

I sei mercati capitali. Budapest 1897

*Original*

I sei mercati capitali. Budapest 1897 / Cornaglia, P. - In: Città e cibo dall'antichità a oggi / Mocrelli L.. - ELETTRONICO.  
- Torino : AISU International, 2023. - ISBN 978-88-31277-05-1. - pp. 537-546

*Availability:*

This version is available at: 11583/2996027 since: 2024-12-31T08:21:10Z

*Publisher:*

AISU International

*Published*

DOI:

*Terms of use:*

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

*Publisher copyright*

(Article begins on next page)

**A**

**Aisu International  
Associazione Italiana  
di Storia Urbana**

**SU**

**CITTÀ E CIBO  
DALL'ANTICHITÀ A OGGI  
CITIES AND FOOD  
FROM PAST TO PRESENT**



INSIGHTS  
**3**

**CITTÀ E CIBO  
DALL'ANTICHITÀ A OGGI**

**CITIES AND FOOD  
FROM PAST TO PRESENT**

a cura di  
Luca Mocarrelli

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES

Insights

DIREZIONE / DIRECTION

Rosa Tamborrino

Luca Mocarrelli

COMITATO SCIENTIFICO DEL VOLUME / SCIENTIFIC BOARD OF THE VOLUME

Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Gerardo Doti, Marco Folin, Giovanni Luigi Fontana, Paola Lanaro, Francesca Martorano, Fabio Mangone, Luca Mocarrelli, Sergio Onger, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Guido Zucconi

*Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present*

a cura di /edited by Luca Mocarrelli

CONTRIBUTO ALLA CURATELA / EDITORIAL ASSISTANT

Giulia Becevello

COLLABORAZIONE REDAZIONALE / COPY EDITING

José Gregorio Castillo Zacarias, Laura La Rosa, Francesca Padovano, Alessandro Spadaro, Eleonora Veneziano

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT

Luisa Montobbio

AISU International 2023

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR

Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisce una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-insights/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-insights/>

Prima edizione / First edition: Torino 2023

ISBN 978-88-31277-05-1

AISU international

c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio / Interuniversity Department of Regional and Urban Studies and Planning)  
Politecnico di Torino, Viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino  
<https://aisuinternational.org/>

# INTRODUZIONE

LUCA MOCARELLI

Il cibo e la città, i due termini intorno a cui è costruito questo volume, sono strettamente legati da migliaia di anni perché la nascita dei centri urbani è la conseguenza più rilevante della prima grande rivoluzione economica della storia, quella che circa diecimila anni fa ha portato all'avvio dell'agricoltura e dell'allevamento, consentendo di superare la condizione di cacciatore-raccoglitore in cui l'umanità aveva vissuto per centinaia di migliaia di anni.

Le città, infatti, che si affermano sin dall'antichità come centri della stratificazione sociale (sovrani, sacerdoti, guerrieri, mercanti, artigiani, schiavi) e della diversificazione economica (manifatture e commerci da una parte e campi dall'altra), sono concentrazioni, via via sempre più consistenti, di persone che nella loro grandissima maggioranza non coltivano la terra ma che devono però essere nutrite e sostenute.

La relazione tra cibo e città, proprio per la sua complessità e la sua notevolissima stratificazione temporale, richiede di necessità un approccio pluridisciplinare che emerge chiaramente anche da questo volume dove troviamo contributi di archeologi, storici economici e della città, storici contemporanei e dell'alimentazione, antropologi, architetti, urbanisti ecc. Pur nella numerosità, oltre cento, e nella grande varietà dei contributi qui presentati, è comunque possibile individuare almeno tre grandi aree tematiche che rappresentano la trama sottostante il volume.

Un primo versante di grande rilievo è senza dubbio quello istituzionale perché la necessità di nutrire i centri urbani rinvia alle relazioni, spesso di dominio, nei confronti delle campagne più o meno circostanti e al quadro normativo e organizzativo che le sorreggeva e che poteva essere anche molto complesso e articolato, ma non per questo privo di efficacia ed efficienza. Basti pensare al caso della Roma imperiale quando le straordinarie capacità organizzative e istituzionali dei romani hanno consentito di nutrire una città che aveva un milione di abitanti, una soglia che in Europa sarebbe poi stata nuovamente raggiunta soltanto dalla Londra del XIX secolo. Ovviamente le relazioni che si ponevano in essere, non solo tra città e campagna ma anche all'interno delle stesse mura urbane, potevano anche essere di natura conflittuale in relazione, da un lato all'importanza strategica che rivestiva, ai fini della pace sociale, l'approvvigionamento delle città, e dall'altro alla volontà di ritagliarsi delle posizioni più o meno monopolistiche all'interno del tessuto produttivo cittadino.

Queste dinamiche ci portano al secondo grande tema che attraversa il volume, quello delle ricchissime e mutevoli vicende legate alla vendita dei prodotti, a cominciare dagli onnipresenti e indispensabili cereali, alla loro trasformazione e all'utilizzo del cibo così ottenuto che viene indagato con approfondimenti che spaziano dall'età antica ai giorni nostri. In un caleidoscopio di luoghi e contesti diversi nel tempo e nello spazio

incontriamo così piazze, fondachi, orti, magazzini generali, mulini, discariche, cucine, ristoranti, alberghi e i protagonisti che li animavano e le reti di relazioni che costruivano per sostenere la loro attività. Emergono così numerosi spunti di interesse che aprono squarci su realtà molto diversificate e anche lontane nel tempo e nello spazio in una logica realmente comparativa.

Il terzo ambito che è possibile cogliere chiaramente è quello della dimensione culturale e sociale del cibo, un aspetto che è diventato sempre più rilevante ricevendo una crescente attenzione man mano che il cibo diventava uno dei tratti costitutivi e maggiormente identitari del made in Italy. Ma anche in questo caso è possibile rendersi conto che molte di queste dinamiche affondano le loro radici nel passato come mostrano chiaramente i contributi dedicati a Folengo, ai letterati, ai ricettari di cucina, che affiancano quelli volti a evidenziare le enormi valenze simboliche che ha assunto il cibo nei contesti e nei tempi più svariati.

Il volume che si offre ai lettori, con le sue oltre mille pagine, rappresenta quindi un vasto mare che, proprio per la sua dimensione e varietà, consente a ciascuno non solo di costruire il percorso e la rotta che preferisce in base ai suoi interessi e alle sue inclinazioni, ma anche di individuarne di nuovi e inaspettati che testimoniano la ricchezza di spunti e di prospettive offerti dall'incontro tra cibo e città.

