



Associazione Comuni Terre Basse

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

I LUOGHI DEL GUSTO



TRATTORIA MARCHESI & MARCHESI

Via XXIV Maggio, 3 - Quinzanello di Dello tel. 030-9718489



Un piccolo angolo di mare nella Bassa bresciana: questa la miglior definizione possibile della trattoria "Marchesi & Marchesi". Infatti, dopo 50 anni trascorsi al timone di una braca, sette - e dico sette! - traversate atlantiche e una vita spesa tra flutti, vele e chiglie, testimoniata dalle numerose istantanee che adornano le pareti delle rustiche e sobrie salette, il bresciano DOC Franco Marchesi ha deciso di aprire un ristorante in una terra che col mare ha davvero poco a che vedere. E forse proprio per questo l'ex velista ci teneva a concedere ai grigi padani la preziosa occasione di avvicinarsi alla cucina mediterranea, ai sapori tipici delle terre assolate e delle spiagge lontane. Ad aiutarlo nella realizzazione del sogno di una vita, coronato ormai da quasi dodici anni, la moglie Claudia, che col marito ha condiviso la passione per l'acqua salata e ora condivide la passione sfrenata per i fornelli, anche se, lo si intuisce im-

mediatamente, certi segreti e certe esclusive il buon Franco ci tiene a preservarle. Inutile, a questo punto, sottolineare il fatto che la cucina si basa esclusivamente su pietanze a base di pesce di mare. Catalana, antipasti di ogni foggia e sapore, primi a base di pesce, crostacei e molluschi: questo il nerbo di una cucina dall'ineguagliabile appeal marinaro, proposta con estrema cura per i dettagli, grande perizia nella scelta della materia prima e at-

tenzione maniacale alle temperature di cottura, il vero segreto per cucinare il pesce come Nettuno comanda. Immancabile la paella, piatto spagnolo a base di riso e pesce, cucinata su prenotazione per un minimo di 10 persone. Ad innaffiare tanto buon cibo una cantina selezionata di vini franciacortini, gardesani, friulani e trentini, con l'aggiunta di qualche etichetta particolare proveniente dal resto della Penisola.

RICETTA

Spaghetti con spada e gamberetti per 4 persone

320g di spaghetti
30g di cipolla
4 foglie di alloro
½ cucchiaino di curry
200g di pesce spada
100g di gamberetti sgu-
sciati
Sale e pepe, prezzemolo
tritato e una manciata di
mandorle

Soffriggere cipolla e alloro in olio extravergine di oliva. Aggiungere spada a cubetti e gamberetti sgu-
sciati. Cuocere per 5 mi-
nuti a fiamma viva.
Aggiungere gli spaghetti al dente, prezzemolo tritato, spezie, e saltare per 2 minuti. Condire con olio crudo e una spolverata di mandorle macinate.

Posti: 50 in due sale Banchetti e Cerimonie: SI

Orari: aperto tutti i giorni dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo solo su prenotazione. Chiuso il lunedì