

IL SECOLO DELL'ORO ROSSO E LA SUA EREDITÀ¹

di Paolo Buonora

La storia dello zafferano in Italia – qui si esaminerà essenzialmente il caso più significativo, quello dello zafferano aquilano o della piana di Navelli – è una storia particolare. Basti dire che non vi sono piatti tipici (storici) nella cucina aquilana che ne vedano l'impiego, ma che nella tradizione contadina della valle dell'Aterno il paziente lavoro di coltivazione e selezione dei pistilli costituiva la sicurezza di una dote per le ragazze da marito.

Dunque, una storia che ha a che fare con consumi di lusso (in tutt'altre aree), con il “plusvalore commerciale” – per dirla con Braudel – e con l'integrazione dell'economia di sussistenza della popolazione nella montagna appenninica; un insieme piuttosto eterogeneo di argomenti: cominceremo dunque con i consumi. Dando per scontate le informazioni più note – la provenienza orientale, veicolata dagli arabi – pare più interessante portare subito l'attenzione su due compagni dello zafferano: il riso e la seta.

Vedremo infine come – suonerà strano detto da un archivista di Stato – le fonti documentarie ci aiutano solo fino a un certo punto: di fronte al loro silenzio è necessario ricorrere a tradizioni orali e materiali, e in questo caso anche alla botanica, per uscire dai vicoli ciechi della mancanza di documentazione scritta.

Consumi

Il riso giallo, allo zafferano, è tuttora uno dei piatti più identitari della tradizione culinaria centro-asiatica, come sa chiunque abbia mangiato un “ploff” a Samarcanda: riso pilaff colorato e insaporito dallo zafferano, con carne di montone; da qui, sarebbe stato veicolato in Occidente dai mercanti arabi e soprattutto ebrei operanti lungo la “via della seta”,² essendo il riso allo zafferano noto nella tradizione ebraica sefardita come “riso col zafran” o “riso del Sabbath”.



Figura 1: Arroz de Sabato. (Sabbath Rice Pilav with Saffron)

¹ Il presente saggio è stato presentato al Convegno AISU *Food and the city, il cibo e la città*, Padova 3-5 settembre 2015, nell'ambito della sessione *Consumi di lusso e approvvigionamento urbano*, coordinata da Salvatore Ciriaco (Università di Padova); è stato pubblicato in una versione priva di immagini nel «Bullettino della Deputazione abruzzese di storia patria», a. CVII, 2016.

² C. Roden, *The book of Jewish food: an odyssey from Samarkand and Vilna to the present day*, London, 1999; Clifford A. Wright, *A Mediterranean feast: the story of the birth of the celebrated cuisines of the Mediterranean, from the merchants of Venice to the Barbary corsairs: with more than 500 recipes*, New York, 1999.

Ora, è facile per noi italiani pensare a una parentela diretta col “risotto alla milanese”: tuttavia, il collegamento non è così immediato. Mettendo da parte le leggende – un pittore belga che lavorava alle vetrate del Duomo di Milano avrebbe lo usato per tingere il riso a un banchetto – andiamo a verificare sui testi della cucina rinascimentale gli usi alimentari dello zafferano veicolati dal lusso delle corti locali.

Primo punto di riferimento, l'Opera di M. Bartolomeo Scappi, Venezia 1570.³ Scappi, nato in provincia di Varese, fu cuoco prima del cardinale milanese Lorenzo Campeggi, poi nelle cucine vaticane con papa Pio IV (altro milanese), e infine “cuoco segreto”, cioè personale, di papa Pio V: dunque, possiamo ben considerarlo come un autorevole interprete della cucina lombarda del tempo. Nella sua ricetta per la “vivanda di riso alla Lombarda” non vi è menzione diretta di zafferano per colorare il riso di giallo: si tratta di un riso bollito nel grasso brodo fatto con oche, capponi e “cervellate”. Ma cosa erano queste “cervellate”, che tengono compagnia alle altre carni nel brodo del “riso alla Lombarda”? Oggi i gastronomi ne rimpiangono la scomparsa, poiché nella memoria storica era un ingrediente essenziale del risotto alla milanese, ed era talmente diffuso che in dialetto milanese i salumieri erano e sono ancora chiamati “*cervellee*”?