# I SETTE MERCATI CAPITALI. BUDAPEST 1897

PAOLO CORNAGLIA

## Abstract

*In the last thirty years of the nineteenth century, Budapest developed all the tools to enter the context of the great European capitals. The 1892 international competition for the central market – which will be carried out by Samu Pecz on the model of the one in Leipzig – and the policies for the creation of neighborhood markets are placed in this context. The latter – two of which designed by Győző Czigler – envisage residential buildings to be rented out, as in Berlin.*

## Keywords

*Budapest, Market Halls, Samu Pecz*

## Introduzione

Il 15 febbraio 1897, a Budapest, capitale della Transleitania, sono inaugurati con una cerimonia unica le strutture permanenti di cinque mercati rionali e del grande Mercato Centrale (Budapest 1897; Nagy 1997)<sup>1</sup>. Il 25 maggio dello stesso anno l'imperatore Franz Joseph visita il Mercato Centrale, così come nell'anno precedente aveva visitato l'Esposizione del Millennio, viaggiando sulla carrozza imperiale della nuovissima linea metropolitana sotterranea [Cornaglia 2012]. Con il grande gesto dell'inaugurazione multipla dei mercati, Budapest sottolinea ancora una volta il suo sviluppo vorticoso *en capitale* sancito nel 1873 con l'unificazione delle tre città – Buda, Óbuda e Pest – e l'invenzione del nuovo nome [Ságvári 1985; Hall 1997; Gerle 2000; Preisch 2004; Nemes 2009; Cornaglia 2013]. L'analisi dei mercati coperti della capitale magiara diventa l'esplorazione di uno dei campi in cui Budapest si colloca con forza e determinazione nel quadro europeo, verificando i modelli presi a riferimento, le modalità e le fasi del processo, il modo in cui il tutto viene comunicato in una politica di auto-rappresentazione.

---

<sup>1</sup> Le ricerche su questi temi si sono svolte presso la Szabó Ervin Könyvtár di Budapest e il Budapest Főváros Levéltára, come sempre grazie all'aiuto di Zita Nagy e Tamás Csaki, che ringrazio. Ringrazio inoltre Zsuzsa Ordasi per il cortese supporto e Gergely Nagy che ha messo a disposizione gli archivi iconografici dello studio che si è occupato, sotto la sua direzione con György Tokár e György Hidasi, dei restauri del mercato centrale. Come primo risultato si veda Cornaglia 2020.

## 1. Il problema dei mercati coperti

Il dibattito sulla costruzione di strutture coperte permanenti era attivo in città sin dagli anni Sessanta, a fronte degli esempi europei, della necessità di risolvere i problemi igienici connessi ai mercati all'aperto e di adeguarsi a nuovi standard. Un imprenditore francese, Edouard Besnier de la Pontonerie, propone più volte, a partire dal 1872, soluzioni per un mercato centrale e un sistema di mercati rionali, ma, benché discusse, vengono sempre messe da parte a favore di una politica completamente gestita dalla municipalità. Già nel 1873 viene istituita una commissione per definire i nove mercati di quartiere, redigendo un piano che concorda con quanto poi realizzato a fine secolo per i siti delle piazze István, Rákóczi, Hunyadi. Il 14 aprile 1890 Lajos Lechner, l'ingegnere capo della Capitale e direttore delle costruzioni pubbliche (vincitore del concorso per il piano urbanistico di Budapest nel 1870), è incaricato di stendere un piano complessivo, che consegna alla fine di ottobre. Si conferma il sito del deposito del sale come il luogo più idoneo per costruire il mercato centrale (un'area di fatto nel IX distretto, ma tangente al IV, ovvero il centro antico di Pest), dove costruire una struttura di 8.500 mq circa, maggiore di quelle dei mercati di Vienna e Berlino ma simile a quella di Lipsia, e si propongono otto altri mercati di quartiere da 2.000-3.000 mq l'uno. Successivamente, su richiesta di Alajos Matuska (assessore comunale, presidente del Comitato per il Cibo e l'Economia) viene coinvolto nella progettazione del sistema l'architetto Győző Czigler, che poi vedremo attivo nello specifico per due mercati rionali. La proposta di Czigler riguarda anche la struttura operativa, il personale necessario e la localizzazione degli edifici, prevista al centro di piazze (soluzione più economica perché i terreni sono pubblici) o inserita nei lotti degli isolati (con conseguenti spese di esproprio). L'inserimento negli isolati, benché più costoso, consente di associare ai mercati anche maniche da reddito, capaci di fornire introiti alla gestione dei mercati stessi, seguendo il modello berlinese. È infatti il sistema dei mercati centrale e rionali di Berlino a essere preso a riferimento. Il processo che si attiva a Budapest si innesca infatti, cronologicamente, nella conclusione di quello berlinese [Lindemann 1899], sviluppatosi negli anni 1884-1893. Alajos Matuska aveva studiato le soluzioni adottate in Francia e Germania, ma aveva ritenuto più adeguato il modello tedesco, anche in relazione al trattamento delle facciate. Al clima di Budapest, infatti, mal si adattavano le grandi superfici vetrate francesi, ed erano più adeguate i fronti in laterizio realizzati a Berlino. Finalmente, tra il 13 e il 14 maggio 1891, la Municipalità di Budapest prende la decisione finale per la costruzione di un mercato centrale e sei mercati di quartiere, previsti nelle piazze István, Rákóczi Szécheny (ovvero l'attuale via Hold), Hunyadi, Bomba (attuale Batthyány), Döbrentei. Solo quest'ultimo non verrà realizzato. Il lungo processo giunge quindi a conclusione nel 1892, quando – nonostante l'emersione di un'esigenza protezionistica promossa dagli ingegneri locali – viene reso pubblico il bando di carattere internazionale del Consiglio Comunale per la costruzione del Mercato Centrale, aperto il 10 luglio, con scadenza il 15 dicembre. La commissione, oltre al sindaco presidente, vedeva la presenza di sedici componenti: l'assessore comunale Alajos Matuska, l'ingegnere capo Lajos Lechner, il revisore generale Hugo Lampl,

quattro membri del consiglio comunale, i docenti del Politecnico Győző Czigler, Alajos Hauszmann, Antal Kherndl (esperto di strutture metalliche), Imre Steindl (quale rappresentante del Consiglio dei Lavori Pubblici), il commerciante Pál Károly, e quattro rappresentanti di città europee: H. Blanckstein, direttore dell'edilizia pubblica di Berlino, Hugo Licht, con stesso ruolo a Lipsia, Daniel E. Mayer, ingegnere parigino, P.R. Schünemann, intermediario dell'autorità comunale di Berlino [A Budapest 1893]. È evidente il ruolo giocato dal riferimento tedesco, in particolare berlinese, per quanto non riflesso nella scelta dei vincitori ma nei caratteri del progetto prescelto.

