

Macelleria Fulvi

Bandiera rosso bianco verde

Ein Metzger von italienischer Provenienz schneidet das Fleisch so, wie es die Italiener mögen. Und die mögen es so frisch wie möglich. Das hat zur Folge, dass immer dieser etwas blutige Geruch in der Luft klebt, der ein bisschen gewöhnungsbedürftig ist. Auch in der Macelleria Salumeria Fulvi. Hier pilgern keine Schickimickis hin, hier sind die echten Fleischliebhaber zugange, die sich auch nicht vor der etwas wilden Nachbarschaft fürchten. Die frischeste Qualität der Fulvi Salsicce ist bei Schweizern und allen anderen Nationalitäten beliebt und bekannt. Die roten Fleischwürste kann man am Meter erwerben und sind vor allem in der kalten Jahreszeit Soulfood vom Feinsten. Besonders wenn man auch viel Gemüse dazu reicht, wie zum Beispiel in Olivenöl gedünstete Cime di Rapa. Das Pièce de Resistance ist aber die Bistecca Fiorentina. Für bescheidene 43 Franken pro Kilo erwirbt man einen echten Gaumenschmaus mit Filetstück. Das Fleisch hat eine italienische Konsistenz und lebt auf, wenn man den Saft von am Baum gereiften Zitronen darüber träufelt. Für grosse Feste kann man hier auch eine ganze Porchetta alla Romana vorbestellen, 28 Franken das Kilo, von sechs bis acht Kilo auswählbar. Wer ein Flair hat für grosszügige Familienverköstigungen, bei denen alle richtig Hunger mitbringen, hat mit dem Schweinchen das grosse Los gezogen. Bei Fulvi gibt es auch viele leckere Kleinigkeiten zu kaufen, wie Friselle. Das sind getrocknete Brotscheiben und eine Delikatesse der Cucina Povera aus dem 2. Weltkrieg. Mit etwas Wasser beträufeln zum Aufweichen, dann Olivenöl und eine zerdrückte Tomate drauflegen. Fegt jede Bruschetta zur Tür hinaus.

Speziell: 1 A Hülsenfrüchte aus Argentinien.

Öffnungszeiten dito