Secondo alcuni ricercatori, le cervellate erano un insaccato cotto di carne e interiora miste: non cervello, di cui nel medioevo era rimasto solo il nome forse da una antica tradizione romana. Secondo il Libro per cuoco del XIV-XV secolo di anonimo veneziano, per

Per fare una vivanda di riso alla Lombarda sottestata con polpe di polli, cervellate, & rossi d'uova. Cap. CLVI.

Pigliasi il riso nettato nel modo sopra scritto, & cuocasi in brodo nelqual siano cotti capponi, oche & cervellate; & cotto che sarà di modo che sia sodo, piglisi una parte d'esso riso, & pongasi in un piatto grande di terra, o d'argento, oer di stagno, e spolverizzisi di cascio, zucchero, & cannella, & pongasi sopra esso riso alcun bocconcino di butiro fresco, & la polpa del petto di cappone, & oche con cervellati tagliati in pezzuoli, e ripoluerizzisi di cascio, zucchero, & cannella. In questo modo facciano tre suoli, & l'ultimo sia bagnato di butiro fresco liquefatto, e spolverizzato della medesima compositione, & pongasi al forno, che non sia troppo caldo, & lascisi stare per meza hora fin'a tanto che pigli un poco di colore, e sbruffisi d'acqua di rose, & servasi così caldo. Si può accommodar questo riso in un'altro modo, cioè cotto che sarà, onzasi il piatto di butiro, & ponganovisi fette di prouatura fresca non salata, e spolverizzate di zucchero, & cannella, & cascio grattato, & sopra d'esse pongasi il riso,

R

SECONDO LIBRO

& sopra il riso ponganovisi rossi d'uove fresche crude secondo la quantità del riso, hauendo però fatti i uacui nel riso, doue si pongano i rossi dell'uova, & sopra essi rossi ponganovisi altre tante fette di prouature spolverizzate di zucchero, cascio, & cannella, & poi coprasi con altro tanto riso. In questo modo si potranno far due, e tre suoli, & nell'ultimo pongasi un poco di butiro sopra, & facciasi stare su le ceneri calde, o in forno come di sopra, & servasi caldo.

Per far cervellati di carne magra di Vitella, & del suo fegato con la sua rete. Cap. XLVI.

Pigliinosi libre sei di detta carne senz'ossa, pelle, & nervi, & fre-

DI M. BARTOLOMEO SCAPPI. 20

sca, cioè subito morto l'animale, accioche habbia suzo in piu abbondanza, & libre due del grasso del rognone priuo di pelle, & battasi ogni cosa bene con licolielli, giungendoni quattro libre di fegato d'essa vitella, che prima sia stato perlessato, & grattato con la grattacascio, & d'apoi giunganovisi quattro oncie di sal trito, meza oncia di pepe ammacato, un'oncia di cannella pesti, meza oncia di zengucero, un'ottava di zafferano, sei oncie di cascio grattato, sei oncie d'una passa di Corinto netta, un'oncia di finocchio sgranato, & otto rossi d'uove crude; & ridotto che sarà ogni cosa insieme, giunganovisi una brancata tramenta, & maiorana battuta, & oncie quattro di brodo di carne freddo, habbiasi poi la rete nella parte piu sottile, mollificata in acqua tepida, e tinta di zafferano, & inuolga la rete in rossi d'uove battute, & facciansi i cervellati di tal compositione grossi, & piccioli secondo il giuditio, facciansi cuocere su la graticola, oer fritti nella padella. Si potranno ancho cuocere nello spedo d'apoi che saranno fermi su la graticola; Cotti che saranno uogliono esser ser-

Figura 2: Bartolomeo Scappi, Opera: “vivanda di riso alla Lombarda e “cervellati”.

