

## Locanda della Corte, sulla brace anche l'antilope africana

Il locale, inaugurato nel 2006 dalla famiglia Mazzilli, rappresenta un punto di riferimento per i piatti di carne e per la cucina tradizionale nel cuore di Alzano, nell'antica corte interna di Palazzo Barzizza. La specialità del locale, a gestione familiare, a fianco di piatti del territorio come il tondo oro allo stracchino per i primi, sono i piatti di carne, cucinati a regola d'arte a vista sul braciere del camino seicentesco al centro di una delle sale.

La carne viene cotta alla brace, su legna di ulivo o faggio (brace argentina), sotto lo sguardo vigile di Flavio Mazzilli, responsabile del braciere e della cucina, affiancato dalla moglie Terry in sala e dai figli, Omar, sommelier, e Laura, addetta alla reception e al marketing. La proposta alla griglia è frutto di una selezione delle migliori carni al mondo: si può scegliere tra una grossa e succulenta fiorentina - regina indiscussa del braciere - al carré di manzo, dall'Angus irlandese al Fassone piemontese, alla chianina alla Black Angus americana.

Da provare anche le costole d'agnello che arrivano direttamente dalla Nuova Zelanda, il puledro e il cavallo dal Trentino e il filetto di citta senese ubriacato con il Chianti (una marinatura nel vino di un intero giorno regala un profumo incredibile al maiale toscano).

In omaggio ai Mondiali del Sudafrica il locale ha inserito da qualche settimana in menù lo Springbuck: trattasi di carne di antilope africana, dal basso contenuto di colesterolo, che viene proposta al braciere o scappolata in padella. Il sapore della carne, molto sanguigna e rossa, è unico.

leggermente selvatico, ma al tempo stesso delicato, con un ridottissimo apporto di grassi.

Grande è l'attenzione prestata ai condimenti, con una selezione di oli extra vergine, sale rosa dell'Himalaya e di Cervia e al servizio: solo coltelli Laguiole, realizzati con il migliore acciaio del mondo a Aubrac.

**via Mazzini, 72**  
**Alzano Lombardo**  
**tel. 035 513007**