Tra i nove progetti presentati – quattro locali (fra cui quello di György Brüggemann, che sarà poi ideatore dei padiglioni d'accesso della metropolitana realizzata nel 1896), uno praghese, uno parigino e due tedeschi (di Lipsia e Berlino) – si contendono il primo premio i francesi Paul Escande e J. Gourmez e l'ungherese Samu Pecz, che alla fine otterrà l'incarico. Come sottolinea Gergely Nagy, il gruppo di Lipsia presentò un progetto molto simile a quello di Pecz, perché entrambi presero a modello il mercato della città tedesca [Nagy 1997, 10]. Il mercato di Lipsia era appena stato realizzato (1889-1891) dal Baumeisterdirektor Hugo Licht.

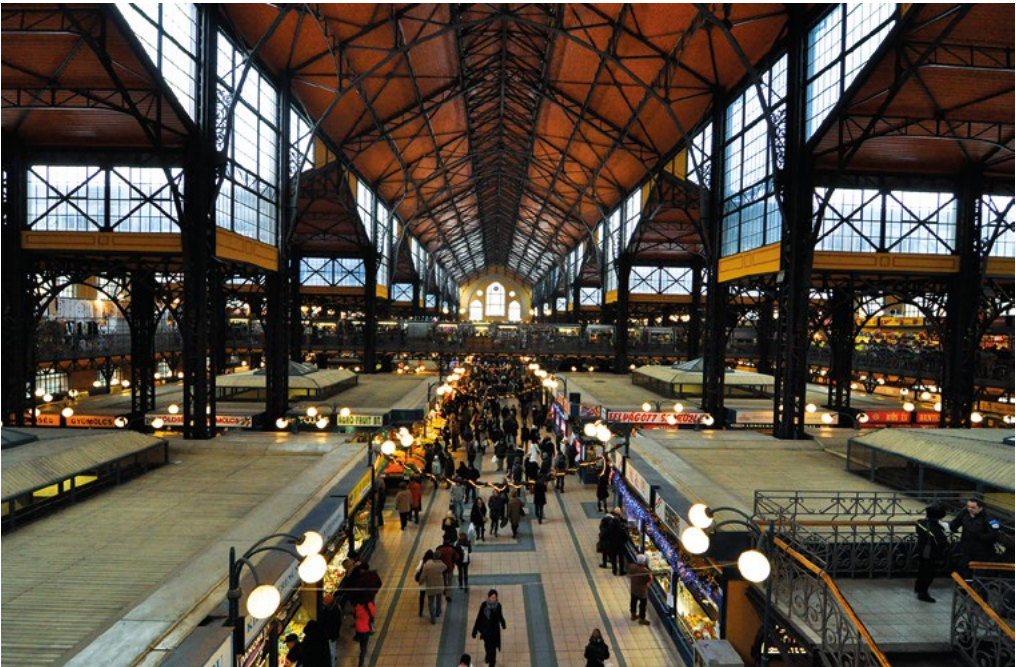
Il progetto presentato dai parigini, invece, prevedeva un trattamento eclettico di gusto francese, con fasce bicolori in pietra e mattoni, finestroni termali, grandi aperture ad arco di cerchio, vetrate con telai a graticcio "romano". Una prima votazione vede in vantaggio il progetto di Escande e Gourmez, seguito da quello di Pecz e da quello del gruppo di Lipsia, la seconda selezione vede invece favorito quello del locale Samu Pecz, per circa 10.000 mq di superficie, per cui si decide definitivamente il 21 febbraio 1894.

## 2. Il Mercato Centrale

Come si è già sottolineato, l'edificio [Budapest főváros 1892; A Budapest 1893a, 1893b; Pecz 1898] segue i modelli di Berlino e Lipsia: la pelle è vistosamente laterizia, le aperture sono ricavate nelle cortine e solo la parte superiore della navata centrale presenta pareti vetrate. Da Lipsia derivano le strutture ortogonali a quella centrale, le cui coperture a falda definiscono i grandi timpani che scandiscono le facciate laterali. Mentre i mercati berlinesi presentavano ricorrenti soluzioni formali neorinascimentali, e il pur normativo mercato di Lipsia un eclettismo "industriale" tedesco con aperture ad arco di cerchio e vaghi riferimenti medievali, il mercato di Samu Pecz – come prevedibile in questo architetto – mostra un marcato accento gotico, sottolineato dalle ripetute aperture ogivali, specialmente esibite nel corpo centrale della facciata. Nel primo progetto erano attenuate da un grande rosone circolare, poi eliminato. Il tutto, ovviamente, mescolato al trattamento prezioso del paramento murario a rombi, di matrice veneziana, a portali lapidei gotici e ad altri (quello d'ingresso), legati invece alla lezione rinascimentale francese dei castelli della Loira appresa da Ödön Lechner e già da questi esibita nel palazzo Drechsler e nella casa Thonet. Legati all'architettura di Lechner, peraltro, sono le coperture, sia per l'articolazione in padiglioni del corpo di facciata (come nel palazzo Drechsler del 1888), sia per il rivestimento in tegole smaltate multicolori e gli elementi decorativi in pirogranito (guglie, abbaini, mensole, cornicioni) della ditta Zsolnay. L'articolazione della



1: Budapest, Mercato Centrale (Samu Pecz, 1894-96), veduta della facciata.



2: Budapest, Mercato Centrale (Samu Pecz, 1894-96), veduta della navata principale.