³ Bartolomeo Scappi, *Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio quinto, diuisa in sei libri [...]*, Venezia: Michele Tramezzino, 1570; il testo è riportato in *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi 1987.

fare “cervellate bresciane”⁴ si usavano tagli scelti e grasso di maiale, con formaggio, sale, pepe e zafferano. Un secolo dopo Bartolomeo Scappi usa carne magra di vitella, pelle grassa, sangue, rognone, fegato, rossi d'uova, formaggio, spezie ed erbe come se piovesse. In questa bomba proteica non mancava lo zafferano, che dava dunque un inconfondibile colore giallo al tutto. In altre parole, il giallo dello zafferano potrebbe entrato nel risotto alla milanese in maniera molto autonoma e originale rispetto alla tradizione persiana – ebraica, ossia non cotto a vapore, ma in un brodo di carni e grasso. A leggere queste ricette, sembra di essere al banchetto del Don Chisciotte che riempie di gioia l'insaziabile gola di Sancho:

Sancio Pancia adocchiava ogni cosa, e a tutto si affezionava. Sulle prime restò imprigionato e vinto dalle pignatte, dalle quali avrebbe di buona voglia staccato un pignattino; la volontà passeggiava poi su que' otri, né era ritenuto rispetto alle paste nelle padelle, se però poteansi chiamar padelle quell'enormi caldaie.

Non potendo più resistere, né stando in lui di fare altrimenti, si accostò ad uno di quei tanti affaccendati cuochi, e con cortesi ed affamate espressioni pregollo che gli concedesse di poter intingere un tozzo di pane in una di quelle pignatte.

Al che il cuoco rispose:

— Fratello, in questo giorno la fame non passeggia da queste bande, grazie al ricco Camaccio; accostatevi pure allegramente, e guardate là che troverete qualche mestola, e schiumatevi pure una gallina o due, che buon pro vi faccia.

— Non ne vedo nemmeno una, rispose Sancio.

— Aspettate, disse il cuoco: oh poveraccio me! che schizzinoso e dappoco uomo che dovete essere!»

E ciò detto, prese una caldaia, e postala in uno di quei mezzi orci, ne cavò due paperi e tre galline, e disse a Sancio:

— Mangiate, amico, e rompete il digiuno con questa schiuma intanto che si fa ora di desinare.⁵

L'Europa era carnivora, ci dice Braudel, e le spezie venivano dunque impiegate anzitutto nella preparazione delle carni, talvolta per nascondere la qualità o la cattiva conservazione; a riprova di quanto detto sulle cervellate lombarde, prendiamo due casi non italiani.

Il *Zervelat*, o *servelade*, è un tipo di wurstel a grana grossa ancora noto con questo nome, anche se il prodotto attuale è molto diverso rispetto all'originale di cui ci parlano cuochi tedeschi del '500. Anzitutto *Das Kochbuch der Sabina Welserin* del 1553,⁶ la cui autrice impiega tagli scelti di maiale e pancetta,

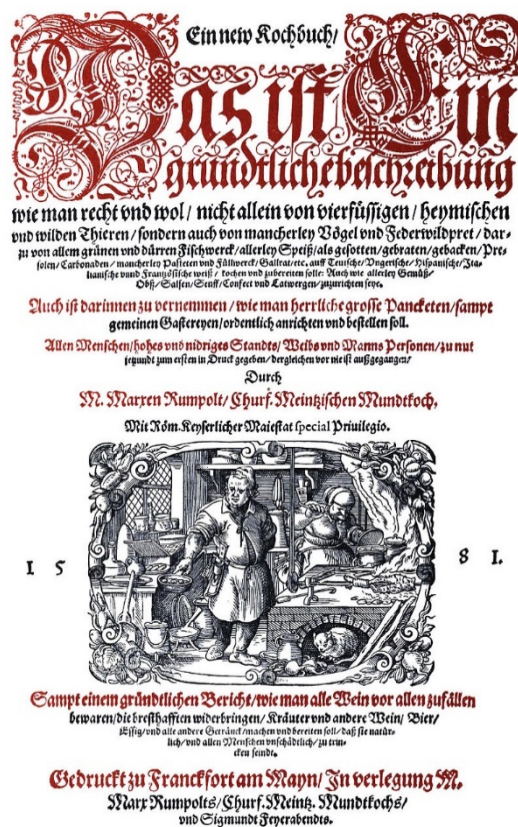


Figura 3: Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Mainz 1581

⁴ *Ivi*, p. 94.

⁵ Miguel De Cervantes, *Don Chisciotte*, cap. XX, *Nozze di Camaccio il ricco*.

