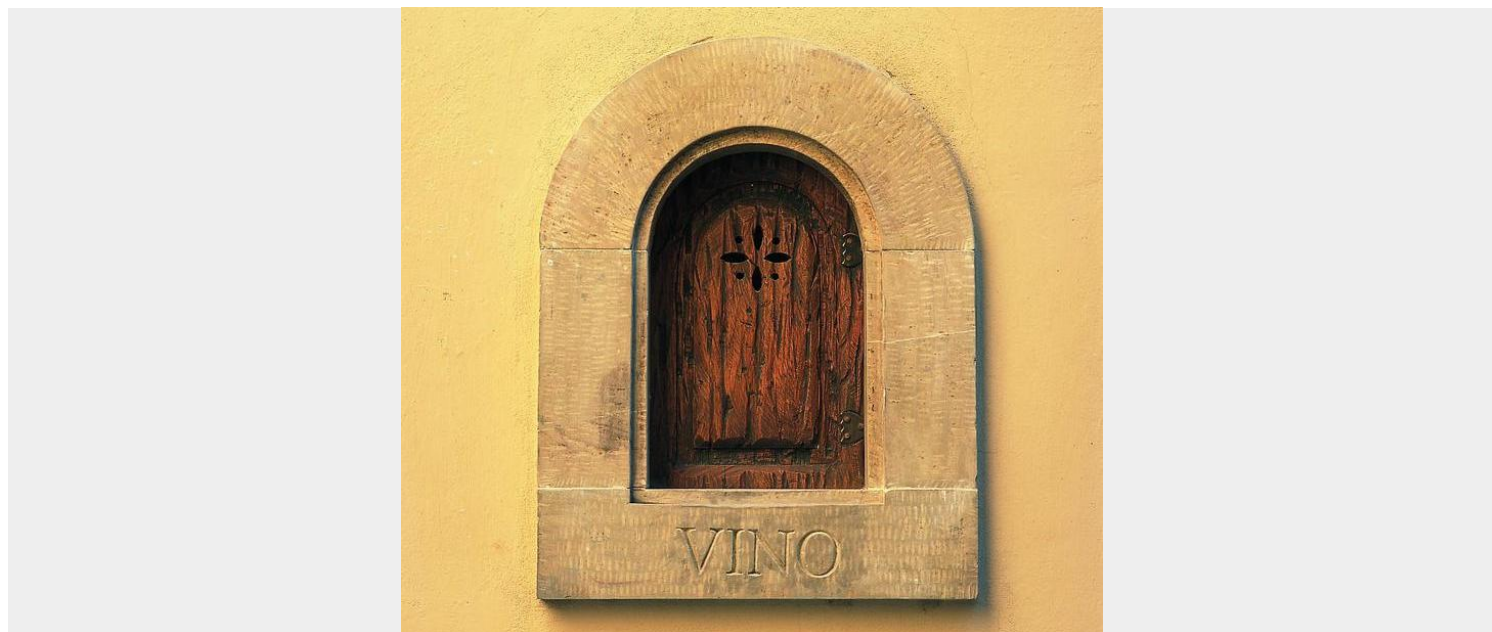


BUCHETTE DI FIRENZE: LA VIA PER ASSAPORARE LA TRADIZIONE TOSCANA

Publicato il 23 Gennaio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un modo originale per scoprire la storia, le tradizioni e la cultura gastronomica della Capitale del Rinascimento

Firenze custodisce tra i suoi vicoli una tradizione unica: le buchette del vino, piccole finestrelle rinascimentali nate per la vendita diretta del vino già a partire dal Rinascimento. Diffuse dal centro storico fino alla periferia, queste aperture raccontano una storia affascinante, in cui il vino passa da privilegio di pochi a piacere accessibile a tutti. Oggi le buchette sono state censite e valorizzate dall'Associazione Buchette del Vino e riportate in vita anche grazie a numerosi locali che offrono un modo originale per scoprirne la storia, l'architettura e le curiosità. Un viaggio suggestivo tra passato e presente, perfetto per assaporare la cultura enogastronomica fiorentina. Per vivere al meglio questa esperienza, il soggiorno ideale è all'[FH55 Hotel Calzaiuoli](#), nel cuore del centro storico di Firenze, o all'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#), immerso nella tranquillità delle colline di Fiesole: due soluzioni perfette per esplorare la città e concedersi momenti di autentico relax nella splendida Capitale del Rinascimento.

