

ABBONATI



MENU CERCA

la Repubblica

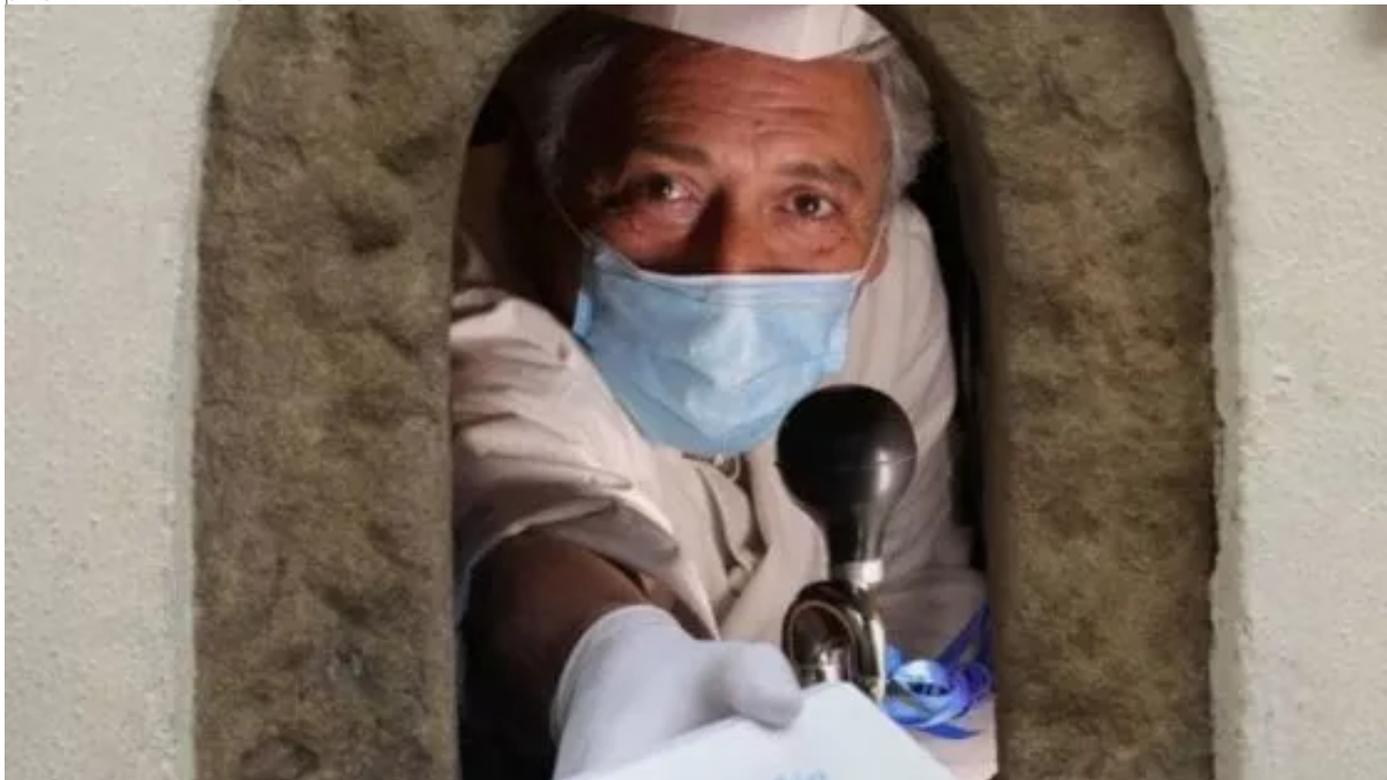
ABBONATI QUOTIDIANO



Firenze



Firenze, le buchette del vino oggi come al tempo della peste per fermare il contagio
di CARMELA ADINOLFI



Diletta Corsini ha recuperato un documento del 1634 in cui si racconta come quelle finestrelle venivano usate

16 MAGGIO 2020

PUBBLICATO PIÙ DI 6 MESI FA

🕒 2 MINUTI DI LETTURA



Ieri come oggi. In queste settimane di emergenza sanitaria Firenze ha riscoperto le sue **Buchette del Vino**, piccole finestrelle sistemate a partire dal 1500 a mezza altezza vicino ai portoni degli antichi palazzi signorili, da cui alcuni moderni negozi hanno cominciato a servire caffè e gelati. Un modo per poter commerciare in sicurezza, ai tempi del covid-19, che veniva però già sfruttato secoli addietro. In altre situazioni di emergenza. Fu così durante la peste del 1630, che colpì diverse zone d'Italia, fra cui la Toscana. Lo testimonia un documento del 1634, intitolato "Relazione del contagio, stato in Firenze l'anno 1630 e 1633", redatto da Francesco Rondinelli, premiato da Ferdinando II de' Medici con la nomina a bibliotecario granducale.

"Quelli che vendevano il vino a casa, per fuggire ogni pericolo di appestarsi nel maneggiare i fiaschi, essendo la maggior parte che lo compra povera gente, accomodavano allo Sportello una cannella di stagno, con un vaso dove si votava il Vino, e chi comprava di fuori lo riceveva di quivi.." si legge in un passo del saggio recuperato dalla storica dell'arte **Diletta Corsini** e vicepresidente dell'**Associazione Buchette del Vino** che in questi anni ha fatto un lavoro di censimento degli sportelli disseminati in città (circa 170, di cui 12 a disposizione di altrettanti locali ora attivi) e che ha ricostruito la storia di questi piccoli anfratti, costante dell'architettura in tutta la Toscana.

"Come ulteriore misura di sicurezza, per non infettarsi - spiega la studiosa - in un'altra pagina del documento si legge che monete corrisposte per il vino venivano ritirate dall'oste tramite una paletta di rame per poi essere sterilizzate nell'aceto". "E quando era infascato, o si vendeva il fiasco, che per l'ordinario si suol barattare, o si votava in quello che era portato dal compratore,- scrive infatti Rondinelli - i denari li prendevano con una paletta di rame, buttandoli subito nell'aceto".

"Si tratta del primo documento che racconta per filo e per segno come venivano usate le buchette. Ed è per questo che si tratta di una testimonianza preziosa", spiega **Matteo Faglia**, presidente dell'Associazione Buchette del Vino. La storia, dunque, si ripete. E dopo quasi quattro secoli Firenze, con le sue buchette, utilizza di nuovo questo strumento speciale e unico, per affrontare un'emergenza sanitaria eccezionale. In questi giorni, infatti, sono state riaperte e riattivate tre buchette del vino che, appartenendo a locali pubblici, si stanno dimostrando particolarmente

adatte alla vendita in sicurezza di bicchieri di vino, naturalmente, ma anche caffè, aperitivi, tramezzini e gelati. Vivoli, storico gelataio in via dell'Isola delle Stinche, è stato il primo ad attivarsi durante l'emergenza, consentendo ai clienti di ritirare gelati e caffè dalla buchetta. Mentre **Babae** in via Santo Spirito, già dall'estate scorsa passava calici di vino dalla buchetta. E anche l'**Osteria delle Brache** in piazza Peruzzi ha ripristinato la sua antichissima apertura, forse la più vecchia tra quelle esistenti.

Argomenti

[firenze](#)[toscana](#)[coronavirus](#)[toscana coronavirus storie](#)

Leggi anche

Toscana, multe alle feste abusive: 130 persone a Prato in un ristorante a Chinatown

“Non spingete, c'è un altro bus”. La Toscana alla prova del rientro a scuola

Toscana, il bosco in abbandono può dare profitto, parola di Forest sharing