⁶ Il testo del manoscritto è stato messo a disposizione dall'Università di Heidelberg a <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/sawe.htm>

formaggio, sale, pepe e zenzero, e zafferano solo per colorare la pelle dell'insaccato: dunque, la stessa ricetta della “cervellata” di Scappi ma con carni di maiale, come le citate “cervellate bresciane”; così in *Ein new Kochbuch* di Marx Rumpolt, del 1581:⁷ il suo Hirnwurst era un insaccato di cervello, uova, zenzero, pepe e zafferano, ma altrove nel testo si parlava di una “Zurwonada” con riferimento dunque alla cervellata italiana.

Per quanto la fortuna di questa tipologia di insaccati non resti limitata all'asse Nord-Italia/Germania, poiché li ritroviamo nella cucina francese codificata più tardi in *Le cuisinier françois*, [...] par le sieur de La Varenne, del 1651,⁸ quello che manca tra le spezie nelle *andouilles* (interiora di vitello) e nelle *servelats* (carne bovina, lardo, carne di porco o montone) di La Varenne è proprio lo zafferano: un indice di quanto la via dello zafferano, che dall'oriente e dall'Aquila faceva capo a Venezia, tingeva poi di giallo la cucina cremonese e milanese nel suo viaggio verso la Germania.

Indubbiamente, il lusso a tavola esige altro lusso: come non si mettono scarpe eleganti con un vestito scadente, così le spezie gareggiano tra loro per nobilitare cibi già di pregio, come la carne e il pepe.

Bisogna ricordare però che il lusso deve anche giustificarsi moralmente e presentarsi sotto un aspetto “etico”: da qui, a mio avviso, l'enfasi posta sulle valenze “medicinali” dello zafferano, come di altri prodotti di lusso – lo stesso zucchero fu considerato inizialmente un rimedio medicinale.⁹ Nei paesi di lingua tedesca il *caferân* è menzionato per la prima volta in una Farmacopea scritta intorno al 1150 e fino in tempi moderni lo zafferano è stato utilizzato in medicina come sedativo per il sollievo della tosse, come un analgesico e digestivo.¹⁰

Faccioli rimarca infatti quanto il concetto di cibo salutare coincida con la ricchezza proteica e calorica degli alimenti sposata alle proprietà organolettiche – come oggi diremmo – delle spezie, zucchero incluso: «i precetti della gastronomia antica ebbero il loro veicolo più efficace, nell'alto Medioevo, nelle opere di medicina e nei grandi repertori di erbe, piante e animali, rispettivamente sotto forma di consigli dietetici o di occasionali accenni ai prodotti che erano ritenuti idonei alla nutrizione», il tutto grazie alla «opera mediatrice della scienza

10. *Andouilles.*

Prenez fraies de veau & les decoupez avec de la panne, du lard & de la chair de porc, faites mitonner le tout ensemble dans vn pot; estant cuit & froid vous y meslerez vn peu de lait & des œufs, puis y entonnerez dans vn gros boyau de porc, avec mesme affaiffonnement qu'au boudin blanc. Faites en moitié lait & eau, puis rostir sur du papier gras, & seruez.

11. *Servelats.*

Prenez vn boyau de bœuf, le ratiffiez bien, du lard, de la chair de porc ou mouton, ou telle autre que vous voudrez, apres l'auoir bien achée, pilléz-là avec poiure, sel, vin blanc, clou, fines herbes, oygnon, peu de panne: puis entonnez & liez par le bout, & les mettez à la cheminée. Quand vous voudrez vous en seruir, faites les cuire avec de l'eau, & sur la fin vn peu de vin & de fines herbes: apres qu'ils sont cuits vous les pou-

De croco.

Aromaticis non iniuria crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorū uirtutes colore, quo sepius ornantur, & sapore, in quo non parum uirtū inest, augeat. Crocum syluestre, & satium habemus. Radices habet bulbo asimiles, eiusdem tamē herbaris et gratie non ubiq; est. Prima nobilitas cilicio ascribitur, & ibi in tauro monte, & in timolo, secunda lycio, terra italico. Adulteratur tamē ubiq;. Optimum crocum ubi manu tangitur, ac si fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum: ubiq; quod pinguisimum, quodq; statim redolet, floret uergiliarum occasu, paucis diebus flore & folio uret. Breuia colligitur, flectatur umbra. Croci moderatus usus, cuius uis calida & sicca est, pulmōni, pectori, hepati, cordi prodest. Potum cum uino, quā uehementis odoris est, ebrietatem facit. Crocum adolescentem in florem suū nominis mutatum, poetarum narrant fabule. Sunt tamē qui crocum dictum putant à Coryco Cilicie oppido.

