

Spiedo alla bresciana

- 1 pezzo di lombo intero (8-10 kg)
- Uccellini
- Sale
- Rosmarino
- Salvia
- Timo
- Noce moscata

Si affetta il lombo a fettine sottili, che vengono successivamente pestate. L'interno di ogni singola fetta viene salato e imbottito con rosmarino, timo, noce moscata e una foglia di salvia. Ogni fetta viene chiusa e infilata sullo spiedo, facendo bene attenzione ad alternare una fetta di lombo ad un uccellino, inframmezzando sempre una sottile fettina di pancetta e una foglia di salvia. Una volta riempito lo spiedo, si fa cuocere il tutto, molto lentamente, sulle braci addormentate per circa 4 o 5 ore.