



Guía de FLORENCIA

a cura de
Sebastian Fustella - Nicolò Praderio - Federico Zocchi

Clase 3 A
Año Escolar 2013-2014

HISTORIA DE FLORENCIA

Florenxia tiene orígenes romanos: en el 59 a.C Julio César estableció un asentamiento para los veteranos que se llamó Florenxia. El asentamiento se convirtió muy pronto en una importante ciudad comercial porque estaba situado en la Vía Cassia, la ruta principal entre Roma y el norte.

Alrededor del año 250 fue decapitado San Minias, el primer Mártir de Florenxia. Sobre la colina Mons Fiorentinus está la Basílica di San Miniato al Monte.

La ciudad estuvo alternativamente bajo el mando ostrogodo o bizantino hasta llegar a un periodo de paz gracias al gobierno lombardo en el siglo VI.

Conquistada por Carlo Magno en el 774, Florenxia entró a formar parte del ducado de Toscana, con Lucca como capital.

Gracias al Margrave Hugo que eligió a Florenxia como su residencia alrededor del año 1000 inició la Edad de Oro del arte florentino. En 1013 se empezó la construcción de la Basílica de San Miniato al Monte.

En el siglo XII comenzó el periodo comunal la ciudad se hundió en una disputa interna entre los Gibelinos, que apoyaban al emperador germano, y los Güelfos, pro papales. Estas luchas finalmente llevaron al exilio a los Güelfos Blancos, entre los que se encontraba Dante Alighieri. Este conflicto político no impidió que la ciudad se convirtiera en una de las ciudades más poderosas y prósperas de Europa, con su propia moneda de oro. El fiorino d'oro de la república de Florenxia, que se introdujo en 1252, fue la primera moneda de oro europea en cantidades suficientes para tener un papel comercial significativo desde el siglo VII. Muchos de los bancos florentinos tenían sucursales a lo largo de Europa, y el florín se convirtió rápidamente en la moneda de comercio dominante en Europa occidental.

Cosimo de Médici fue el primer miembro de la Familia Médici en controlar la ciudad entre bastidores. Aunque la ciudad era técnicamente una especie de democracia, su poder venía de una larga red de patrocinio además de su nueva alianza con los inmigrantes, la *gente nuova*. El hecho de que los Médici eran banqueros del Papa también contribuyó a su ascenso. Cosimo fue sucedido por su hijo Piero, que fue sucedido poco después por el nieto de Cosimo, Lorenzo, en 1469. Lorenzo de Médici fue un gran patrón de la artes, encargando trabajos a Miguel Ángel, Leonardo Da Vinci y Botticelli. Lorenzo también fue un talentoso músico y trajo a Florenxia a algunos de los compositores y cantantes más famosos del momento, como Alexander Agricola, Johannes Ghiselin, y Heinrich Isaac. Con su exilio de Piero II en 1494, el primer periodo del gobierno Medici termina con la restauración de un gobierno republicano.

Durante este periodo el monje dominico Girolamo Savonarola reconoció en el exilio de los Medicis el trabajo de Dios, que les castigaba así por su decadencia. Aprovechó la oportunidad para hacer reformas políticas que llevaran a un gobierno más democrático. Su obsesiva persecución de la extendida sodomía y otros placeres mundanos influyeron y presagiaron la mayoría de las controversias religiosas de los

siglos siguientes. Pero cuando Savonarola acusó públicamente al Papa Alejandro VI de corrupción, se le prohibió que hablara en público, pero desobedeció y fue excomulgado. Los florentinos, cansados de sus enseñanzas radicales, se volvieron contra él y lo arrestaron. Fue declarado hereje y quemado en la hoguera en la Piazza della Signoria el 23 de mayo de 1498.

Otra personalidad inusual fue Nicolás Maquiavelo, cuyos consejos para la regeneración de Florencia bajo un liderazgo fuerte han sido con frecuencia vistos como la legitimación de la conveniencia política e incluso del abuso de autoridad. Maquiavelo, bajo encargo de los Medici, escribió las *Historias florentinas*, la historia de la ciudad. Florencia destierra a los Medici por segunda vez y restablece la república el 16 de mayo de 1527.

