

Rossetti

Leidenschaft inbegriffen

Der Einkauf von Früchten und Gemüse ist in Italien Chefsache. Und der Chef in der Küche ist nun mal die Frau. Und die will einmal in der Woche vom Profi flattert werden, darum zieht es sie magnetisch zum Stand mit der leuchtend roten Tomate. Auserlesene prodotti agricoli von makelloser Schönheit und umwerfenden Geschmack sind seit Jahrzehnten Benchmark bei Rossetti am Helvetiaplatz Markt am Dienstag und Freitag und in Oerlikon am Mittwoch und Samstag. Aber auch die Konkurrenz schläft nicht und kann mit vielen Angeboten glänzen. Weshalb zieht es die Frauen dennoch scharenweise dorthin? Ist der über 20 Meter langen Marktstand unwiderstehlich? Man muss zugeben, was da aneinandergereiht lockt, ist die Basis der italienischen Küche und somit Dolce Vita am Laufmeter. Um ein paar Highlights zu nennen: Selbst gepflückter Origano von Rossetti Senior aus Lecce, Bund 6.40. Goldfarbene Uva , 6.40, die nicht die Härte von Gurken haben, sondern den Schmelz von Hostien. Ein Kilo Toamaten-Pralinen namens Piccadilly für 13.80. Und last but not least, der Renner im Winter am oberen Ende des Standes: Cime di Rapa und Cichorien, 1 Kilo 6.40 und 2 Kilo 12.00. Die vielen schönen Frauen, die hier einkaufen, nehmen die leicht höheren Preise in Kauf, wahrscheinlich, weil sie einfach einen sehr netten Früchte- und Gemüse-Flirt dazu bekommen. Kenner unter sich, die schon wissen, welche Gefühle der gedünstete Trevisano neben der Bistecca Fiorentina auslöst. Komplizen in einer Affäre, die ein Verkaufsgespräch lang dauert. Und zum Schluss gibt es einen Bund Prezzemolo Liscio gratis dazu. Was will man mehr.

Speziell: Barba die Prete! Das Rezept kriegt man kostenlos dazu.

Marktdaten dito