Figura 5: Platina, *De honesta voluptate*, 1529

⁷ Marx Rumpolt, *Ein new Kochbuch*, Mainz 1581, testo disponibile in <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/rumphirs.htm>.

⁸ Pierre François La Varenne, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes [...]. légumes, [...] par le sieur de La Varenne*, P. David, Paris, 1651.

⁹ F. Braudel, *Le strutture del quotidiano*, Torino, 1981, p. 199.

¹⁰ Weissen (vedi oltre) fa riferimento a Luise Bardenhewer, *Der Safranhandel im Mittelalter. Dissertation*, Bonn 1914; per le applicazioni di zafferano in medicina si veda Petino (vedi oltre), pp. 167-168: nel Medioevo lo zafferano riprenderebbe il suo posto di primo piano anzitutto nella farmacopea, a quanto attestano vari trattati e ricettari del XI secolo, veicolati da una ricca tradizione araba (pp. 169 ss.); questi usi farmacologici non divengono secondari nemmeno quando l'utilizzo alimentare vede il suo fiorire, nel '400.

araba e di quanto, per merito di arabi ed ebrei, era stato possibile recuperare dalla cultura scientifica» ellenistica.¹¹

Ne abbiamo un chiaro esempio nel trattato di cucina del Platina, a inizio '500, sul “piacere onesto” della buona tavola:¹² «un moderato uso del crocus [sativus], la cui forza è calda e secca, fa bene ai polmoni, al petto, al fegato e al cuore». Peraltro, questo non dovrebbe risultare strano al consumatore occidentale contemporaneo abituato quotidianamente a giustificare consumi oggettivamente di lusso con precetti dietologici talora improbabili e para-scientifici.

Tutto ciò premesso, e date all'etica le scuse richieste o non richieste, lo zafferano celebrò gioiosamente la sua festa nella cucina rinascimentale. Il testo più significativo è probabilmente quello citato di Sabina Welserin, che era proprio una delle donne di casa Welser, tra i principali importatori di zafferano in Germania; è incerto quale delle due Sabina Welser vissute in quegli anni lo abbia scritto nel 1553, se una più adulta di 38 o una più giovane di 21, ma poiché contiene sia ricette per le feste che ricette di uso quotidiano pare scritto per una giovane che si sposa e va a governare una nuova casa.¹³ Nel ricettario lo zafferano viene usato per cucinare capponi o galline, per fare un “piatto multicolore” con pollo, uova e prezzemolo, per una salsa gialla da usare sugli uccelletti con le mele, per una testa di cinghiale, i *zervelat* già menzionati, cervello arrostito, piselli, budino di fichi, aragosta, pasticcio di vitello, un piatto elaborato e multicolore con l'agnello, vitello o gallina in genere, salsa per uccelli e pernici in particolare, salsicce di cervo, gelatina di pesce.

Se esaminiamo poi la successiva *Opera* di Bartolomeo Scappi, ci troviamo di fronte a un utilizzo così generalizzato – si tratta in questo caso di un trattato professionale, con una serie sterminata di ricette – da sconsigliare di ricavarne una lista in questa sede: antipasti, primi piatti, carni o pesci, lo zafferano, come il pepe, non mancano mai; il pepe, appunto, che non sempre viaggia assieme allo zafferano (per la interminabile alternanza della via di Venezia e di quella portoghese) ma che sempre lo incontra alla fine del viaggio, a tavola.

