

BACCO

Artigiano

OFFERTA DEL VINO DEL CONTADO ALLA SIGNORIA DI FIRENZE FIRENZE, sabato 28 Settembre 2019

REGIA DI FILIPPO GIOVANNELLI

Realizzazione **Corteo Storico della Repubblica Fiorentina**

Il **Carro Matto** è a cura del Comune di Rufina.

Ore 15.30 - Una rappresentanza del Corteo della Repubblica Fiorentina partirà dal Palazzo di Parte Guelfa, Via Calimala, Via Roma, piazza San Giovanni dove raggiungerà il Carro.

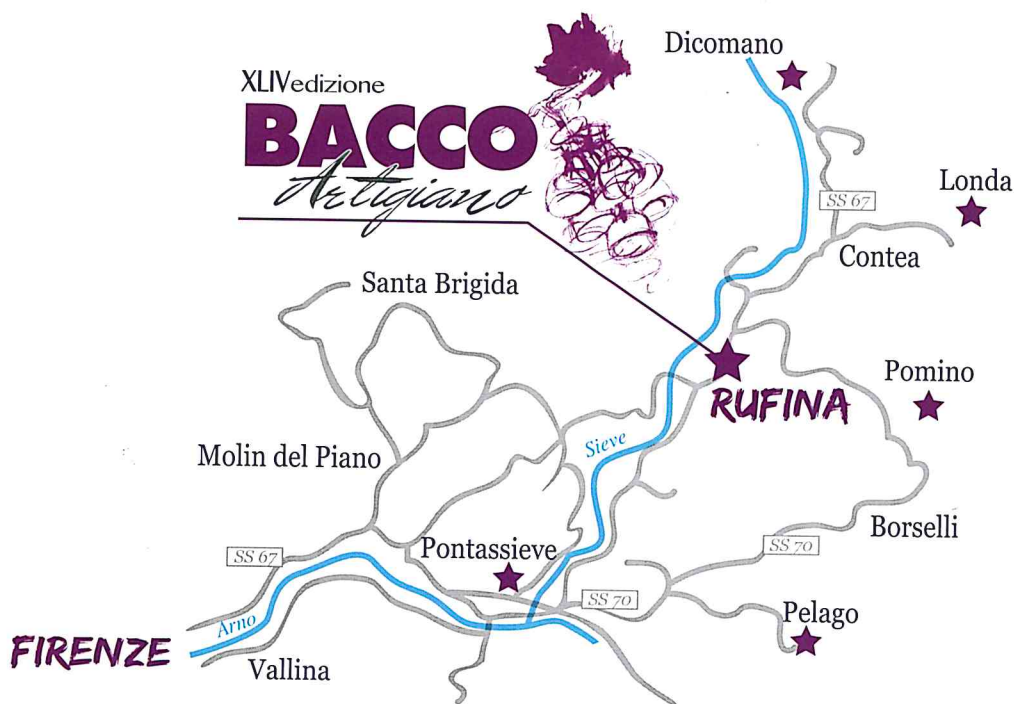
Ore 16.00 - **Benedizione del vino**

da parte delle Autorità Religiose sul sagrato del Duomo; il corteo proseguirà per Via de' Calzaiuoli.

Ore 16.30 - **Chiesa di San Carlo dei Lombardi** - **Offerta ampolla del vino.**

Ore 16.45 - **Piazza San Firenze,**

Offerta del vino del Carro Matto benedetto alla Signoria di Firenze



RUFINA

XLIV edizione

BACCO

Artigiano

Vino - Tradizione Gastronomia - Spettacoli

Dal 26 al 29 Settembre 2019



Comune di
Rufina



CHIANTI
RUFINA

Con il patrocinio di





Evento speciale a Firenze in occasione del Bacco Artigiano

Sabato 28 Settembre, alle ore 15,30 in piazza Duomo

OFFERTA DEL VINO ALLA SIGNORIA

Ricerca storica e testo di Luciano Artusi

Nei tempi antichi, il rosso toscano proveniva per buona parte dalla zona del Chianti, dalla cittadina di Poggibonsi e da Rufina. Il piccolo paese di Rufina, alle porte di Firenze, è sempre stato famoso per il suo rosso rubino, vivace e robusto.

