Notizie Vino

Buchette del vino. A Firenze è polemica per questa tradizione ritrovata

10 Ott 2023, 16:29 | a cura di Loredana Sottile



00:00

delle attività preesistenti e non fanno somministrazione di notte".

Ascolta questo articolo ora...

Doveva avere molti meno cavilli burocratici la Firenze del '500, quando cioè nacquero le **buchette del vino**. Nella Firenze del 2023, invece, quella tradizione tornata a vivere qualche anno fa, sta suscitando non poche polemiche. A lamentarsi per il ritorno delle piccole finestre utilizzate per la somministrazione di vino sono soprattutto i gestori dei locali fiorentini che parlano di concorrenza sleale per la mescita, ma soprattutto per il mancato rispetto delle regole Unesco. "Il fenomeno va gestito e governato: la sera ci sono assembramenti di persone che ostacolano anche il passaggio pedonale" ha dichiarato alla Nazione il presidente di Confcommercio Firenze **Aldo Cursano** "Tanti gestori si sentono beffati perché pagano tasse e offrono spazi e servizi adeguati".

00:00



Ristorante Pietrabianca, Firenze

L'associazione: "Solo invidia"

00:00

polemica alla fiorentina, destinata a finire molto presto" è pronto a scommettere il presidente dell'Associazione Matteo Faglia, che al Gambero Rosso spiega come l'iniziativa delle buchette abbia attirato orde di turisti e curiosi da tutto il mondo e riacceso i riflettori su una tradizione altrimenti dimenticata. "A Firenze ci sono km di code per qualunque cosa: dal campanile di Giotto alle gelaterie fino ai taxi. Non saranno di certo dieci buchette del vino a cambiare la drammatica situazione di questa città".

00:00



Per quanto riguarda l'aspetto commerciale, Faglia spiega come non sia l'Associazione ad occuparsene, ma aggiunge "La somministrazione dalle buchette di solito non avviene di notte; quindi, non c'è nessun conflitto con il regolamento Unesco. Inoltre, le dieci finestrelle utilizzate sono collegate a delle attività preesistenti, ripristinate a spese degli stessi esercenti, anche perché al momento non sarebbe possibile comprare nuove licenze nel centro storico. Per cui, se davvero ci fossero problemi o conflitti, dovrà essere lo stesso Comune a trovare una soluzione. Come spesso succede, chi apre una strada nuova e ha successo

00:00



Cosa dice il regolamento Unesco di Firenze

Ma cos'è il regolamento Unesco a cui fa riferimento la Confcommercio? Approvato negli anni scorsi dal consiglio comunale e aggiornato lo scorso aprile, vieta la somministrazione di alcol su strada dalle 21 alle 6, per impedire assembramenti e schiamazzi nelle ore notturne. A questo si aggiunge il divieto di svolgere attività di somministrazione direttamente su suolo pubblico o da sporti prospicienti la pubblica via. Le buchette, quindi, rappresentano un vero caso borderline. Intanto, la stessa Associazione delle buchette del vino fa sapere che il lavoro di censimento e recupero delle finestrelle non si ferma. Oggi sono

00:00

dell'associazione).

Il mese scorso, nella Sala Brunelleschi del Palagio di Parte Guelfa, è stata allestita anche una mostra dedicata a queste buchette che caratterizzarono per oltre quattro secoli il commercio del vino in città. Ma come si fa adesso a coniugare il ritorno di una tradizione unica e la convivenza con le regole attuali? Nel 1500, quando ebbe inizio la tradizione, fu il Granduca di Toscana Francesco I a autorizzare le famiglie nobili a vendere il vino prodotto presso la propria abitazione, in quantità non superiore a un fiasco alla volta. Se è vero che dalla storia si impara...

da Gambero Rosso Video

00:00



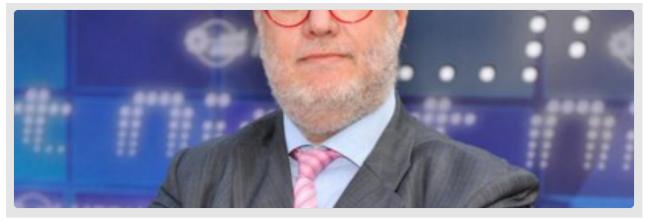


La farina bóna mette in difficoltà i concorrenti di Masterchef. Ecco che cosa è e come si usa

00:00



"Le sue pizze sono piene di sale, non è attento alla salute dei clienti". La nutrizionista Chiara Manzi attacca Sorbillo in tv



