

---

Subject: L'antico mestiere del civaiolo

Posted by [DiGei](#) on Sun, 05 Dec 2010 21:42:15 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

I piÃ¹ giovani e persino chi risiede a Firenze, senza esserci nato, non hanno familiaritÃ con questo nome, anche se magari ogni tanto ci si finisce senza prestare attenzione all'insegna. Â«Civaiolo Ã» un termine prettamente italiano -assicura Stefano- siamo venditori di civaie, di legumi secchiÂ». Per i fiorentini doc, che conoscono bene questo termine, resta la qualitÃ , nonchÃ© la bellezza dei colori, che i civaioli continuano ad offrire, da circa 70 anni. Impossibile contenere la loro offerta nella ristretta categoria dei â€œlegumiâ€. C'Ã¨ piuttosto la sostanza dell'antico speciale, in quell'affresco di ceci, fagioli, â€œerisiâ€, lenticchie, â€œfarriâ€, â€œfarineâ€, â€œfrutte canditeâ€ e â€œpepiâ€, in un forzato plurale che non ci si puÃ² risparmiare davanti a tanta varietÃ .

[http://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronac](http://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/2010/1-dicembre-2010/antico-mestiere-civaiolo-1804289598193.shtml)

[a/2010/1-dicembre-2010/antico-mestiere-civaiolo-1804289598193.shtml](http://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/2010/1-dicembre-2010/antico-mestiere-civaiolo-1804289598193.shtml)

--

Lucis motus non est in momento, sed in tempore

---