Ci sono città uniche al mondo conosciute per le tante sfaccettature che le caratterizzano e **Firenze** è una di queste. Oltre alle sue grandi opere d'arte, ai palazzi monumentali, alla storia e ai personaggi che l'hanno resa unica, ci sono **tante curiosità sparse tra le vie del centro** che trasformano un semplice soggiorno in un'avventura e **una scoperta da condividere** con gli amici, la famiglia o il proprio partner. Tra le tante cose da notare mentre si cammina per le strade di Firenze ce n'è una in particolare che è passata da essere **un fenomeno fiorentino**, ad essere una peculiarità toscana fino ad essere **imitata in tutto il mondo**, persino nelle grandi metropoli come New York. Si tratta delle **"buchette del vino"**: piccole aperture, generalmente con la forma ad arco, ricavate nei muri dei palazzi storici. La loro origine risale **all'epoca Rinascimentale**, quando le famiglie aristocratiche investirono le proprie ricchezze in grandi proprietà agricole. Il vino prodotto con le uve del contado veniva così **venduto direttamente al popolo attraverso queste buchette**, piccole finestrelle sui palazzi nobiliari dai quali i clienti passavano il fiasco, che veniva poi riempito. Si trattava di un sistema di vendita semplice ed efficace, favorito anche dall'esenzione da tasse concessa dal Granduca nella seconda metà del Cinquecento, permettendo così di offrire un vino di qualità a prezzi accessibili.

Le buchette, di dimensioni tali da permettere il passaggio del fiasco in verticale, sono tantissime e sono state identificate e raccolte in **una mappa ad hoc di Firenze**: dietro allo studio e all'individuazione di questa antica tradizione c'è **l'Associazione Buchette del Vino** che ne cura il censimento, apponendo su quelle autentiche anche una targhetta in ottone autorizzata dalla Soprintendenza. Attualmente sono state censite **184 buchette** visibili nel Comune di Firenze, oltre alle 114 presenti in altri **40 Comuni della Toscana**, a testimoniare il fatto che da Firenze questa usanza si è poi espansa in tutto l'antico Granducato. Passeggiando tra i vicoli, in particolare **nel**

centro storico e nel quartiere Santo Spirito del capoluogo toscano, se ne incontrano moltissime: alcune in bella vista, utilizzate ancora da qualche ristoratore, altre **più nascoste o addirittura camuffate tra le mura dei palazzi**. Alcune sono in pietra con davanti una porticina in legno che si apre, altre fatte interamente di legno sembrano porte di antichi castelli in miniatura, altre ancora sono interamente in pietra o di ferro, con le inferriate scure oppure, al contrario, con un tocco di colore che le contraddistingue.

A renderle ancora più speciali è **la tradizione culinaria e vinicola della Toscana**: le buchette infatti rappresentano un passaggio veloce, un contatto fugace da assaporare, **un assaggio** di una tradizione, quella vinicola e paesaggistica, che rende la Toscana una terra unica al mondo. A Firenze, infatti, diversi locali mantengono viva la tradizione delle **buchette del vino**. Tra questi c'è **Babae**, primo a riattivarne una nel 2019, è un luogo ideale per colazioni e aperitivi serviti direttamente dalla finestrella. **L'osteria Belle Donne** propone, invece, vini e cucina toscana, mentre **"Il Latini"** si serve invece dalla finestra attiva accanto all'ingresso; poi ci sono **alcune cantine** che propongono una selezione di vini al calice, **botteghe gastronomiche** che offrono assaggi dalle buchette o altri ancora che hanno reinterpretato la tradizione come ad esempio **S-Malto Firenze** che utilizza la buchetta per servire birre o la storica gelateria **Vivoli** che la utilizza talvolta per servire i propri gelati. La passeggiata alla scoperta delle "buchette del vino" di Firenze è quindi un viaggio nella storia e nella gastronomia locale, degustando una tradizione rinascimentale, stando in compagnia e scoprendo angoli nascosti della Città del Giglio.