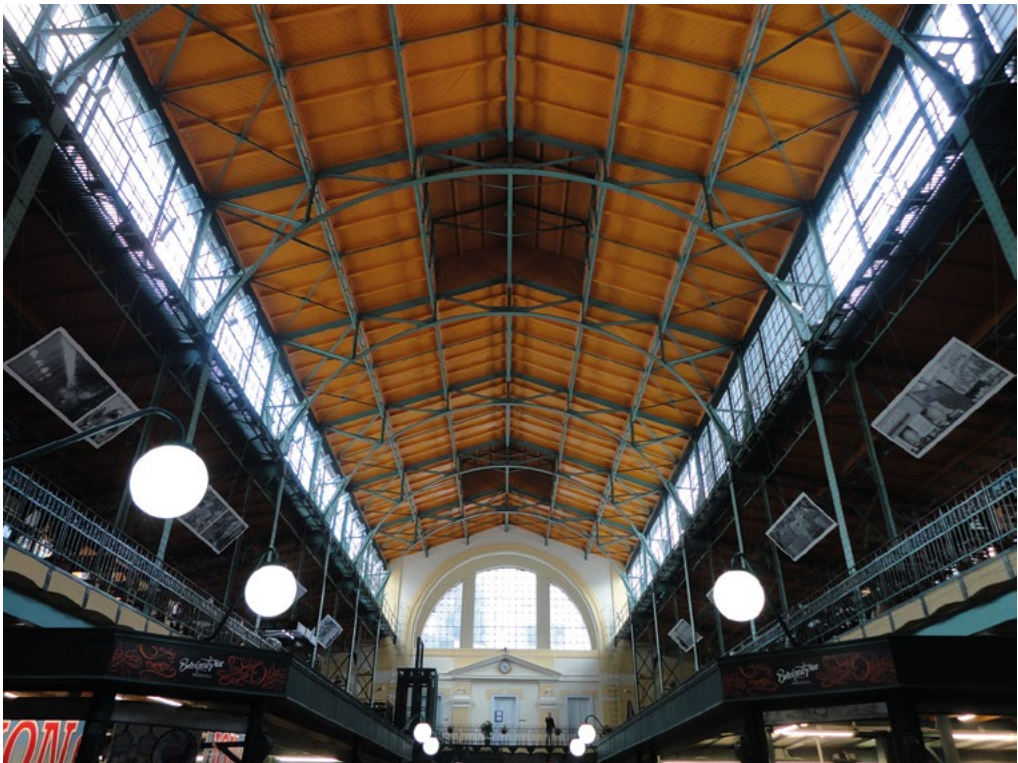
facciata, con il grande corpo centrale che denuncia l'enorme navata retrostante, così come una stazione proclama la volta gremita di treni, e l'iterazione dei timpani lungo i fianchi, conferiscono all'edificio uno spiccato carattere monumentale, enfatizzando la centralità del mercato nel sistema urbano ma entrando in competizione con l'adiacente neorinascimentale palazzo della Dogana (1870-74) di Miklós Ybl e uscendone vincitore. Entrambi gli architetti si affidano allo storicismo ma Ybl confeziona l'edificio utilitario dentro una pelle di enorme palazzo residenziale, adatto al Ring di Vienna; Pecz, invece, raggiunge la monumentalità esibendo i diversi volumi dell'articolata struttura delle navate destinate al commercio di carni, frutta e verdura.

All'interno del guscio di mattoni, il mercato di Samu Pecz offriva spazio per 916 banchi (576 al piano terreno, di cui 340 permanenti e 760 nella galleria) in un edificio lungo 150 m, largo 60 m e con una navata centrale larga 21 m. I dodici corpi trasversali (sei per lato), con navate larghe 17 m, fornivano altro spazio. Gli allestimenti interni vennero definiti dopo una visita ai mercati coperti di Lipsia, Dresda e Berlino, a conferma dell'orientamento filotedesco della municipalità. La struttura è composta da elementi metallici completamente a vista nella loro funzionalità mentre le voltine delle gallerie poste fra travi metalliche sono in cemento armato secondo il brevetto francese Monier. Un tunnel sotterraneo connesso alla riva del Danubio consentiva l'approvvigionamento dei beni trasportati via fiume, mentre l'arrivo di altre merci era garantito dalla connessione ferroviaria sul lato ovest dell'edificio.

### 3. I mercati dei quartieri

Gli altri cinque mercati coperti, per lo più realizzati demolendo preesistenze residenziali, seguono il medesimo riferimento con struttura metallica e facciate laterizie, prevedendo inoltre corpi di fabbrica da dare in affitto per generare reddito, con al piano terra ristoranti, caffè, posti di polizia, uffici gestionali. La costruzione dei mercati comportava l'automatica chiusura dei mercati all'aperto e un radicale cambiamento di stili di vita nei quartieri, influenzando i trasporti, i servizi pubblici e le strade. I sette mercati inizialmente previsti coinvolgevano tutti quartieri più popolosi della città: il 1°, Centrale, pur collocato nel IX distretto (Ferencváros, a forte vocazione industriale) era – come si è detto – di fatto adiacente al IV (oggi V), l'antico cuore medievale di Pest. Il 2° mercato, in piazza Rákoczi, affacciato sul Grande Corso, serviva invece il più popolare VIII distretto. Era previsto per 376 banchi permanenti e 50 temporanei in una hall di 4.220 mq, più 4 padiglioni di 1.071 mq in totale. Diversamente dagli altri mercati l'aspetto residenziale è meno evidente (limitato al primo piano dei quattro padiglioni angolari) e la costruzione non è inserita nel tessuto urbano ma libera sulle quattro facciate. La navata centrale ha un'ampiezza di 12 m [A Budapesti Rákóczy-Térén 1895]. Il 3° mercato in piazza István (oggi Klauzál), già sede di mercato era concepito per il VII (Erzsebetváros, abitato dalla comunità ebraica). L'edificio insiste su 4.130 mq, di cui 890 per la casa da reddito (con elevazione di 3 piani), capace di ospitare 258 banchi permanenti e 64 temporanei [Budapest 1897, 18; Vadas 2009, 292-326]. Il 4° mercato in piazza Hunyadi era invece riferimento per il grande quartiere VI (Terezháros,

caratterizzato dalla grande arteria radiale Andrassy con i suoi palazzi nobiliari e borghesi). Il 5° in piazza Szécheny (più tardi denominata via Hold) era invece dedicato al nuovo cuore della capitale, il V distretto (Lipotváros) dove si stava costruendo il Parlamento e trovavano sede ministeri, ma dove era anche presente e si stava incrementando un tessuto residenziale di alto livello. Dall'altra parte del Danubio, a Buda, dei due mercati previsti solo il 6° in piazza Bomba (oggi Batthyány) venne realizzato, e il 7° in piazza Döbrentei non vide la luce. Le vicende di alcuni mercati sembrano mostrare le difficoltà di una pianificazione superata in breve da esigenze e modalità di vendita diverse. Quello di piazza Bomba (nel 1905 ancora completamente vuoto), negli anni Trenta risulta praticamente abbandonato dai venditori, come quello del pur popoloso VIII quartiere (Józsefváros). Nel 1936, se nel caso del quartiere VIII l'idea di trasformarlo in piscina pubblica rimase tale, in quello di piazza Bomba il cambiamento di destinazione d'uso avvenne, con conversione in impianti da tennis *indoor*. Tra il 1899 e il 1918 era stato operativo, come supplemento per il quartiere centrale, il IV, il mercato coperto ricavato nei maneggi della caserma Károlyi, già ospedale degli Invalidi di epoca teresiana e poi Municipio Centrale. Il XIII distretto, denominato Nuovo Quartiere Leopoldo, era ancora troppo poco abitato per necessitare di un mercato, che verrà poi realizzato solo nel 2002.



3: Budapest, mercato del V distretto (Győző Czigler, 1894-96), veduta della hall.