Commercio

«Il commercio in lontananza è la presa di contatto, più o meno facile, di contrade in cui si acquista a basso prezzo e altre in cui si vende ad alto prezzo [...] ciò che conta non è tanto il volume dei traffici, quanto il tasso finale dei profitti»:¹⁴ il mercante del '500 preferisce guadagnare con il pepe piuttosto che col grano. Inoltre il grande mercante deve garantirsi sempre una grande liquidità, dunque è interessato a una circolazione rapida per recuperare denaro sonante – e Braudel cita proprio le modalità di azione dei safraneros tedeschi in Spagna.¹⁵

¹¹ E. Faccioli, *La cucina*, in *Storia Einaudi* vol. V/1, p. 994-995.

¹² B. Platinae Cremonensis, *De honesta uoluptate. De ratione uictus, & modo uiuendi. De natura rerum & arte coquendi libri 10 [...]* Coloniae: ex officina Eucharij, Colonia 1529; il testo latino con versione italiana a fronte è riportato in *L'arte della cucina*, cit. pp. 222-247 ed è disponibile digitalizzato a https://openlibrary.org/books/OL23384946M/B. Platinae_Cremonensis_De_honesta_uoluptate_de_ratione_uictus_modo_uivuendi_de_natura_rerum_arte_coq.

¹³ Su Sabina Welzerin si veda il documentato sito “[The Curious Frau](http://curiousfrau.com/2009/04/02/introduction). Early Modern German Clothing”: <http://curiousfrau.com/2009/04/02/introduction>; le informazioni sono prese da A. Classen, *The Power of a Woman's Voice in Medieval and Early Modern Literatures: New Approaches to German and European Women Writers and to Violence against Women in Premodern Times. Fundamentals of medieval and early modern culture*, I. Berlin 2007, pp. 351-352.

¹⁴ F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, 1988, p. 472.

¹⁵ *Ivi*, p. 512.

Veniamo dunque allo zafferano come valore di scambio, e al “plusvalore commerciale” che assegna a una spezia prodotta in Europa, nel nostro caso tra le umili montagne dell’Abruzzo, un posto pari a quello di spezie che vengono dai luoghi più lontani dell’Oriente e dalle Americhe: nel ‘500, in Germania, ci ricorda Braudel, una libbra di zafferano valeva quanto un cavallo e una libbra di zucchero quanto tre maialini da latte.¹⁶ Il valore dello zafferano però non è dato solo dalla distanza tra luogo di produzione e di consumo, quanto dal valore aggiunto della lavorazione, e dalla rarità di una produzione molto limitata. Un raccoglitore esperto otteneva un massimo di 80 grammi al giorno: è questo lavoro che portava la zafferano a un prezzo così elevato, che poteva superare più volte il prezzo di pepe.¹⁷ Si tenga inoltre presente che la quantità di lavoro è limitata anche dal numero di persone che una economia di sussistenza della montagna può distogliere dalla produzione agricola di base, nonché dall’estensione dei terreni che possono essere sottratti alla coltivazione di cereali senza che si verifichi una crisi annonaria del territorio. In effetti, il Comune dell’Aquila dovette intervenire per porre dei limiti alla prosperante coltura: dal capitolo 576 degli *Statuta civitatis Aquilae* si deduce che la produzione di zafferano era a volte così impegnativa da mettere in crisi la produzione del grano, e per prevenire deficit annonari si impose ai proprietari di importare un quantitativo di grano equivalente a quello “perso” per produrre zafferano.¹⁸

Nel 1951 Antonio Petino scrisse un saggio di ampio respiro sullo zafferano nell’economia dell’Italia medievale,¹⁹ partendo peraltro da una approfondita conoscenza sul diffuso utilizzo dello

