

LAMÀDIATM

TRAVELFOOD

www.lamadia.com

ANNO XXXXII

Settembre/Ottobre 2026 - N. 381 - € 8,00

Direttore ELSA MAZZOLINI



CUCINA DI MARE

SEI CHEF, SEI PIATTI SIGNATURE



SOMNIUM

IL SOGNO DI PASQUALE TROTTA A EBOLI



LE BUCHETTE DEL VINO A FIRENZE

SAPORIUM FIRENZE



LA MADIA EDITORE



VITIGNI VARIETÀ TARDIVE



LA CRISI DEL VINO



LE CARTE VINI IN TRATTORIA



Le Buchette del Vino

A Firenze una tradizione che dura da secoli e di cui non si vuole perdere la memoria

Le chiamano "buchette del vino", ma ridurle a semplici aperture nel muro sarebbe quasi un torto alla loro storia. Piccoli archi in pietra incastonati nei palazzi fiorentini, nate nel pieno del Rinascimento per vendere vino direttamente dalle dimore nobiliari, le buchette raccontano secoli di vita quotidiana, commercio, epidemie, trasformazioni urbane e cultura del bere. Oggi, dopo decenni di oblio, sono tornate al centro dell'attenzione internazionale: fotografate dai turisti, imitate all'estero, riscoperte da studiosi e appassionati.

A custodirne la memoria è l'Associazione Buchette del Vino, fondata nel 2015 da **Matteo Faglia** insieme a **Diletta Corsini**, storica dell'arte, e Mary Forrest, americana appassionata della cultura italiana e fiorentina.

Ex editore e direttore editoriale, Faglia ha dedicato anni alla ricerca, al censimento e alla tutela di queste testimonianze architettoniche che punteggiano Firenze e la Toscana.

Nella conversazione riportata in queste pagine, ripercorre la storia delle buchette, il loro legame con il Granducato mediceo, la sorprendente rinascita durante il Covid e il delicato equilibrio tra valorizzazione culturale e sfruttamento turistico.

Una sua breve biografia?

Sono nato a Milano nel 1951. Nel 1972 mi sono trasferito a Firenze, dove ho terminato l'università, laureandomi in Lettere Moderne con una tesi sulla letteratura per l'infanzia.

I libri per bambini sono stati la mia passione e hanno accompagnato la mia professione per tutta la vita: nel 1978 ho fondato la casa editrice **Fatatrac**, specializzata in libri innovativi per la prima infanzia; poi sono stato direttore editoriale nelle case editrici Giunti di Firenze e DeAgostini di Novara. Sono sposato con la scrittrice Paola Zannoner, ho due figli, uno pilota d'aereo e l'altro musicista, e tre nipoti che vivono a Barcellona.

La storia delle buchette?

Le buchette del vino sono nate a Firenze nella seconda metà del Cinquecento, quando Cosimo I de' Medici, e poi suo figlio Francesco I°, hanno concesso alle famiglie nobili che coltivavano le viti nelle campagne intorno alla città di vendere il loro vino direttamente dai loro palazzi in città, senza pagare i dazi previsti per questo prodotto alimentare, pari al 20-25%.

Non sappiamo chi abbia inventato per primo i "finestrini", ma questo modo di commerciare il vino ha avuto grande suc-

cesso e si è diffuso in tutta la città e nel territorio del Granducato di Toscana, rimanendo attivo per quattro secoli.

Nel 2020, dopo 70 anni di chiusura, alcune buchette del vino sono tornate in vita per la vendita del vino, non più a fiaschi ma a calici.

Quante sono e dove si trovano?

La ricerca e il censimento si aggiornano continuamente e finora hanno portato a un elenco di 192 buchette esistenti e ancora visibili nel Comune di Firenze, altre 121 nel resto della Toscana e 130 "scomparse", cioè non più visibili ma documentate. In tutto, più di 440.

Perché si trovano soprattutto in Toscana e in particolare a Firenze?

Perché era il territorio del Granducato, creato nel 1569 da Cosimo I della famiglia Medici e durato per tre secoli.