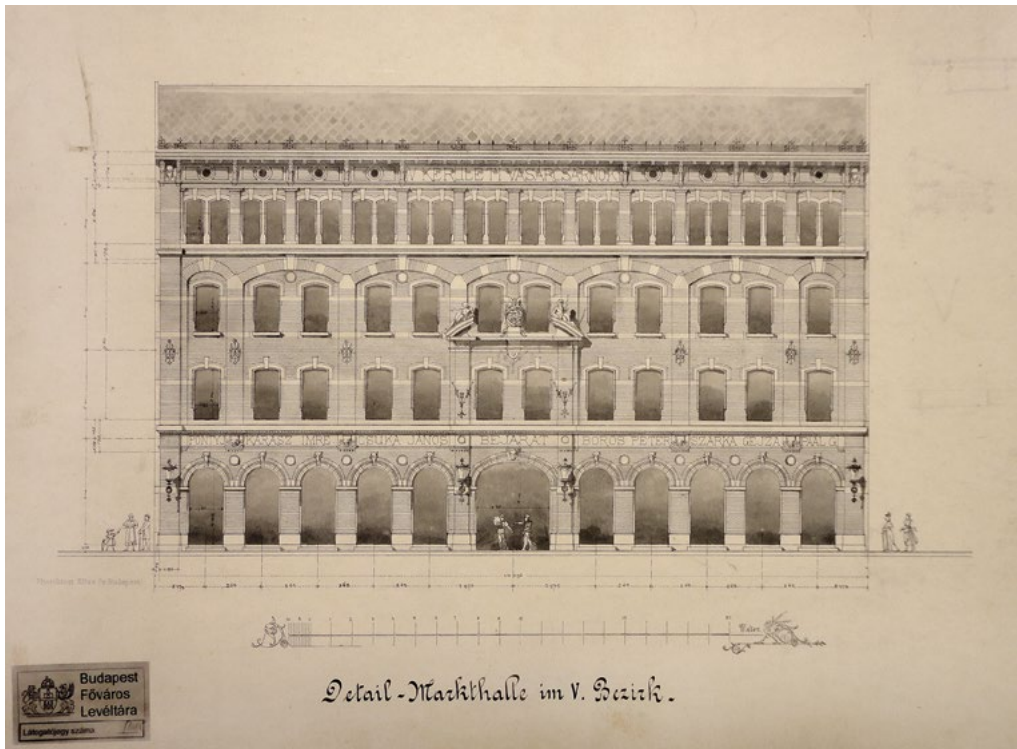
Se il Mercato Centrale è caratterizzato da un evidente carattere neogotico, tipico del suo progettista, le altre strutture si mostrano più genericamente storiciste, con, a volte, riferimenti – nella forma delle aperture termali o nei dettagli dei serramenti – all’architettura imperiale romana. La costruzione dei mercati di quartiere venne portata avanti in parallelo, iniziando a demolire le preesistenze nel dicembre 1894 e celebrando la realizzazione delle coperture con cerimonia comune il 12 ottobre 1896. Solo il mercato di piazza Bomba seguì un iter distaccato, deliberato nel 1894 e aperto effettivamente nel 1902. Tre dei mercati rionali vennero realizzati dagli uffici di progettazione del Consiglio dei Lavori Pubblici, a eccezione di quelli posizionati in via Hold e piazza Hunyadi, opere di Győző Czigler (Arad 1850-Budapest 1905). L’architetto [D. 1905, 187-88] aveva dedicato ampi studi al tema dei mercati coperti ed era figura di primo piano nel panorama della capitale, artefice di palazzi nobiliari (Saxlehner Palota 1885), case da reddito ed edifici pubblici (Istituto Centrale di Statistica, 1897, Terme Szécheny, con Ede Dvorzsák, completate nel 1913).

#### 4. I mercati di via Hold e di piazza Hunyadi

Entrambi gli edifici<sup>2</sup> si collocano negli isolati del tessuto urbano, ed entrambi – come peraltro nel caso di piazza István – si presentano con facciate che non creano discontinuità con l’edilizia residenziale adiacente, riservando al retro o al fianco l’esplicitazione del carattere di mercato e ai fronti la presenza di maniche da reddito, seppur “incrementate” da elementi decorativi scultorei che – ad esempio – rimandano agli animali la cui carne è venduta all’interno. Il piano-tipo in via Hold comprendeva due tipi di appartamenti, tutti rivolti all’esterno: due con tre camere, bagno, cucina e stanza per la domestica e uno con solo due camere e senza bagno. I due corpi residenziali del mercato di piazza Hunyadi (uno verso la via Eötvös e uno verso la piazza) prevedevano al piano terra ristorante e negozi verso la piazza e negozi, servizi e posto di polizia verso la strada, al primo piano ambienti di servizio per il mercato e al secondo due appartamenti verso la piazza (più stanze del medico di quartiere con relativa sala d’aspetto e stanze dell’ingegnere di quartiere), e quattro appartamenti verso la strada, più due stanze pubbliche e latrine comuni.

L’edificio che mostra la maggior discrepanza tra fronte e retro è quello di via Hold: il primo è caratterizzato da tre ordini di finestre e tessiture di laterizi in bicromia, come un edificio residenziale quale in effetti è, mentre il secondo mostra con chiarezza la natura funzionale del fabbricato con una enorme finestra termale tripartita da erme e ornata da trofei zoomorfi. Il primo progetto di Czigler è del 1893, poi variato, ad esempio, nell’ultimo ordine di finestre. L’edificio – largo 26 m – occupa 2.630 mq, di cui 2.110 per il mercato (con navata centrale larga 13 m) e 520 per la manica da reddito [Budapest 1897, 19-20]. Il mercato di piazza Hunyadi caratterizza le due testate residenziali con cupole centrali che – considerata la rigogliosa architettura eclettica della

<sup>2</sup> Budapest Főváros Levéltára, XV.17.d.328, 102/81, 102/178-184, 103/31, 103/47-51, 103/137-141, 158/664.