De nuevo restaurados con el apoyo del Emperador y del Papa, los Medici se convierten en 1537 duques hereditarios de Florencia, y en 1569 Grandes Duques de Toscana, gobernando por dos siglos. En toda la Toscana, solo la República de Lucca (más tarde un ducado) y el Principado de Piombino eran independientes de Florencia.

La oleada de investigación artística, literaria y científica que tuvo lugar en Florencia en los siglos XIV al XVI fue propiciada por la preocupación por el dinero, la banca y el comercio y con el despliegue de riqueza y ocio. Con el dinero ganado, los Medici, banqueros muy ricos, patrocinaron a diferentes artistas como Miguel Ángel.

Además, la crisis de la Iglesia Católica (especialmente la controversia sobre el papado francés de Aviñón y el Gran Cisma), unida a los efectos catastróficos de la Peste Negra, llevaron a una reevaluación de los valores medievales, dando como resultado el desarrollo de una cultura humanista, estimulada por los trabajos de Petrarca y Boccaccio. Estos hechos propiciaron una revisión y estudio de la antigüedad clásica, de la que surgió el Renacimiento. Florencia se benefició material y culturalmente de sus intercambios marítimos en conciencia social.



Posibles itinerarios

para descubrir no sólo los museos y monumentos más representativos de Florencia, también su intrigante historia, anécdotas y secretos que harán de tu visita una experiencia inolvidable.

Tour del centro histórico

Clásico tour a pie del centro histórico de Florencia que te sumerge en su historia y su arte. Visitaremos la Plaza del Duomo, donde están el Baptisterio y sus famosas puertas del Paraíso, la Catedral y el Campanile, la Plaza de la República, el Puente Vecchio, Plaza Signoria,.....y mucho más. Se puede combinar con la visita a museos, iglesias o palacios.



Florencia en tiempos de Dante

Un itinerario que descubre la Florencia en la que vivió Dante, a caballo entre los siglos XIII y el XIV, dividida por las luchas entre Guelfos y Guibelinos. Veremos las Casas Torres donde vivían las potentes familias, la sede e Iglesia de los Gremios florentinos y el lugar donde Dante conoció a Beatriz.



Tour temático sobre Miguel Ángel

Visita de los museos de Florencia que contienen las obras mas importantes del Gran Maestro: Museo del Bargello, Galería de la Academia, Biblioteca Laureniana y Sacristía Nueva de San Lorenzo.



Tour de las iglesias Góticas

Interesante recorrido a través de las Iglesias más visitadas y más ricas en arte que han contribuido a dar a Florencia su actual fisonomía: Santa Maria Novella, Duomo, Orsanmichele y Santa Croce.



Florencia Cuna del Renacimiento

Florencia es la ciudad que vio nacer y desarrollo este periodo histórico-cultural en el que el hombre comienza a tener un verdadero valor. Recorrido a través de las obras que han dado nombre al Renacimiento: la Cúpula de Brunelleschi, la Iglesia de San Lorenzo, el Palacio Medici, Pórtico de los Inocentes.....entre otros.



Florencia de noche

Visitar una ciudad de noche tiene su encanto, sobretodo si cada rincón es una especie de museo al abierto. Florencia se transforma y se hace más enigmática, ideal para un tour en el que no sólo veremos el centro histórico y sus monumentos, también conoceremos algunas de las historias fantasmales que rondan por la ciudad.



Museo de los Uffizi

Uno de los museos más famosos del mundo donde conocerás y disfrutarás de las obras de los grandes maestros del Renacimiento Italiano: Giotto, Botticelli, Leonardo, Miguel Ángel, Rafael, Tiziano y muchísimos más.



Galeria de la Accademia

Conocido por ser el Museo de Miguel Ángel ya que acoge el célebre David junto con otras importantes esculturas del Gran Maestro que te harán apreciar su famoso "non finito". Posee también una interesante colección de pintura de los siglos XIII al XVII.