Era caratterizzato da estese coltivazioni di viti e da una produzione di vino nelle mani di grandi famiglie nobili che abitavano prevalentemente in città, nei loro palazzi.

Perché non ce ne sono due uguali?

Nessun palazzo è nato con una buchetta del vino. Queste sono state aperte in tempi successivi e ogni volta i proprietari hanno cercato di inserirle nell'architettura nel modo più armonioso, creando cornici adatte e originali.

Le buchette hanno tutte più o meno la stessa misura, grande soltanto per scambiare il fiasco. Esiste anche il Museo del Fiasco?

Le misure dell'apertura dovevano permettere il passaggio

del fiasco in posizione verticale, perché fino all'Ottocento non esisteva la possibilità di tapparli.

Nei secoli i fiaschi sono diventati più grandi e anche le misure delle buchette si sono adattate: quelle più piccole sono probabilmente le più antiche. La storia dei fiaschi, anch'essi prodotto tipicamente toscano, è raccontata nel Museo del Fiasco che si trova a Montelupo Fiorentino.

La Toscana è una regione del vino rosso: esistono statistiche sulla quantità di vino venduto da una buchetta in un anno e sul tipo di vino? Per esempio, negli archivi di una famiglia nobile come gli Antinori sono conservate queste informazioni?

Questa è una ricerca che ancora nessuno ha svolto in modo approfondito, soprattutto negli archivi privati. Il vino è stato considerato, fino alla fine del Settecento, un alimento e veniva consumato quotidianamente da tutti, compresi i malati negli ospedali.

Il grande numero di buchette del vino aperte nei secoli testimonia un consumo molto elevato: il vino era molto diverso da quello che beviamo oggi e si divideva sostanzialmente in rosso e bianco, senza la grande varietà di etichette e di gusti che esiste adesso.

Durante la peste tra il 1630 e il 1633, a Firenze ci sono stati molti meno morti rispetto ad altre città italiane. Sembra che ciò sia stato dovuto alle buchette, vero?

Le buchette del vino, durante quegli anni di pandemia, hanno svolto un'importante funzione per la vendita, non solo





Vinaria

Le buchette del vino

del vino, in modalità anticontagio, come diremmo oggi. Lo testimonia il libro di Francesco Rondinelli pubblicato nel 1634. Che questa pratica abbia contribuito a salvare molte vite è però soltanto un'ipotesi.

A quando risale l'ultima testimonianza dell'uso tradizionale di una buchetta?

Alcuni fiorentini ricordano la vendita del vino ancora attiva da alcune buchette negli anni Cinquanta del Novecento. Poi c'è stata la chiusura totale.

Durante il Covid diverse buchette sono state riaperte; quante?

Nel 2019, pochi mesi prima che scoppiasse la pandemia, il locale *Babae* in via Santo Spirito ha riaperto per primo la sua buchetta del vino offrendo la possibilità di ricevere un calice attraverso l'apertura nel muro.

Poi è arrivato il Covid e la gelateria *Vivoli* ha utilizzato la sua buchetta per servire gelati, cappuccini, caffè, vino e altri prodotti in modalità anticontagio. Da allora altri gestori, in tutto 14, hanno restaurato e riaperto il loro finestrino.

Com'è nato il suo interesse per le buchette?

Ho abitato per vent'anni in un palazzo in Borgo degli Albizi dove c'è una bellissima buchetta, ed è stata Diletta Corsini, storica dell'arte, a spiegarmi per la prima volta che cosa fosse. Da lì è nata la mia curiosità e la voglia di conoscere la storia di questa tradizione tipicamente fiorentina e toscana.

Delle buchette che ancora esistono, quante ne ha scoperte personalmente e in quale modo: camminando oppure

attraverso documenti e archivi?

Non ho contato quelle che ho visto io per la prima volta: è sempre una grande emozione e siamo in tanti ad averla provata. Io le ho sempre scoperte passeggiando per le strade, mentre gli studi negli archivi vengono svolti soprattutto dalle nostre socie architetto Chiara Martelli e Anna Claudia Palmieri.