Fino dal XIV secolo il tipico contenitore toscano per il vino è stato il fiasco. Questo recipiente di vetro, a forma di pera e con un collo molto lungo, contenente un litro e tre quarti di vino, veniva soffiato a bocca dal fiascaio.

Nel centro di Firenze, l'angolo formato dall'intersecarsi di via Condotta con via Calzaioli era conosciuto come Canto dei Fiascai perchè qui molti di questi artigiani avevano le proprie botteghe o i magazzini di fiaschi. Il fiascaio, non solo produceva il contenitore di vetro (fiasco nudo), ma si occupava anche del suo rivestimento utilizzando erbe palustri come la sala o il rascello: l'impagliatura aveva la funzione di proteggere il vetro dagli urti e nello stesso tempo serviva anche come isolante termico contro le alterazioni della bevanda.

Da Rufina fiaschi pieni di vino prendevano la via per Firenze abilmente caricati a cesta, cioè disposti a piramide, su lunghi barrocci trainati in genere da cavalli; per allestire la cesta con circa 2000 fragili fiaschi occorreva maestria ed esperienza: solo pochi erano capaci di costruire quel capolavoro di architettura!

Quando le imponenti navi di fiaschi arrivavano a Firenze, le vie cittadine risuonavano dello scalpito dei cavalli, dello schioccare della frusta, del cigolio delle martinicche; poi si procedeva all'attenta operazione di scarico presso la taverna o la trattoria; qui ogni fiasco veniva corredato da un ciuffo di stoppa, infilato nell'impagliatura, che serviva per togliere quel sottile strato di olio che era stato appositamente messo sul vino mentre veniva infiascato.

Durante la Repubblica Fiorentina una piramide enorme veniva costruita il 29 settembre di ogni anno in occasione dell'arrivo del vino nuovo: dopo aver ricevuto la benedizione nella chiesa di via Calzaioli, il vino era portato in Palazzo della Signoria, dove il Gonfaloniere brindava insieme ai Priori alla salute del popolo fiorentino.

Special event in Florence in the occasion of the Bacco Artigiano

Saturday 28th September at 3.30 pm in piazza Duomo

BENEDICTION OF WINE AND OFFERING TO THE SIGNORIA OF FLORENCE with historic pageant.

In ancient times, the Tuscan red wine came from the Chianti region, the town of Poggibonsi and Rufina. The little village of Rufina, near Florence, has always been famous for its lively and vigorous ruby red wine.

Since XIV c. the typical Tuscan container for wine has been the fiasco. The glass container for a litre and three quarters of wine was blown in the shape of a pear with a long neck by the fiascaio. In the centre of Florence, the corner between via Condotta and via Calzaioli was known as Canto dei Fiascai because here were a lot of those handicraftsmen's workshops and storehouses.

The fiascaio blew the glass container (naked fiasco) and then covered it with marsh herbs (sala and rascello) as protection against strikes and heat insulation against spoiling. From the country, flasks full of wine arrived in Florence on long carts usually drawn by horses: about 2000 fragile flasks were loaded on carts in the shape of a pyramid. It was very difficult to arrange the cesta: only very experienced men were able to build that architectural masterpiece!

When the boats of flasks arrived in Florence, the hoofbeat of horses, the creak of whip, the stridor of wagon-locks sounded in the streets of the city; then the flasks were unloaded in the tavern or in the restaurant; here each of them was immediately provided with a lock of tow into the straw covering (tow was used to remove oil from the neck of flask).

An enormous pyramid was built every year on September 29th in the Florentine Republic for the new wine: after receiving the blessing in the church of via Calzaioli, wine was brought to the Palazzo della Signoria, where the Gonfalonier together with Priors drank to the health of Florentine people.

