

---

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 pi<sup>1</sup> giovani e persino chi risiede a Firenze, senza esserci nato, non hanno familiarit<sup>1</sup> con questo nome, anche se magari ogni tanto ci si finisce senza prestare attenzione all'insegna. <sup>1</sup>«Civaiolo <sup>1</sup> un termine prettamente italiano -assicura Stefano- siamo venditori di civaie, di legumi secchi<sup>1</sup>». Per i fiorentini doc, che conoscono bene questo termine, resta la qualit<sup>1</sup>, nonch<sup>1</sup> la bellezza dei colori, che i civaioli continuano ad offrire, da circa 70 anni. Impossibile contenere la loro offerta nella ristretta categoria dei <sup>1</sup>«legumi<sup>1</sup>». C'<sup>1</sup> piuttosto la sostanza dell'antico speciale, in quell'affresco di ceci, fagioli, <sup>1</sup>«erisi<sup>1</sup>», lenticchie, <sup>1</sup>«farri<sup>1</sup>», <sup>1</sup>«farine<sup>1</sup>», <sup>1</sup>«frutte candite<sup>1</sup>» e <sup>1</sup>«pepi<sup>1</sup>», in un forzato plurale che non ci si pu<sup>2</sup> risparmiare davanti a tanta variet<sup>1</sup>.

[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

---