Palacio Vecchio:

Nace a finales del siglo XIII como sede del Poder Civil y aún hoy en día es sede del Ayuntamiento de Florencia. Se trata de un museo en el que podrás ver la evolución de la Florencia Medieval al Ducado de Cosme I, con fascinantes y extravagantes historias de los personajes de la Familia de los Medici.



Palacio Pitti: Galería Palatina

Palacio comprado por Leonor de Toledo, mujer del Gran Duque Cosme I de Medici, hoy acoge varios museos, entre ellos la Galería Palatina. Destaca por sus obras pictóricas de los siglos XVI y XVII de famosos maestros como Rafael, Tiziano o Rubens.



La cocina florentina

Affettati Misti - Embutidos Mixto

Éste es el entremés más tradicional servido en los restaurantes florentinos. Los embutidos se arreglan en círculo en un plato y adornados con ensalada. Servido a menudo con las rebanadas de pan gruesas en una cesta.



Crostini di fegato - Tostada con Hígados

Las tajadas de pan ligeramente tostadas con sobre el hígado, hecho de esta manera: hígados de pollo, alcaparras, anchoas, mezclados y batidos con la mantequilla. Esta salsa originalmente era llamada 'peverada' y hecha usando el azafrán producido en el campo alrededor de la ciudad.



Fettunta - Pan con tomate, pringada

Este plato se asocia generalmente al mes de noviembre, cuando se han recolectado las aceitunas y se hace el aceite nuevo. Se come obviamente todo el año, pero en otras temporadas carece ese sabor acre característico del aceite nuevo. En el verano usted puede rematar el crostini con los tomates tajados y en invierno, la 'fettunta' es la base de una sopa tradicional conocida como "sopa Lumbarda".



Lasagne al Forno - Lasaña

Si usted pide lasañas en un restaurante en Toscana le servirán algo similar a esta descripción. Capas de pastas, salsa de carne y béchamel frescos con queso con sobre una aspersión de parmigiano, calentado a través del horno (debe ser bronceado ligeramente) y servido con más parmigiano rallado. Si los ingredientes incluyen verduras frescas, el vino, el jamón y la carne de vaca, seguro que será un lasaña como usted nunca ha probado antes.



Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla

Las tajadas de pan tostado, se ensopan en la sopa caliente de cebollas y se pone queso Groviera o Fontina rallado o rebanado y se pone todo en el horno hasta que el queso funda y se convierta en color marrón/oro.



Pappa al pomodoro - Pan y sopa de tomate

El precursor de este plato fue llamado panunto o el pancotto y no tenía ninguna verdura. La receta original estaba de hecho sin el tomate, como esa fecha mucho antes del descubrimiento de América y de la llegada del tomate en Europa. Los ingredientes eran por lo tanto simplemente pan, aceite, ajo y sal y esta mezcla sabrosa, fue utilizada a menudo para destetar a bebés. La sopa se debe servir tibia, con aceite de oliva 'lloviznado' sobre.



Brodo - Caldo

La sopa de carne de vaca siempre se ha considerado un tónico excelente para acumular fuerza y energía. Comela en una tarde de invierno, fría, adornada con perejil tajado, o con deliciosos taglierini hechos de pasta fresca.



Stracciatella - Sopa de huevo

Sopa de carne de vaca con almendras, huevos, parmesano rallado y migas del pan. Para servir muy caliente, adornada con perejil fresco tajado.



Pappardelle sulla lepre - Pappardelle con liebre

En Florencia, las pappardelle (grandes tiras de pasta fresca) se colocan tradicionalmente encima de la salsa de liebres y después se mezclan suavemente a través y no viceversa, según este método.



Tripa all fiorentina - Callos a la florentina

Bartolomeo Sacchi tomó su receta del Maestro Martino, "un segundo plato de tripa... cuando está cocinado y servido en las placas, asperje bien con las especias de tierra. Algunos también agregan el queso rallado". La tripa se sirve con patatas hervidas o con puré o, si prefieres, con los cannellini de habas en aceite.



