



Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



LOCANDA DA LUCIA

via IV Novembre, 19 - **Brandico** tel. 030-9759954

È il nome stesso del locale a raccontare la peculiarità della Locanda, gestita con passione e amore da Lucia Scalvenzi, con l'aiuto prezioso della figlia Camilla. Dall'aprile del 2003, quando subentrò alla precedente gestione, è lei ad amministrare con amorevole cura ogni dettaglio della trattoria; è lei la regina indiscussa delle pentole e dei fornelli; è lei che si prende cura dell'allestimento del menu e dirige con mano ferma il lavoro dentro e fuori la cucina. All'interno delle stesse mura che da almeno un cinquantennio ospitano un'attività di ristorazione e sono un punto di riferimento per Brandico e i suoi abitanti, oggi si può ritrovare tutto il tepore della cucina tipica lombarda, la semplicità di proposte affini alla tradizione popolare, alla semplicità contadina e alla cultura bresciana. Casoncelli fatti in casa, ormai eletti a piatto "nazionale" della Bassa, spiedo, porchetta, grigliate di carne di maiale e manzo, stracotto d'asino, fio-



rentina, tagliata, risotti dalle svariate foggie: i piatti che hanno segnato la storia delle nostre terre ci sono tutti, interpretati con passione e grande entusiasmo, genuinità e schiettezza. L'ambiente, poi, è caloroso e accogliente, amichevole e discreto: l'ideale per pranzi di famiglia, cene fra amici, occasioni speciali e quant'altro. Lungo le pareti delle due sale fanno bella mostra di sé le bottiglie a disposizione degli acquirenti; una cinquantina di

etichette selezionate con estrema cura, con un occhio di riguardo per i viticoltori bresciani e per i marchi nazionali più pregiati.

RICETTA Stracotto d'asino

1kg di carne d'asino
1 bottiglia di vino rosso
cipolle, sedano, carote
olio e una noce di burro

Mettere in fusione la carne di asino per un paio di giorni, completamente immersa in un buon vino rosso. Preparare un classico battuto di sedano, cipolle e carote; farlo soffriggere in un bicchiere di olio d'oliva con l'aggiunta di una noce di burro e di spezie a piacimento. Far rosolare il pezzo di carne con delicatezza e quindi aggiungere un litro di vino rosso di ottima qualità. Lasciare cuocere molto lentamente per almeno otto ore, fino a quando la carne non si sfalda.