

Con el coronavirus, Italia recupera las ventanas anti-contagio de la época de la peste

Denominadas «buchette del vino», se empleaban para vender vino sin contacto físico entre comprador y vendedor



Publicidad

Una «buchetta del vino» - Afp



Ángel Gómez Fuentes SEGUIR



CORRESPONSAL EN ROMA - Actualizado: 19/08/2020 11:52h

GUARDAR

En **Florencia**, y en otras veintisiete ciudades de la región de Toscana, han renacido las «ventanillas del vino». Se trata de ventanucos, ventanas pequeñas y estrechas, que se usaron hace cuatrocientos años, cuando esas ciudades fueron azotadas por la peste. Ahora los bares y locales comerciales han comenzado a reutilizarlas para servir copas, cafés, aperitivos, cócteles, helados e incluso libros. En los tiempos del coronavirus, esos viejos ventanucos, que muchos italianos no sabían para qué servían, se han convertido en una necesidad y una moda. Con el paso de los siglos, muchas fueron eliminadas o tapadas. Pero aún se encuentran por decenas en los **centros históricos de Toscana**. Exactamente, quedan unas ciento ochenta en Florencia –de ellas, ciento cincuenta están en el centro histórico–, y hay al menos otro centenar en diversas ciudades de la región como Siena, Pisa, Pistoia, Cortona, Montepulciano o San Gimignano. Y otras siguen descubriéndose. En Italia son conocidas como **«Buchette del vino»** (Ventanas de vino). Estaban situadas cerca de las puertas de los

LO MÁS LEÍDO EN ABC

Cultura

ABC

1 Muere a los 65 años Eddie Van Halen, icono del rock y cofundador de Van Halen



2 El increíble encuentro de Javier Vargas y Van Halen en 1976



3 «Eruption», «Jump»... Doce solos de guitarra



Publicidad

con la **pandemia de la peste bubónica** que se difundió en Italia desde 1629 hasta 1633.

Se estima que en el norte de Italia, **entre 1630 y 1631, murieron 1.100.000 personas a causa de la peste**, de entre una población total de unos cuatro millones. Para evitar el contagio, se colocaba un frasco en las ventanillas, que eran de piedra o solían tener un marco de madera o de hierro. Los sirvientes y empleados de las familias ricas o aristocráticas lo llenaban de vino. El cliente entregaba el dinero en una paleta de cobre, que inmediatamente se esterilizaba en vinagre para evitar infecciones. El cliente podía comprar también vino enfrascado. **Todas las ventanillas tienen unos 30 centímetros de altura** porque era la medida ideal para colocar los frascos o jarras de vino que se usaban en esa época.

Para hacer conocer a estas **reliquias del pasado y revalorizarlas**, como testimonio de una época y de una costumbre muy particular que se olvidó con el tiempo, nació incluso en el año 2015 la asociación cultural « [Buchette del vino](#) », que ha elaborado un mapa con el censo completo de estas ventanillas en las que se vendía directamente el vino del productor al consumidor.

4 Félix de Azúa: «La así llamada izquierda es un negocio de mafiosos»



P

5 Rompen un manuscrito de Mao valorado en 250 millones de euros al creer que era falso



Publicidad

PODCAST | CARTELERA DE CINE

Afp

«**Ventanillas anti-contagio**». Así las llama ahora la citada asociación florentina. La historia de la «buchetta» (literalmente, pequeño agujero; la palabra italiana deriva de buca, agujero) aparece contada en el «Informe del contagio en Florencia entre 1630 y 1633»,

UNA CHARLA DE CINE

Escucha todos los capítulos del podcast de Cine de ABC

Publicidad

un documento de 1634 encontrado por Diletta Corsini, historiadora del Arte y vicepresidenta de la Asociación Buchette del Vino. Según Corsini, «en ese texto muy antiguo todavía no se menciona la «buchetta», sino que de forma genérica se habla de «sportello» («ventanilla»)».

Esta tradición pertenece **únicamente a la Toscana**; no se encuentra en ningún otro lugar de Italia o del mundo; se hizo más popular en los años de la peste, pero las ventanillas se habían creado un siglo antes.

Cosme I de Médici (Florencia, 1519 – Florencia, 1574) decretó que los nobles de Florencia y de Toscana podían vender en sus palacios el vino que producían, sin pagar impuestos ni a los intermediarios. Fue una decisión de Cosme I para ganarse a los nobles y tenerlos de su lado, pero la medida beneficiaba también a la gente corriente, porque podían comprar el vino más barato, sin pagar impuestos por él. Así, quienes deseaban beber un **vino Antinori o Frescobaldi** –famosas familias todavía hoy productoras de vinos conocidos– acudían a sus respectivos palacios.

Otro uso de estos «ventanucos» de los palacios nobles era el de la **caridad**. Era costumbre dejar comida o una jarra de vino para los más necesitados.

En tiempos difíciles, siempre se encontraron soluciones para resolver todo tipo de problemas. Hoy, en tiempos de la pandemia del Covid-19, una antigua tradición vuelve a renacer.

[VER LOS COMENTARIOS](#)

TEMAS

[Italia](#) [Florencia](#) [Coronavirus](#) [Vino](#) [Palacios](#)

[+ Comentarios](#)

ABCdesevilla



Test exprés de Covid a los alumnos con síntomas para evitar cierre de aulas

Publicidad

-33% | 30€ | 20€

Entradas Para hacer bien el amor

Publicidad

ABC CULTURA

Buscar

Inicio sesión

Menú

ENLACES VOCENTO

| | | | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| ABC | ABC Sevilla | Hoy | El Correo | La Rioja |
| El Norte de Castilla | Diario Vasco | El Comercio | Ideal | Sur |
| Las Provincias | El Diario Montañés | La Voz Digital | La Verdad | Leonoticias.com |
| Burgosconecta | Unoauto.com | Infoempleo | WomenNow | Finanzas |
| Autocasión | Oferplan | Pisos.com | Mujerhoy | XL Semanal |
| Código Único | TopComparativas | | | |