

Happs und weg



Genuss auf die Hand: Sergio Esposito (ganz links) versorgt die anspruchsvollen Römer mit deftig belegten Brötchen
 > Gourmet to go: Sergio Esposito (far left) pleases discerning Roman palates with his generously filled rolls

TEXT VANESSA OELKER

Dass die lukullisch verwöhnten Römer in Scharen zu Sergio Esposito pilgern, kommt einem Ritterschlag gleich. 2012 zog der pensionierte Schlachter in die neue Markthalle in Testaccio, dem ehemaligen Schlachthofviertel. Er steht in Box 15 der Nuovo Mercato Testaccio, mit weißer Metzgerschürze, blauem Kopftuch und der Ruhe eines Maîtres. Mordi & Vai (etwa Zubeißen & Gehen) heißt sein Stand. Esposito serviert römische Klassiker im Brötchen, die Rezepte stammen von seiner Großmutter. Voll ist es immer: Erst kommen die Arbeiter, dann die Studenten, dazwischen ein paar Touristen und alle ziehen eine Nummer. Der Italiener hat kein Talent zum Schlangestehen.

Alleso di scottona e cicorietta etwa quetscht sich zwischen die knackigen Brötchenhälften, wo sich die Aromen von klein geschnittenem Färsenfleisch mit denen der bitteren Zichorie und feinsten öliger Bratensoße vermengen. Oder *coratella e carciofi* – gebratene Innereien wie Herz oder Lunge mit frischen Artischocken. Argwöhnisch hatten die Einwohner den Bau der Markthalle beäugt, Gentrifizierung und Sterilität befürchtet. Doch die blieben aus, der Cappuccino kostet noch immer einen Euro und Espositos einziges Zugeständnis an den Zeitgeist ist genau eine vegetarische Variante. Nicht das Testaccio hat sich der Markthalle angepasst, sondern die Markthalle dem Testaccio. ◆

ZUM ZIEL

Lufthansa fliegt im November fünfmal täglich von München (MUC) und viermal täglich von Frankfurt (FRA) nach Rom (FCO). Ihre Meilengutschrift per App: miles-and-more.com/app

GETTING THERE

Lufthansa is offering five daily flights from Munich (MUC) and four daily flights from Frankfurt (FRA) to Rome (FCO) in November. Use the app to calculate your miles: miles-and-more.com/app

EN> The Romans know a good thing when they eat it, so when they beat a path to retired butcher Sergio Esposito's stand it's tantamount to knighting him. In 2012, Esposito took a stand (Box 15) in the new market hall in Testaccio, the city's old slaughterhouse district. He calls it Mordi & Vai (meaning roughly: take a bite and go). Wearing a white butcher's apron, with a blue bandanna on his head and the serenity of a maître, he serves rolls filled with classic Roman fare, prepared according to his grandmother's recipes. The place is always packed: The first to arrive are workers, then come the students, and in between a few tourists. Everyone takes a number – Italians aren't great at waiting in line.

Alleso di scottona e cicorietta is one of his specialties, its aromas of finely cut, slow-cooked beef, bitter chicory and rich gravy wafting from between two halves of a crispy roll; another is *coratella e carciofi*, fried offal – heart or lights – teamed with fresh artichokes. Fearing gentrification, the locals were wary about the new market hall development when it was proposed. Happily, their fears were unfounded; the cappuccino still only costs one euro and Esposito's only concession to the zeitgeist is his precisely one vegetarian option. It's clear that it's not Testaccio that's adapted to the market hall, but the market hall that has adapted to Testaccio. ◆