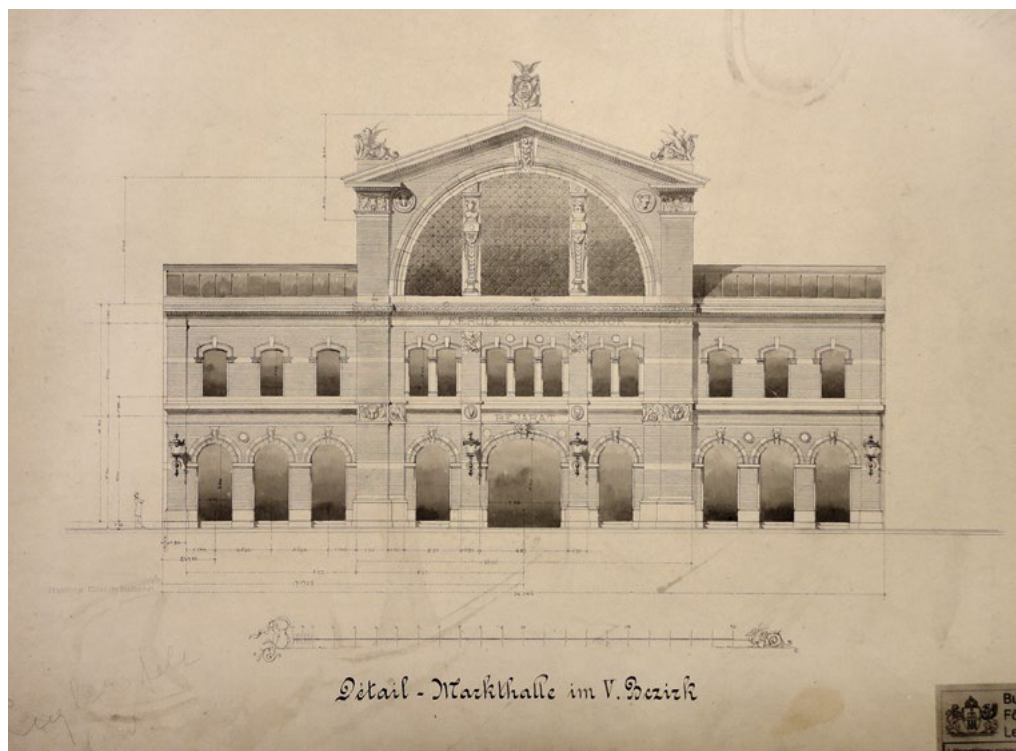


4: Budapest, mercato del V distretto (Cyőző Czigler, 1894-96), facciata su via Hold, fotolitografia di Györgyi Klősz (BFL, XV.17.d.328, 102/181).

capitale magiara – si allineano all’architettura civile dell’epoca e al contempo lasciano spazio all’insegna che indica la funzione del complesso. Il fianco, invece, itera il tema della finestra termale, il cui telaio a graticcio romano, unito a quello del cleristorio superiore, crea una continuità visiva e si qualifica come scenario per un quadro di Lawrence Alma-Tadema. Anche qui il primo progetto di Czigler è del 1893, la navata centrale è ampia 18 m. È il più popolare tra tutti i mercati, e il restauro, previsto per il 1997, è poi avvenuto nel 2019. L’interno era previsto per 230 banchi, 72 di carne e 158 di verdure, in uno spazio di 3.488,57 mq. I due blocchi residenziali occupano una superficie terrena di 1.210 mq, compresi i cortili [A Budapesti Hunyady-téren 1894; Budapest 1897, 18-19]. Entrambi i mercati, come quello centrale e quello di piazza Bomba, presentano una struttura metallica verticale a tralici rivettati, mentre gli altri delle piazze Rákoczi e István vedono strutture di copertura sorrette da colonne di ghisa.

## Conclusioni

Se a Berlino il processo di costruzione dei quattordici mercati rionali aveva richiesto una progressione di dieci anni, la clamorosa inaugurazione dei cinque mercati il 15 febbraio 1897 – subito riverberata nella pubblicazione sui mercati promossa



5: Budapest, mercato del V distretto (Győző Czigler, 1894-96), facciata su via Vadász, fotolitografia di Györgyi Klósz (BFL, XV.17.d.328, 156/664).

dalla città: *Budapest Székes Főváros Vásárcsarnokai*, Pesti Könyvnyomda-Részvénytársaság, Budapest 1897, uscita prima di quella berlinese – dimostra la chiara volontà della città di Budapest di presentarsi sulla scena come la città moderna per eccellenza. È un contenuto chiaro, che emerge ad esempio nell’articolo apparso su *Építő Ipar* in merito al mercato di piazza Rákóczi, che si chiude indicando nell’edificio un’architettura nuova, adeguata al futuro, adatta alla capitale, al millennio che stava per essere celebrato e alle esigenze contemporanee [A Budapesti Rákóczy-téren 1895]. Sfruttando in positivo il ritardo accumulato nei decenni precedenti, Budapest concentra in meno di venticinque anni l’allestimento improvviso di un’intera capitale, sul piano dell’urbanistica, dell’architettura, delle infrastrutture e anche nell’allestimento dei punti di vista “ufficiali” di quanto si stava realizzando, ovvero il Bastione dei Pescatori e la terrazza del nuovo Palazzo Reale. Con l’esposizione del Millenario del 1896 e la relativa linea elettrica sotterranea, l’esposizione multipla dei mercati l’anno seguente costituisce un altro punto a favore di questo processo “istantaneo” di messa in scena di una capitale moderna nel cuore d’Europa. Un sistema ben progettato, che – a differenza di altre capitali europee – è ancora in uso, in edifici restaurati tra il 1976 e il 1996, ma destinati sempre alla medesima funzione, costituendo un ulteriore valore particolare di questa vicenda.

## Bibliografia

- A Budapesten építendő központi vásárcsarnok terve, 1893a, in «Építő Ipar», XVII, 838, 26 gennaio, pp. 17-18.
- A Budapesten építendő központi vásárcsarnok terve, 1893b, in «Építő Ipar», XVII, 839, 2 febbraio, pp. 21-22.
- A Budapesti Hunyady-téren építendő vásárcsarnok, 1894, in «Építő Ipar», XVIII, 929, 24 ottobre, p. 506.
- A Budapesti Rákóczy-téren épülő vásárcsarnok, 1895, in «Építő Ipar», XIX, 960, 29 maggio, p. 205.
- Budapest főváros első vásárcsarnoka, 1892, in «Építő Ipar», XVI, 800, 5 maggio, pp. 121-122.
- BudapestSzékesFőváros Vásárcsarnokai, 1897, Budapest, Pesti Könyvnyomda-Részvény-Társaság.
- CORNAGLIA, P. (2012). A Budapest földalatti lejárati pavilonjai, in *Opus Mixtum, Centrart Egyesület évkönyve 2012 (Opus Mixtum I. Yearbook of CentrArt Association)* a cura di M. Székely, Budapest, Centrart, pp. 26-33,
- CORNAGLIA, P. (2013). Budapest. Architettura, città e giardini tra XIX e XX secolo, Torino, Celid.
- CORNAGLIA, P (2020). I mercati coperti di Budapest: un progetto unitario per la capitale della Transleitania, in «Patrimonio Industriale», 24, 2020/2, pp. 96-107.
- D. (1905). Győző Czigler, in «Művészet», IV, 3, pp. 187-188.
- GERLE, J. (2000). Budapest 1890-1914. Développement de l'urbanisme à Budapest, in *L'idée de la grande ville. L'architecture moderne d'Europe centrale, 1890-1937*, a cura di E. Blau, M. Platzer, München-London-New York, Prestel, pp. 107-116.
- HALL, T. (1997). *Planning Europe's Capital Cities. Aspects of Nineteenth-Century Urban Development*, London, Routledge.
- LINDEMANN, A. (1899). *Die Markthallen Berlins. Ihre baulichen Anlagen und Betriebseinrichtungen im Auftrage des Magistrats*, Berlin, Springer.
- NAGY, G. (1997). *Market Halls in Budapest from the turn of the century to the present*, Veszprém and Budapest, Hungarian Pictures.
- NEMES R. (2009). Budapest, in *Capital Cities in the Aftermath of Empires. Planning in Central and Southeastern Europe*, a cura di E. Gunzburger Makaš, e T. Damljanović Conley, Abingdon, Routledge.
- PREISCH, G. (2004). *Budapest városépítésének története*, Budapest, Terc.
- PECZ, S. (1898). Budapest székes fővárosának Központi Vásárcsarnoka, in «Magyar Mérnök és Építészegylet Közlönye», XXXII, 6, pp. 221-231.
- SÁGVÁRI, Á. (1985). Evoluzione delle capitali dell'Europa orientale: Budapest fra Ottocento e Novecento, in *Le città capitali*, a cura di C. de Seta, Roma-Bari, Laterza.
- VADAS, F. (2009). A Klauzál teri Vásárcsarnok, in *Várostörténeti Tanulmányok, Kismező, Nagymező, Broadway*, a cura di M. Kemény, Budapest, Műcsarnok, pp. 292-326.

