

Florence in cijfers

2^E
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

17
mensen kwamen in 1966 om bij de grote overstroming

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

40
jaar UNESCO-werelderfgoed viert Florence in 2022. Het historische centrum kreeg in 1982 als derde locatie in Italië die status

50
euro is de boete voor het bevestigen van een hangslot op het hek voor de Cellini-buste op de Ponte Vecchio

72
musea telt Florence in totaal

100
kilometer lang is het fietspadennetwerk van de stad

277
kilo springstof ontplofte in 1993 in de autobom voor het Uffizi. Bij deze maffia-aanslag kwamen vijf mensen om het leven. Delen van het museum raakten zwaar beschadigd

400
euro kost een kistje met bladgoud om heiligenbeelden en engeltjes te vergulden

700
euro ben je minimaal kwijt voor een paar damesschoenen in de traditionele schoenmakerij Mannina

9.000.000
bezoekers komen er jaarlijks naar de stad, bijna 30 keer zoveel als er Florentijnen zijn. Alleen al 2 miljoen bezoekers gaan naar het Uffizi

Het kompas van Florence

15 manieren om je onder te dompelen in de stad



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 buurtbruggen 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



Ponte Vecchio #1

Je onderdanen afluisteren? Dat deden de De'Medici's aan de vensterloze tralieramen van de Corridoio Vasariano, hier konden ze de Ponte Vecchio goed overzien. Maar de hoofdattractie van de Vasarigang is de unieke verzameling van ruim 7000 zelfportretten, zoals van Artemisia Gentileschi, Albrecht Dürer, Giorgio de Chirico en Joseph Beuys.

gezet en de brug heeft verwoest. De laatste watersnood die delen van de binnenstad vernielde was in 1966. Toen is het voor de Ponte Vecchio maar net goed afgelopen.

Onwelriekende dampen

Op dit punt, waar de Arno op z'n smalst is, werd al in de Romeinse tijd de eerste brug gebouwd. Maar die eerste brug werd al snel door het hoogwater meegesleurd, evenals de volgende. De huidige brug dateert uit 1354. De constructie van de stabiele, vlakke bogen was een architectonische nieuwigheid en een voorbeeld voor andere overspanningen, zoals de Rialtobrug in Venetië. In 1442 werd de Ponte Vecchio het terrein van de lokale slachters en vilders, zodat het centrum niet meer te lijden had van stank en vleesafval. Om ruimte te winnen bouwden de slagers achter hun winkels de kleine huisjes die de brug zo karakteristiek maken.

In 1565 liet Cosimo I de'Medici, stadsbestuurder en kunstbeschermer, een gang bouwen tussen het bestuursgebouw Palazzo Vecchio en het Palazzo Pitti, waar de De'Medici's woonden. Deze 1,5 km lange gang, de **Corridoio Vasariano 2** genoemd (naar de architect Giorgio Vasari), liep dwars door het Uffizi en over de winkels op de Ponte Vecchio (en dat is nog zo). De uitgang vind je bij de Bacchionfontein in de Bobolituin in Oltrarno.



Mocht je ansichtkaarten kopen en die meteen willen versturen, let dan op de postzegels. Sommige souvenir- en tabakswinkels verkopen postzegels van het bedrijf GPS, waarvoor speciale brievenbussen bestaan. Deze zegels zijn duurder dan gewone postzegels maar je kaarten arriveren beslist niet sneller op hun bestemming. Mijn tip: vraag in de tabakswinkels expliciet om *francobolli delle poste italiane* of ga daarvoor naar het postkantoor, het liefst met de geadresseerde kaarten.

8

Pane e vino – Mercato Centrale di San Lorenzo

In veel Toscaanse gerechten wordt brood verwerkt. Het ongezouten 'pane sciocco' zit bijvoorbeeld in *ribollita* (groentesoep) en in *pappa al pomodoro* (tomatensoep). De Florentijnen kopen de ingrediënten voor hun beroemde recepten in de markthal nabij de kerk San Lorenzo, waar ze vaak ook opduiken voor een hapje rond het middaguur.


Het maakt eigenlijk niet uit aan welke kant je de grote hal van de **Mercato Centrale**  binnenloopt, de lekkernijen liggen werkelijk overal: vis in alle soorten en maten, ingelegde olijven, artisjokken en tomaten en natuurlijk allerlei soorten

Op de plaats waar de Florentijnen al ruim een eeuw de ingrediënten voor de maaltijd thuis kopen, wordt in de ambiance van een historische markthal tegenwoordig ook veel gegeten.



brood, kaas en ham. Op de tweede verdieping vind je groenten en fruit. Sla de kraampjes met Japanse noedels over, maar neem ruim de tijd voor de kraampjes met stukken Parmezaanse kaas in de vitrine en uit de kluiten gewassen hammen aan het plafond. Hier zie je het beste dat Toscane op culinair gebied te bieden heeft: venkelsalami (*finocchiona*), ham uit Siena (*cinta senese*), wildzwijnworstjes (*salamini di cinghiale*), oude schapenkaas (*pecorino*) met of zonder kruiden, allerlei groentetaarten (*torte rustiche*) en natuurlijk olijfolie *extra vergine*.

Smultempel voor streetfood

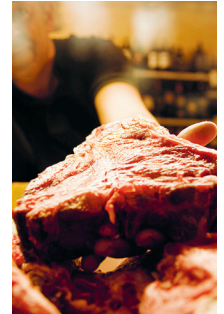
Wie 's ochtends al flinke trek heeft, kan direct richting uitgang Piazza del Mercato gaan, waar **Nerbone**  ligt. Al om acht uur 's ochtends doen vrachtwagenchauffeurs, winkelpersoneel, markt-vrouwen en late feestgangers hier krachten op. Achter de vitrine staat Fabio Giolli, die al vijftien jaar wijn en stevige Florentijnse gerechten verkoopt. Specialiteiten van het huis zijn onder meer broodjes *lampredotto* (natte pens) en *trippa* (gesneden pens) met kruiden- of tomatensaus, *fagioli all'uccelletto* (witte bonen in tomatensaus) en *ossobucco* (kalfsschenkel).

Wie met de roltrap naar de eerste verdieping gaat, heeft keus te over. Hier zitten de bezoekers 's middags en 's avonds in de grote hal, omringd door **streetfoodkraampjes** die allerlei specialiteiten bereiden: hamburgers van het Chianinarund, gefrituurde vis, vegetarische en veganistische gerechten, Siciliaans eten, pizza, Italiaans bier en Toscaanse wijn.

Voedzaam en verfijnd

In de **wijk San Lorenzo** rond de markthal kun je mooi op culinaire strooptocht gaan. Er zijn veel eetgelegenheden met de lekkere Toscaanse keuken. De regionale gerechten worden bereid met eenvoudige en goedkope ingrediënten, zoals brood, groente en orgaanvlees, maar zijn voedzaam en verfijnd.

De *antipasti* bestaan meestal uit groente *sott'olio* (ingelegd in olijfolie), salami, ham, *crostini* en *fettunta* (geroosterd brood met olijfolie). Typische gerechten voor de eerste gang – de *primo* – zijn *ribollita* (groentesoep die opgewarmd het



De echte 'fiorentina' is een enorme T-bonesteak en wordt gesneden uit de rug van een Toscaans Chianinarund.