

## L'ANTICA ARTE DEI BECCAI A FIRENZE



In questa tappa del nostro viaggio tra gli antichi mestieri e arti tradizionali della Toscana, ci fermiamo a Firenze, per conoscere da vicino l'arte dei Beccai.  
Beccai

Arte dei Beccai, un'arte minore solo di nome

I cosiddetti Beccai sono una corporazione di arti e mestieri che fa capo alla città di Firenze al tempo del Medioevo. Questa corporazione compariva all'interno delle quattordici Arti Minori che erano caratterizzate per essere associazioni di lavoratori meno ricche e meno importanti da un punto di vista pubblico e sociale rispetto alle sette Arti Maggiori.

La corporazione dei Beccai vedeva tra i suoi membri figure come macellai, pescaioli e gestori di osterie e taverne. Questa corporazione non è mai riuscita ad ottenere il riconoscimento di Arte Maggiore, nonostante l'attività svolta dai suoi iscritti fosse considerata di primaria importanza al tempo della creazione delle corporazioni in terra fiorentina.

In effetti, l'importazione e la vendita dei beni alimentari di prima necessità come la carne e il pesce aveva contribuito in maniera preminente a rendere queste figure potenti e rispettate, per non parlare dell'influenza dei propri comportamenti "peculiari", ricordati come particolarmente rissosi e aggressivi, comportamenti che incutevano timore tra la gente, anche e soprattutto in occasione di tafferugli e di tumulti, piuttosto all'ordine del giorno per le strade del capoluogo fiorentino.



## L'organizzazione della corporazione

La corporazione dei Beccai era amministrata da un gruppo di sei consoli e da un consiglio composto da venticinque soci. Questi ultimi erano tenuti a prestare annualmente un giuramento per poter rinnovare la propria presenza all'interno della corporazione di arti e di mestieri. Le norme di cui era costituito lo Statuto del-

l'Arte dei Beccai erano prescritte dal Comune ed erano estremamente rigide; in caso di mancato rispetto di una delle leggi dello Statuto, si poteva incorrere in pesanti sanzioni per i trasgressori.

Per quanto concerne le norme sancite per l'esercizio delle attività e per il consumo delle carni, vi erano le seguenti regolamentazioni:

- gli strumenti dell'arte, come ad esempio i pesi e le bilance, dovevano essere sottoposte a rigidi e costanti controlli periodici; i suddetti strumenti del mestiere dovevano presentare anche l'apposito sigillo rilasciato dalle autorità comunali.



- i prezzi di vendita erano sottoposti a normative, in modo da evitare rialzi eccessivi sul mercato;
- doveva esservi uno scrupoloso rispetto delle norme igieniche e vi era imposto il divieto di vendita combinata di diversi tranci di carne che appartenevano a specie differenti o a sessi differenti; di conseguenza, l'esposizione della merce doveva essere accuratamente separata per specie e per sesso;
- le uniche carni che erano preposte alla vendita erano quelle provenienti da macelli controllati dalle autorità comunali;

I membri che appartenevano alla Corporazione dei Beccai erano soliti radunarsi in via separata fino al 1318. I raduni avvenivano dunque in due gruppi, uno che faceva capo al Mercato Nuovo ed era sito presso uno scantinato della Torre dei Tosinghi, mentre l'altro, che faceva capo al Mercato Vecchio, era solito radunarsi presso un locale affittato dagli Agli.

Dopo il 1318 tutta la corporazione cominciò a riunirsi unanimemente all'interno di una bottega situata nei pressi della Chiesa di Santa Maria di Sopra Porta. Qualche anno più tardi la corporazione riesce finalmente ad erigere una propria sede, posta di fronte Orsanmichele, caratterizzata da bellissimi affreschi e da una mobilia molto pregiata.



## Chi erano i Beccai fiorentini

La corporazione dei Beccai era composta da:

- Tavernai, ovvero i gestori delle taverne e delle osterie che pullulavano per le strade del capoluogo fiorentino. Tavernai e osti vendevano i cosiddetti "piatti pronti", ovvero cibo già cotto, il quale veniva sempre posto a rigidi controlli da parte delle autorità comunali.
- Pesciaioli, i quali tenevano il mercato presso la piazzetta situata di fronte al celebre Ponte Vecchio. I pesciaioli proponevano pesce fresco proveniente dal fiume Arno; in particolare, il pescato era costituito da tinche, anguille e carpe, pesce tipico fluviale, oltre che da piccolissimi pesciolini, ottimi per le fritture, che venivano venduti all'interno di grossi contenitori.



- Beccai, i quali erano costituiti da macellai e da commercianti di vari tipi di carne, soprattutto di pecora, di maiale e di pollo. Il mercato organizzato dai membri della corporazione dei Beccai aveva luogo solitamente nei pressi della Chiesa di Ognissanti. Il complesso processo di macellazione, invece, avveniva al Mercato Nuovo, presso Piazza della Repubblica.

Ogni giorno i macellai di Firenze erano soliti allineare i loro banchi di carne all'interno della beccheria, intorno alla quale venivano ordinatamente disposti in circolo altri banchi contenenti generi alimentari di prima necessità. In questo modo, si formava e nasceva la caratteristica grillanda, ovvero la ghirlanda di mercato conosciuta nell'immaginario collettivo.



## Curiosità

Piccola curiosità per ciò che concerne questa fetta di corporazione: si narra che il termine “arista”, ovvero il nome dato all’arrosto di maiale realizzato tramite la cottura della carne suina con l’aggiunta di sale, pepe, aglio e rosmarino, sia stato introdotto all’interno del linguaggio comune orientativamente intorno al Quattrocento, periodo in cui la città di Firenze ospitava il Concilio della Chiesa d’Oriente e d’Occidente.

Pare che i notabili greci siano stati deliziati dalle rappresentanze fiorentine proprio grazie a questo piatto. Alla fine del pasto, pare che i commensali greci si siano lasciati andare ad un sonoro commento, dicendo: “*Aristos!*”, che in lingua greca significa “ottimo”, per sottolineare l’apprezzamento del cibo così sapientemente realizzato dai cuochi fiorentini.

Altre info su: [www.fi.camcom.gov.it](http://www.fi.camcom.gov.it) [it.wikipedia.org](http://it.wikipedia.org)