"Quattro righe per interrompere una collaborazione quarantennale". Il triste addio tra il critico Edoardo Raspelli e il gruppo Gedi



L'anno prossimo potremo brindare con un nuovo spumante: nasce l'Asti Rosé

00:00



Un guscio di pasta sfoglia phografica prografia prografia di prografia rois, il dolce dei re tipico dell'Epifania in Francia



ENOTECA

Enoteca Balan

La famiglia Balan ha legato il suo nome al vino a partire dal 1962. Sul finire... Sant'Ambrogio di Valpolicella [VR]



Il Bocconcino

Nel cuore della Tuscia un valido riferimento gestito e coordinato dall'appassionata Gloria Corrias che in cucina...

Bagnoregio [VT]



TRATTORIA

Hosteria del Maiale

Nel contesto dell'Antica Corte Pallavicina la famiglia Spigaroli propone questa insegna più rustica e tradizionale. I...

Polesine Zibello [PR]



| | RISTORANTE

Al Cjasal

La storia del locale è un tutt'uno con quella della famiglia Manias. Oggi due generazioni lavorano...

San Michele al Tagliamento [VE]

Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022

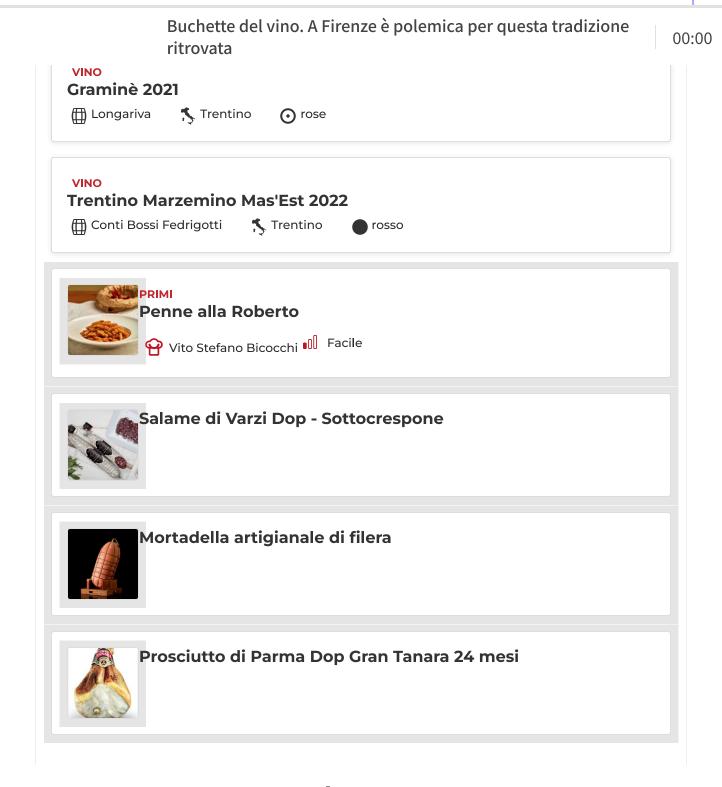


Giacomo Scagliola



spumante dolce bianco

Teroldego Rotaliano Lealbere 2021



Gambero Rosso

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Abbonamenti Premium Store Channel Academy University Video Corsi di cucina Guide e libri Eventi Gambero Rosso Forum

00:00

Chi siamo Fondazione Investor Relations International Contatti Termini e condizioni Carta della qualità Informativa sulla protezione dei dati personali Cookie policy

© Gambero Rosso SPA 2024 - P.Iva 06051141007 - Codice SDI: RWB54P8

Gambero Rosso registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma (<u>contatti</u>) | Modifica <u>impostazioni cookie</u> Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali - Gambero Rosso S.p.A. - via Ottavio Gasparri 13/17 - 00152, Roma, email: dpo@class.it

Rita Lodali, tra le prime donne piemontesi a fare vino in Langa

trovata di una storico bar torinese per la calza della Befana



Cenare presto fa bene alla salute e alle relazioni (lo dicono anche gli psicologi)



I migliori bar di Aosta: 4 indirizzi da non perdere



È giusto "vessare" il cliente per far vivere meglio cuochi e camerieri? Le critiche alla rigidità di Niko Romito accendono il dibattito



Con 200 milioni di pezzi l'anno, il Brasile è il maggior produttore di panettoni al mondo. L'Italia è (solo) terza

00:00