## Fonti archivistiche

Budapest Főváros Levéltára. XV.17.d.328, 102/81, 102/178-184, 103/31, 103/47-51, 103/137-141,158/664.

## SOMMARIO

<b>Introduzione</b>	<b>3</b>
LUCA MOCARELLI	
<b>Nutrire la città mobilitata. Problema alimentare e Grande Guerra: il caso senese</b>	<b>5</b>
ELEONORA BELLONI	
<b>Genova e il consumo alimentare durante la guerra di Successione austriaca (1745-1746)</b>	<b>14</b>
CINZIA BONATO	
<b>Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli spaghetti alla bolognese</b>	<b>19</b>
PATRIZIA BATTILANI, GIULIANA BERTAGNONI	
<b>Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della “succulenta” città di Palermo attraverso l’esperienza di Streaty Tours Srls</b>	<b>28</b>
FRANCESCA MALLEO	
<b>Il Panforte: un’eccezione dell’economia senese. L’immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria</b>	<b>34</b>
GIACOMO ZANIBELLI	
<b>Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica. Il Molise fra mari e monti</b>	<b>44</b>
ILARIA ZILLI	
<b>Le culture del cibo “naturale”. Gruppi di Acquisto Solidale, produttori neo-rurali e alta cucina</b>	<b>58</b>
MANUELA TASSAN	
<b>Notes on sugar refineries in early modern Venice</b>	<b>68</b>
ISABELLA CECCHINI	
<b>Enoscena: Storia del vino a teatro</b>	<b>77</b>
IVAN BUONANNO	
<b>Cucinare discorsi di memoria. Cibi, tradizioni e “valori” delle Botteghe Storiche di Milano</b>	<b>93</b>
LUCA RIMOLDI	
<b>Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate</b>	<b>99</b>
SIMONE FAGIOLI	

Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnico-linguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali	106
MARTA VILLA	
Boundaries: from private land to communal festive meals	113
MARIA VIDALI	
Scienza, società e approvvigionamento idrico nel Settecento veneto	120
ELENA GRANUZZO	
Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto	129
MASSIMO GALTAROSSA	
Storie di acque. Le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento	140
MARIA IAROSSI	
L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra Settecento e primi Novecento	147
LAURA GENOVESE	
A map of food in the Byzantine XV century (in Radoslav Petković's <i>Perfect remembrance of death</i> )	156
PERSIDA LAZAREVIĆ DI GIACOMO	
Cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo	163
TIZIANA PIRAS	
«Sgnavolat Vicentia plena gatellis»: strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi padovani al Folengo	174
OTELLO FABRIS	
Abiti da lavoro come progetti di design nell'esperienza creativa di Nanni Strada	180
ORNELLA CIRILLO	
Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali	191
PAOLO RASPADORI	
La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)	199
FERNANDO SUÁREZ GOLÁN	
I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato	205
MARIA GIAGNACOVO	

- 
- El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas “de vida particular” (Sevilla, siglo XVII) 218  
MARÍA LUISA CANDAU CHACÓN
- Pecar de gula: conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de época moderna 227  
ANA MARÍA SIXTO BARCIA
- Products and merchandise in the squares and streets of Mexico City, the Church, the Town Council and private traders, in the sixteenth-seventeenth centuries 237  
MARÍA LUISA PAZOS PAZOS, CAROLINE MÉNARD
- È pane davvero? Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi 244  
MICHELE NAJJAR
- «Per i loro bisogni et necessità oneste»: clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini 251  
PAOLA PINELLI
- L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851) 265  
CECILIA TASCA
- Casa, Cucina, Cantina: fonti d'archivio per un cerimoniale domestico tra Cinquecento e Seicento 278  
CRISTINA CUNEO
- Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna 291  
SILVIA BELTRAMO
- Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento 305  
FABIO PAOLO DI VITA
- La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze nella “grande trasformazione” 313  
PIETRO SIMONE CANALE
- Maccaroni, salzume e copeta. Consumi alimentari a Benevento tra Ottocento e primo Novecento 322  
ROSSELLA DEL PRETE
- Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento 336  
DANIELA STROFFOLINO

- Changing food regulations: from sufficiency concerns to sanitary norms (1865-1914)** 345  
SIMION CÂLȚIA
- Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia dell'età moderna** 354  
SILVIA CORLĂTEANU-GRANCIUC
- Cibo e grandi eventi: la dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture** 364  
ISABELLA FRESCURA
- Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d'industria a Brescia nell'Ottocento** 374  
SERGIO ONGER
- Crisi economica, povertà urbana e alimentazione** 380  
MARIA RITA SEBASTIANI
- L'Italia razionalista attraverso il dibattito sulla cucina (1920-1940)** 394  
LORENZA PERINI
- Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)** 410  
DEBORA MIGLIUCCI
- Il potere del cibo. Luoghi e spazi del sistema agricolo-commerciale in Principato Ultra nel XIX secolo** 421  
DANIELA STROFFOLINO
- La Piazza del Mercato e le due piazze Commestibili ottocentesche a Caserta** 430  
FRANCESCA CAPANO
- «Piazze de' commestibili» nel Regno delle Due Sicilie. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza** 440  
LIA ROMANO
- La sala da pranzo degli alberghi italiani tra Otto e Novecento: Dalla table d'hôte del grand hotel all'albergo-ristorante** 448  
EWA KAWAMURA
- Market areas in Lisbon (Portugal): rua Nova dos Mercadores (15th and 16th centuries)** 462  
DANIELA NUNES PEREIRA
- Il fondaco/funduc nel territorio di Palermo: studio di deboli indizi in assenza di tracce** 472  
VINCENZA GAROFALO
- Gli orti urbani in Regione Lombardia. Esperienze a confronto** 483  
VALENTINA CATTIVELLI

