

Home > Cultura

Buchette per il vino dalla Peste fiorentina al Covid

di **FRANCESCO FRANCO** — 18 Gennaio 2021 *In Cultura*

0



21
VISITE

 Condividi

 Twitta

 in









Dalla peste al coronavirus, a Firenze tornano in auge le buchette del vino.



Prima per la peste, ora per il coronavirus.

Altro che plexiglass: il centro storico di Firenze – come quello di Pistoia e di altre 27 località della Toscana – cela nei suoi muri decine di minuscole finestrelle.

Dei passaggi anticontagio, utilizzati sin dal 1600 per la vendita al dettaglio.

La feritoia serviva sia per passare i fiaschi che per far uscire dei contenitori metallici legati ad un bastone, in cui lasciare i soldi, evitando così ogni genere di contatto e permettendo ai baristi di disinfettare le monete con l'aceto prima di metterle in cassa.

Da un censimento fatto dall'associazione Matteo Faglia, Diletta Corsini e Mary Christine Forrest nel 2015, in Toscana ci sono almeno 150 buchette, una diversa dall'altra.

Le prime risalgono al diciassettesimo secolo, quando i commercianti di vino decisero di scolpire delle piccole aperture nelle pareti dei loro locali per continuare a servire da bere al pubblico durante la peste.

Gran parte di quelle feritoie, nei secoli, sono state murate.

Ma molte sono ancora lì.

E un'associazione le ha fatte tornare in auge come perfetti passaggi da «distanziamento sociale». Nascono così le Buchette del vino (ma anche del gelato, dei libri, del caffè e dello Spritz).

Un nuovo, vecchio, modo per ordinare e servire ogni genere di prodotto, diventato una moda (e una necessità) durante l'ultima pandemia.



Buchette già dal 1500

Dette anche tabernacoli, finestrini o finestrelle (sempre “del vino”), erano poste sin dal Cinquecento ai lati dei portoni dei palazzi delle grandi famiglie proprio per vendere un bicchiere – o perfino un fiaschetto – di nettare, in cambio di un gruzzolo di monete sonanti. E si beveva fin dalla mattina. Ogni famiglia abbastanza ricca da avere delle tenute non lontano dalla città, attraverso questi miracolosi anfratti smerciava il vino ai viandanti. Era anche un'attività conveniente: essendo la produzione familiare la vendita era esentasse. Inoltre le buchette erano pensate per tutti, soprattutto per i più poveri.

Capitava infatti che da queste aperture venissero offerte anche eccedenze alimentari. Al giorno d'oggi se ne contano ancora 170, di cui 145 nel centro storico di Firenze.

Fonte: La Stampa

Leggi anche: [Rieccoli Caino D'Alema e Abele Veltroni](#)

www.facebook.com/adhocnewsitalia

www.youtube.com/adhoc

Tweet di [@adhoc_news](#)

Tags: BUCHETTE DEL VINO FIRENZE

Articolo precedente

Jan Palach. Il faro umano sulla via della libertà

Prossimo articolo

L'amore ai tempi del covid: volano le app di incontri

Cerca...

