

# Florence in cijfers

2<sup>e</sup>

hoofdstad van de nieuwe staat Italië: in 1865 nam Florence deze status over van Turijn

3,54

gram goud is er nodig voor een gouden florijn, die vanaf 1252 in Florence werd geslagen

6

ballen vormen het familie-wapen van de De'Medici's

7

bruggen in Florence werden in 1944 opgeblazen door de Duitse soldaten, alleen de Ponte Vecchio bleef gespaard

27

spelers per team stoeien om de bal bij het Calcio Storico op de Piazza Santa Croce. Na 50 minuten is de wedstrijd beslist

2

uur moet de traditionele 'ribollita' (groentesoep) op het vuur staan

33

kilometer ten oosten van de stad ligt Vinci, de geboorteplaats van de grote kunstenaar Leonardo, die jarenlang in Florence woonde

35

jaar UNESCO-werelderfgoed viert Florence in 2017. Het historische centrum kreeg in 1982 als derde locatie in Italië die status

17

mensen kwamen in 1966 om bij de grote overstroming

# 1

## De navel van de wereld – Ponte Vecchio

Iedereen kent hem, deze brug met zijn kleine huisjes die als vogelnesten boven de Arno hangen. Hier komen toeristen uit de hele wereld samen en bij zonsondergang is het een en al romantiek. Bezoekers komen niet alleen voor de blingbling van de juweliers, maar willen ook het unieke gevoel ervaren op een van de oudste bruggen van Europa te staan.

*Ponte Vecchio, brug der bruggen. En waar heb je het mooiste uitzicht erop? Vanaf de buurbruggen natuurlijk: de Ponte alle Grazie in het oosten en de Ponte Santa Trinità in het westen.*

Van lente tot herfst is de **Ponte Vecchio** 1 ('de oude brug') het domein van de toeristen. Alleen op regenachtige winterdagen krijgen de Florentijnen 'hun' brug terug. Meestal houden ze dan bezorgd de Arno in de gaten, die met de regen aanzwelt, de stad al meer dan eens blank heeft



### #3 Piazza della Signoria

#### INFO EN OPENINGSTIJDEN

**Palazzo Vecchio** 1: Piazza della Signoria, <http://museicivici-fiorentini.comune.fi.it/palazzovecchio>, vr.-wo. 9-23 (okt.-mrt. 9-19), do. 9-14 uur, € 10 incl. Teatro Romano; **Torre di Arnolfo**: vr.-wo. 9-21, do. 9-14 uur, € 10.



Uitneembare kaart E/F 5

**Café Rivoire** 1: Piazza della Signoria, [www.rivoire.it](http://www.rivoire.it), di.-zo. 8-24 uur.

#### GEHEIME ROUTES PALAZZO VECCHIO

Tijdens een circa 1 uur durende rondleiding, die ook kleine museumhaters zal aanspreken, verklaart de gids de geheimen van het Palazzo Vecchio: verborgen gangen, trappetjes in de paleismuren en de studeerkamers van de vorsten (Tesoretto e Studiolo: online te boeken op [www.florence-tickets.com](http://www.florence-tickets.com)).

#### ETEN EN DRINKEN

Veel restaurants aan het plein zijn zeer toeristisch en duur, maar bij het nabijgelegen **Dei Frescobaldi** 2 (Via dei Magazzini 2-4r, ma. 12-14.30, di.-zo. 12-14.30, 19-22.30 uur, pasta € 11-20, hoofdgerecht € 15-25) eten ook Florentijnen. Als je achter de Neptunusfontein links afslaait, is het maar 5 minuten lopen. Deze chique bar heeft bovendien tafeltjes buiten (ook om te eten). De wijnkaart biedt o.a. de Toscaanse Frescobaldi.



Palazzo Vecchio

in de **Zaal van de Vijfhonderd**. De plafonds zijn beschilderd met voorstellingen uit de Florentijnse geschiedenis en afbeeldingen van heldendaden van Cosimo I de' Medici. Daarnaast vind je de **studeerkamer van Francesco I**, met belangrijke laatmaniëristische schilderkunst. Vanhier voert een geheime trap naar boven: de Scala del Duca di Atene kun je beklimmen in het kader van een rondleiding. Op de tweede verdieping liggen de *quartieri*, de **vertrekken van Cosimo I** en zijn vrouw Eleonora van Toledo.

Verborgen onder het palazzo liggen de fundamente van het antieke **Teatro Romano**; beetje bij beetje worden ze toegankelijk gemaakt voor het publiek. Als je een goed overzicht wilt krijgen, kun je ook de 94 m hoge **Torre di Arnolfo** beklimmen. De imposante toren is genoemd naar de vermoedelijke architect van het Palazzo Vecchio, Arnolfo di Cambio (1232-1302).



*In Guscio zijn de drankjes en etenswaren typisch Toscaans.*

zitten. De keuken is Florentijns met traditionele, vaak in vergetelheid geraakte recepten uit de boerenkeuken, die aan de moderne smaak zijn aangepast. Alles is zelfgemaakt, van de pasta tot het dessert. De wijnkaart biedt keus uit vierhonderd soorten wijn.

Via dell'Orto 49, tel. 055 22 44 21,  
[www.il-guscio.it](http://www.il-guscio.it), ma.-za. 12-14, 19.30-23.30  
uur, menu 's middags € 15, 's avonds € 35

### Echte Napolitaanse pizza's Pizzaiuolo

🍷 G 5

Midden in Florence krijg je echte Napolitaanse pizza met buffelmozzarella, die natuurlijk in een houtoven wordt gebakken. Ook de andere gerechten zijn typisch Zuid-Italiaans: pasta met groenten, gegrilde aubergines en vis. En tot besluit mag de limoncello, de beroemde citroenlikeur uit de kustplaats Amalfi, niet ontbreken.

Via de' Macci 113r, tel. 055 24 11 71,  
[www.ilpizzaiuolo.com](http://www.ilpizzaiuolo.com), ma.-za. 12-15,  
19.30-0.30 uur, pizza € 5,50-9, hoofdgerecht  
ca. € 10

### Chianti enzo

#### Il Cantinone del Gallo Nero

🍷 kaart 2, D 5

De *gallo nero* (zwarte haan) is nog

steeds het symbool voor de echte chiantiwijn. Die vind je dan ook in Il Cantinone, net als de echte Toscaanse keuken. De kok Michele bereidt in dit vriendelijke restaurant *fettunta* (ge-roosterd brood met olijfolie), *pasta e ceci*, met groenten gevulde crêpes en, voor de liefhebbers, pens. Het restaurant heeft zijn oude charme weliswaar enigszins verloren, maar het behoort nog altijd tot de culinaire instituten van Florence.

Via Santo Spirito 6r, tel. 055 21 88 98, di.-zo.  
12-15, 19-22.30 uur, menu € 30

### Grote porties

#### Il Latini

🍷 kaart 2, D 4

In de rustieke trattoria Il Latini hangen de hammen aan het plafond en zijn de porties vaak groter dan bij andere restaurants in de stad. Vroeger zaten de Florentijnen met hun vrienden aan lange tafels in deze voormalige paardenstal, nu komen hier vooral toeristen – en is het er vaak stampvol. Niettemin biedt de kok hier nog steeds eten van goede kwaliteit voor een relatief voordelige prijs.

Via Palchetti 6r, tel. 055 21 09 16,  
[www.illatini.com](http://www.illatini.com), di.-zo. 12.30-14.30,  
19.30-22.30 uur, menu € 30-35