In quali archivi avete trovato informazioni sulle buchette?

Nell'Archivio di Stato, in quello del Comune di Firenze, negli archivi dei Musei Civici e in varie stampe e pubblicazioni.

Quanti membri ha l'Associazione?

Da quando esistiamo abbiamo realizzato circa 120 tessere; i membri attivi sono una ventina.

Quali sono le attività dell'Associazione?

Siamo impegnati a studiare la storia delle buchette del vino e la loro diffusione, a farla conoscere attraverso il nostro sito, i social e varie pubblicazioni, a salvaguardarle dalla distruzione e dai vandalismi, a installare targhe ufficiali di riconoscimento, in accordo con la Soprintendenza alle Belle Arti. Negli ultimi mesi dobbiamo anche difendere quelle autentiche dalla nascita di tante buchette false, create dal nulla per cavalcare il business nato attorno alla somministrazione ai turisti. Organizziamo tour, incontri, mostre, pubblicazioni, video e altre iniziative.

Che cosa bisogna fare per associarsi?

Basta fare richiesta compilando e inviando il modulo che si trova sul nostro sito www.buchettedelvino.com nella sezione Contatti.

Lei mi ha fatto da guida durante la mia "camminata delle buchette", ma quante guide appartengono all'Associazione?

Abbiamo sei soci dell'Associazione in grado di guidare i tour che ci vengono richiesti, anche in varie lingue.

I nostri tour durano un'ora e mezza e seguono itinerari diversi, concordati ogni volta con i partecipanti. Si svolgono in tutto il centro storico, ma ne organizziamo anche in altre località, come Pistoia, Prato e Siena. Il costo è indicativamente di 15 euro a persona.

Ho letto che oltre agli itinerari a piedi ne proponete anche in bicicletta; dove si svolgono?

Anche i percorsi in bicicletta vengono concordati con il gruppo partecipante, coprono circa 10 chilometri e toccano vari punti della città.

Tanti tour operator propongono itinerari dedicati alle buchette: il motivo di questa popolarità è la storia o l'esperienza al calice?

Da quando alcune buchette del vino sono state riaperte con grande eco mediatica, le guide e i tour operator hanno iniziato a proporle ai loro clienti. Come Associazione abbiamo organizzato diversi seminari rivolti alle guide turistiche della città per condividere informazioni corrette sulla loro storia.

Fuori da Firenze dove si trovano le buchette autentiche?

Sono più di 40 le località della Toscana dove abbiamo finora trovato delle buchette del vino. Sono tutte elencate nel nostro sito, dal quale è possibile accedere anche a una mappa interattiva che le riporta tutte.

Ci sono anche delle buchette false, anche fuori dalla Toscana? Dove si trovano?

A Firenze ne sono state create abusivamente circa 15. L'elenco aggiornato è disponibile sul nostro sito. Quelle che vengono aperte fuori dall'Italia, in varie parti del mondo, non sono falsi, ma omaggi dichiarati alla tradizione toscana riproposti all'estero. Sono circa 40 e sono anch'esse riportate in una mappa interattiva consultabile dal nostro sito.

Si va dalla Cina a New York, dal Brasile alla Corea, dall'Argentina all'India.

Qual è il motivo di questa popolarità? Fanno parte anche di ristoranti?

Il successo è dovuto all'esperienza particolare che si vive bussando alla porticina e ricevendo il calice di vino attraverso l'apertura nel muro o nella porta. In alcuni casi dietro la buchetta aperta c'è anche un ristorante, ma le due attività restano separate.

Qual è l'aspetto del suo lavoro che ama di più?

La scoperta di una tradizione che ha riguardato milioni di persone nella loro vita quotidiana e la possibilità di farla conoscere e rivivere, in modo da non perderne la memoria.

L'Associazione vende un libro intitolato "La storia delle buchette di Firenze", tradotto anche in inglese: come si può acquistare?

Il libro è disponibile nelle principali librerie di Firenze e su Amazon, e può anche essere richiesto direttamente all'Associazione.

