

Macelleria Fulceri

Gira e rigira, alla fine una macelleria come si deve l'abbiamo trovata. E' all'Ardenza di Livorno

Ringraziamo Michele Falchi, per averci segnalato questa macelleria, anche se è riduttivo chiamarla così.

Siamo all'Ardenza, uno dei quartieri storici di Livorno, ieri borgo con vocazione marinara e oggi quartiere in forte rivalutazione, vista la sua posizione privilegiata.

E' qua che da quasi mezzo secolo la Famiglia Fulceri esercita la nobile arte della lavorazione delle carni e della norcineria

Peculiarità di questa bottega è l'aver saputo ricavarsi un mercato di nicchia nel mondo delle carni e della norcineria Biologica certificata, ma allo stesso tempo restare una bottega di quartiere, fortemente legata a una clientela di prossimità

Il merito va ad Alessio Fulceri che ormai da qualche decennio tiene alta la bandiera di famiglia.

Attenta selezione delle carni Bio certificate da bovini e suini nati e allevati in Italia, ottima padronanza del "mestiere", e la voglia di migliorarsi sempre, pongono Alessio Fulceri ai vertici della sua categoria a Livorno, ma non solo.

Alessio ha il merito di capire, ancor meglio anticipare, le tendenze dei nuovi modi di alimentarsi. Ecco quindi l'introduzione dei "Pronti a cuocere", oggi ormai diffusissimi, vista la nuova composizione sociale, dove in famiglia lavorano entrambi i coniugi e addirittura la schiera dei single aumenta ogni giorno.

Quindi spese piccole e frequenti, per chi non ha molto tempo da dedicare ai fornelli.

Certo lo zoccolo duro è sempre costituito da famiglie che qua trovano un rapporto qualità prezzi encomiabili.

Che si tratti da costate alla fiorentina, di tartare tagliata al coltello, che sia la polleria...dai piccioni ai famosi galletti livornesi, ovviamente tutti bio, siamo in presenza di produzioni e lavorazioni di alta qualità.

Stesso discorso vale per la norcineria, salsicce di suino e di manzo di ottima fattura, in questa stagione i cotechini vaniglia, il mallegato con e senza uva, tanto per fare degli esempi.

E poi i "Pronti a cuocere", belli da vedere e buoni da mangiare

Straccetti di pollo Bio, marinati con una concia "segreto di famiglia", spedini sempre di pollo marinato all'arancia...una lunga lista che vien l'acquolina in bocca solo a leggerla.

E poi non mancano i classici fegatelli con la rete, vera gloria culinaria toscana.

Ci manca una cosa...una carne in gelatina di cui ci hanno raccontato meraviglie. Purtroppo Alessio e i suoi collaboratori la propongono solo d'estate. Peccato!

In bottega troverete inoltre altri prodotti selezionati, su tutti la Pasta Martelli e i Salumi Levoni, ma come dimenticare lo zafferano in pistilli prodotto a Guasticce a pochi chilometri da Livorno?

Ci viene alla memoria un detto scoperto una volta in Valtellina da un Norcino che faceva il famoso "Violino" di Capra che recitava : "Qua si sà qual che si fa, e si fa qual che si sà"...ovvero conosciamo ben il nostro lavoro e lo faccia con scienza e conoscenza.

Perchè venire da Alessio all'Ardenza?

Semplice, i prodotti sono ottimi, i prezzi corretti, i consigli per preparare un buon piatto e la simpatia sono gratis!

Di questi tempi vi sembra poco?

MACELLERIA CARNI BIO FULCERI

di Alessio Fulceri & C. sas

6, V. Franchini -

57128 Livorno (LI)

tel. 0586 503323

ale.fulceri@gmail.com