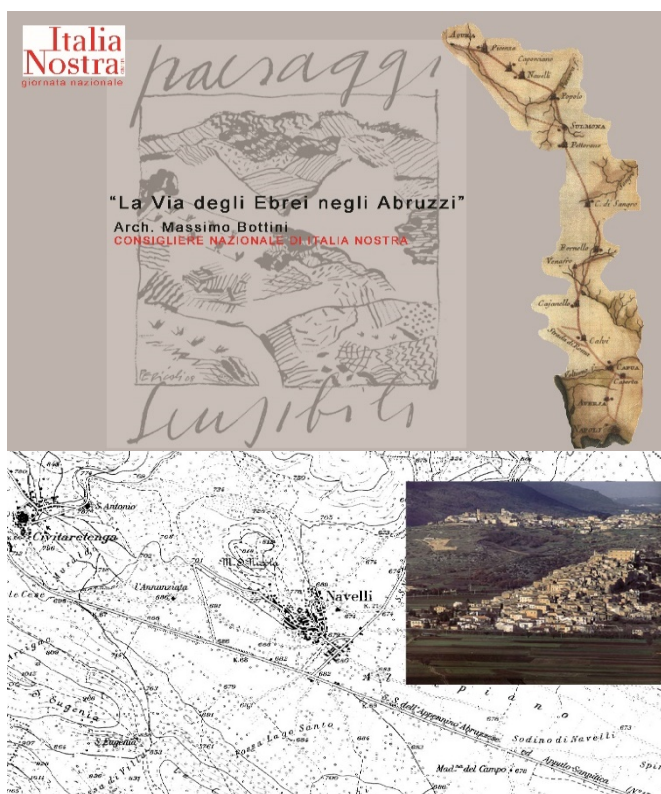


Figura 6: M. Bottini, *La via degli ebrei negli Abruzzi*

¹⁶ F. Braudel, *I giochi dello scambio*, Torino, 1981, p. 155.

¹⁷ A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, «Studi di economia e statistica», 1, 1950-1951, I, pp. 157-250, p. 175.

¹⁸ V. Celli e G. Lippi, *Repertorio di fonti archivistiche aquilane relative alla produzione e al commercio dello zafferano*, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*; atti del Convegno, Potenza-Matera, (5-8 settembre 1988), pp. 894-926, pp. 894-895.

¹⁹ A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit.

zafferano nell'economia del mondo antico.²⁰ Parallelamente allo zafferano aquilano-veneziano, vi era un'altra corrente di traffico, quella tirrenica, che vede Pisa e Genova come piazze commerciali e San Gimignano, Volterra e la stessa Spagna come aree di produzione;²¹ questo zafferano toscano era apprezzato in effetti quanto quello aquilano. Nel complesso, la produzione italiana forniva 1/3 del raccolto europeo e la metà del prodotto più apprezzato ("zima" aquilana e toscana);²² dei raccolti italiani dunque i mercanti tedeschi facevano incetta, non solo all'Aquila: in Puglia nel 1509 e nel 1513 si aggiudicano rispettivamente un quarto e un terzo del buon raccolto; a conti fatti, all'Aquila solo 1/4 del raccolto raggiungeva il mercato libero, poiché i tre quarti erano venduti prima del raccolto.²³

Quanto agli intermediari locali, cui la storiografia locale ha attribuito in seguito gran parte della colpa del declino commerciale dell'Aquila nel mercato dello zafferano, vi sono chiare testimonianze su un ruolo importante svolto dalle comunità ebraiche abruzzesi, dislocate lungo la corrente di traffico della "via degli Abruzzi",²⁴ che come abbiamo visto è anche una via della lana, della seta e dello zafferano. In particolare, una comunità ebraica²⁵ risulta saldamente attestata nel cuore della produzione dello zafferano, a Civitaretenga sopra l'altopiano di Navelli, ove l'arch. Bottini ha chiarito la natura della "Giudea", o quartiere ebraico nato come aggregazione spontanea attorno alla sinagoga – in contrapposizione al "ghetto" delimitato da mura.²⁶

Fonte primaria di Petino sono i due mercanti Baumgarten, il vecchio e il giovane, che nel *Welthandelsbräuche*²⁷ forniscono gli itinerari seguiti dai mercanti diretti in Germania.²⁸

1. L'Aquila – Milano – Como – Germania
2. L'Aquila – Pesaro – Venezia – Germania
3. L'Aquila – Bologna – Ferrara – Venezia – Germania
4. L'Aquila – Bologna – Verona – Germania

Si tenga presente che la via tradizionale dello zafferano verso la Germania, che passava per Venezia, dall'inizio del '500 viene in parte messa in crisi dal nuovo circuito portoghese del pepe, che da Lisbona porta ad Anversa; pur con alterne fasi, legate alla guerra coi Turchi nel Mediterraneo e alle incognite della navigazione atlantica (dalle tempeste ai corsari inglesi), per tutto il secolo i due circuiti del pepe e delle spezie sembrano integrarsi più che farsi concorrenza, e i tentativi di controllo monopolistico dei prezzi, che presuppone quello contemporaneo delle due vie, finisce più volte per fallire. La via del Levante (e di Venezia) ritorna più volte in auge,

²⁰ Idem, *Lo zafferano nell'economia del mondo antico*, in *Il mondo classico*, Torino, 1942.