Stracotto - Recocido

El nombre de esta receta significa realmente "muy hecho", y es una buena descripción, si se piensa a la carne dura y sabrosa que requiere un largo cocinar lento. Antes del descubrimiento del América y de la importación de tomates, el stracotto era cocinado con el agresto - una salsa hecha con las uvas machacadas, agrias, hervido y condimentado con los clavos de olor, el cinamomo y el jugo de una cebolla exprimida.



Frittata di Carciofi (tortino) - Tortilla de alcachofas

En Toscana, ésta se considera una comida buena, sólida y barata para la familia. Puede ser servida en el almuerzo, como entremés o como segundo plato. Otros rellenos, tales como calabacines, cebollas o patatas pueden ser utilizados pero solamente la tortilla de la alcachofa se sirve con el limón.



Bistecca - Bistec

En Florencia se habla de bistec para decir un filete (bistecca) con el hueso, un bife de buen tamaño cocinado a las brasas. Por la tradición florentina un filete que no se cocina bien no es justo una basura, es una total heresía. El interior del filete debe ser blando y succulento, mientras que el exterior debe ser quebradizo y tener un aspecto bien-asado. Los filetes deben ser cerca de cinco centímetros gruesos, blandos y de la calidad mejor (carne chianina).



Arista - cerdo asado.

El cerdo servido cortado, con una salsa frita hecha de sabio, romero, ajo; mojado con el vino. El nombre viene del arista latino (un punto, o espina, referido al hueso dentado en este corte de la carne).



Bistecchine di maiale - Chuletas de cerdo

En la cocina florentina tradicional, el cerdo es una de las carnes más frecuentemente usadas y por lo tanto existen muchas recetas para el cerdo fresco y curado. En el campo, en granjas y aldeas, la matanza y la preparación del cerdo, que ocurrían generalmente al final del otoño, en noviembre o diciembre, eran siempre un acontecimiento importante en el calendario estacional. Salcicce - Salchichas de cerdo Italiano Las salchichas se fríen en su propia grasa hasta que se convierten en marrón/oro todo por encima. Los vendedores de cerdo (salcicce incluso), de pescados y de quesos secados, se llaman pizzicagnoli a Florencia y las ventanas de sus tiendas son una tentación, llenas de productos deliciosos. Fegatelli - Pinchos del hígado Pinchos de hígado que se alternan con una hoja de laurel y un cubo de pan. Se asa en un espetón sobre un fuego de madera o en el horno y se cocina hasta que el hígado sea blando.



Pollo alla fiorentina - Pollo a la Fiorentina

Una mezcla sabrosa de pechos de pollo con las migajas del pan, de queso parmesano, de espinaca, cebolla, apio, de queso crema, paprika y ajo.



Baccala' - Bacalao

El bacalao se pesca en el Mar Artico o Antartico y se llama baccalá o stoccafisso. Bacalao es preservado bajo sal y tiene cuatro días para quitar el exceso de sal, mientras que el stoccafisso se seca en el aire abierto y tiene que ser empapado por quince días después ser golpeado y pescado.



Frittelle - Buñuelos

En Florencia estos sabrosos poco "dulces" se comen tradicionalmente el 19 de marzo, día del banquete de Santo José, y por lo tanto también día del Padre. Son excelentes con un bueno y dulce Vino Santo.



Schiacciata con l'uva - 'Hogaza fina' con el uva

Uvas rociadas con el azúcar, intercaladas entre dos capas de pasta y llovinadas con aceite caliente con romero.



Castagnaccio - Dulce de castaña

Por muchos siglos las castañas fueron parte de la dieta para la gente que vivía en áreas montañosas y sobretodo para las clases más pobres. En general proporcionaban una forma barata de nutrición. La versión original, florentina, del castagnaccio también se conoce como migliaccio (morcilla) en algunas partes de Toscana.