---

<b>Gli orti urbani come nuova frontiera del benessere? Il caso della città di Napoli</b>	501
GENNARO CIVERO, VINCENZO RUSCIANO	
<b>I Magazzini Generali di Verona: storia, patrimonio, riuso</b>	510
ERIKA BOSSUM, VALERIA RAINOLDI	
<b>La «Società Meridionale dei Magazzini Generali» e l'economia napoletana fra Ottocento e Novecento</b>	518
SERENA POTITO	
<b>La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione</b>	529
GIUSEPPE STEMPERINI	
<b>I sette mercati capitali. Budapest 1897</b>	537
PAOLO CORNAGLIA	
<b>Zagreb City Slaughterhouse. Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb</b>	547
DRAGAN DAMJANOVIĆ	
<b>Il mercato Lehel</b>	557
ZSUZSANNA ORDASI	
<b>Le sale per la ristorazione negli alberghi europei della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura</b>	564
ANDREA MAGLIO	
<b>Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara</b>	575
GEMMA BELLI	
<b>I mercati storici nella Barcellona contemporanea. Il caso del Guinardó</b>	582
CHIARA INGROSSO, MIRIAM GERMENO	
<b>La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico</b>	597
PAOLO MELLANO	
<b>I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio</b>	607
SARA RULLI	
<b>L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi. Il caso dei ricettari della famiglia Todeschi di Rovereto</b>	620
MARTA VILLA	

- Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra** 627  
VITTORIA FERRANDINO, ERMINIA CUOMO
- Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare de La Valletta tra XVII e XVIII secolo** 646  
ARMANDO ANTISTA
- Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini** 661  
ELENA GIANASSO
- Dal calice all'immunità: Eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime** 669  
WALTER LEONARDI
- L'attività molitoria lungo il torrente irpino Salzola in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano** 676  
ALESSANDRO GIORDANO
- Passato e presente dell'industria molitoria nel Sud della penisola Iberica. Évora (Portogallo)-Jaén (Spagna)** 685  
SHEILA PALOMARES ALARCÓN
- La vendita e il consumo di prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861)** 691  
MARIA SIRAGO
- I colori del cibo. Spazi e luoghi di Napoli nella pittura dal Seicento alla prima metà dell'Ottocento** 704  
ANNA GRIMALDI
- Viaggiatori tedeschi a Napoli: merci e mercati (secoli XVIII-XIX)** 716  
MIRELLA VERA MAFRICI
- Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX)** 724  
CLAUDIA PINGARO
- “Attaccare un commercio”. Traffici e merci alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia** 732  
LAVINIA GAZZÈ
- Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve** 739  
ELISA VERMIGLIO
- How Italian cuisine brought the Renaissance to Amsterdam. An essay** 748  
MENNE C. KOSIAN

- 
- On the Road to Constantinople-Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> Centuries** 755  
DRAGANA AMEDOSKI, GORDANA GARIĆ PETROVIĆ
- Investigations about common food in essays of an eighteenth century traveller in Italy and all over Sicily: Jean Baptiste Labat** 767  
FRANCA PIROLO
- Food in Text and Image. Long Nineteenth Century Historical Images of nowadays Romanian Towns** 778  
ANDA-LUCIA SPĂNU
- The Potato: A Socio-Political Evaluation of its Impact on the People of Malta** 789  
CARMEL CASSAR
- Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici** 797  
VINCENZO VALENZANO
- Semi, frutti e legni da un pozzo di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo** 810  
GIOVANNA BOSI, GIOVANNA BECCA, LAURA BICCONI, ALESSANDRA DEIANA, ROSSELLA FILIGHEDDU, MARTA MAZZANTI
- Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed Età Moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo** 817  
CARLA ALEO NERO, ANTONIO DI MAGGIO
- Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche di scarico a Ferrara tra Medioevo e Rinascimento** 830  
CHIARA GUARNIERI, GIACOMO CESARETTI, GIOVANNA BOSI, LARA DAL FIUME, MARTA MAZZANTI, VALENTINA CASELLI, AURORA PEDERZOLI, IVANO ANSALONI
- Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marina, tra Medioevo ed Età Moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro** 839  
RAFFAELLA CARTA
- Complessi di stoccaggio di Età romana nel territorio di Vibo Valentia: il deposito di Santa Maria di Ricadi, la produzione e la commercializzazione delle anfore Dressel 1** 850  
PAOLA VIVACQUA, MARIA TERESA IANNELLI

- Fonti storiche e dati archeologici per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica** 861  
RICCARDO CONSOLI, LAURA BATTAGLIA
- Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo nei secoli XVII e XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica** 868  
DANIELA BARBIERI
- La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: la colonizzazione del latifondo** 878  
MARIA ROSSANA CANIGLIA
- Marzamemi: dinamiche e sviluppo di un borgo marinaro nel sud del Mediterraneo (1655-1951)** 888  
FEDERICO FAZIO
- Le “vie” della produzione a Crotone: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XIX-XX secolo)** 898  
BRUNO MUSSARI
- Chiostri lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: l’isola di San Secondo** 910  
LUDOVICA GALEAZZO
- «...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo zardino...». Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento** 923  
ALESSANDRO CREMONA
- Cibo, cultura e tempo libero a Napoli e lo “studio” per i Caffè di Luigi Cosenza** 936  
CAROLINA DE FALCO
- Il caffè Pedrocchi: un edificio per una nuova centralità urbana** 946  
STEFANO ZAGGIA
- La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città** 955  
EMMA TAGLIACOLLO
- Il paesaggio certosino tra desertum, eremo e orti monastici** 966  
SILVIA BELTRAMO
- Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell’Italia meridionale** 981  
MASSIMILIANO SAVORRA, ADRIANA MARRA
- Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini Pireo** 994  
VASSILIKI PETRIDOU, HELENI KYRAMARIOU

- 
- The Colonization Villages in Spain and the improvement of the agricultural production through the irrigation of the field. Guidelines for their present regeneration** 1002  
M. ROSARIO DEL CAZ ENJUTO, ANTONIO ÁLVARO TORDESILLAS, JOSÉ LUIS SÁINZ GUERRA, FÉLIX JOVÉ-SANDOVAL
- La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio** 1010  
MATTEO IANNELLO
- Food and holiday: the image of the Russian Imperial city** 1019  
MARIYA KOMAROVA
- Beccherie, pescherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani** 1027  
ANDREA NEGRISOLI
- Porta da terra, porta da mar. Accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo** 1037  
EMMA FILIPPONI, CLAUDIO MISTURA
- Firenze, il perimetro della città moderna: dall'abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1880)** 1045  
SERENA PESENTI

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra. I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confronto e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzare il suo significato specifico nella storia delle città e dei territori.