²¹ Idem, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit., p. 172.

²² Si veda, ivi, in appendice I, il prospetto della produzione dello zafferano in Europa dal 1492 al 1514 ricavato dal *Welthandelsbräuche* cit.

²³ A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit., p. 197.

²⁴ P. Gasparinetti, *La via degli Abruzzi e l'attività commerciale di Aquila e Sulmona nei secoli 13-15*, «Buletto della Deputazione abruzzese di storia patria», 1964-1966, pp. 5-103; sullo zafferano, pp. 54-58.

²⁵ M.R. Berardi, *Per la storia della presenza ebraica in Abruzzo e nel Molise tra Medioevo e prima Età Moderna: dalla storiografia alle fonti*, in *L'ebraismo dell'Italia Meridionale peninsulare. Dalle origini al 1541: società, economia, cultura*, C.D. Fonseca, M. Luzzati, G. Tamani, C. Colafemmina, (a cura di) Galatina, 1996, pp.267-294: sul commercio dello zafferano e la costituzione di società miste da parte degli ebrei dell'Aquila, p. 86, nota 162.

²⁶ M. Bottini e G. Pelagatti, *La Giudea sulla "via degli Abruzzi". Il recupero del quartiere ebraico di Civitaretenga*, «Bollettino Italia Nostra», 435/2008; immagini e rielaborazioni grafiche sono tratte dalle slide della presentazione *La via degli ebrei negli Abruzzi*, cortesemente fornite dallo stesso M. Bottini, che qui ringrazio.

²⁷ Karl Otto Müller, *Welthandelsbrauche: 1480-1540*, Stuttgart, 1934.

²⁸ A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit., p. 224.

in uno scenario in cui il commercio delle spezie resta al primo posto – dopo la flessione del secondo ‘500 – per tutto il ‘600.²⁹ L’episodio più significativo di questi tentativi è il grande contratto per il commercio del pepe che la Corona di Spagna sottoscrive nel 1586-1591 con un consorzio di mercanti guidato dai Fugger e dai Welser.³⁰

Le vie di terra che evitavano Venezia erano, secondo i conti documentati dai Baumgarten, più costose rispetto a quelle col tratto navigato, ma evidentemente i rischi del mare contavano meno rispetto a una merce il cui valore a destinazione era dato ancora al 90% dal costo di acquisto, e solo per il 10% per il trasporto³¹ – il che conferma la rilevanza dei rischi anche sul trasporto via terra dell’Appennino interno come fattore chiave per deviare il traffico dello zafferano via mare.

Come viaggiava infatti lo zafferano? Le merci di lusso si possono permettere qualsiasi costoso viaggio via terra, dunque la sua produzione nel cuore dell’Appennino non è particolarmente svantaggiata rispetto ad altre; anche la seta greggia del Regno di Napoli viaggiava verso la Germania in gran parte per via di terra.³² All’Aquila il prezioso prodotto viene chiuso in sacchetti di lino, poi imballati in foderi di cuoio, e pagati con monete di rame: lino e rame a loro



Saffron and spices arriving in Nuremberg, between 1640 and 1650. From left to right, the goods are delivered, registered, weighed, examined, and dispatched elsewhere. (National Museum, Nuremberg. Photo by the Museum.)

Figura 7: Braudel, lo zafferano arriva a Norimberga

volta vengono dalla stessa Germania, il cuoio dall’Ungheria; ne vediamo l’arrivo a Norimberga in una interessante rappresentazione conservata al Museo di Norimberga, che purtroppo non è riportata nell’edizione italiana di *I giochi dello scambio*.

Ora, a prescindere dai costi, l’esistenza e il mantenimento di una via commerciale dipende molto dalla possibilità di condividere e far convergere sulla medesima traffici diversi, e da questo punto di vista lo zafferano aquilano era in ottima compagnia. Alcuni anni fa lo storico economico giapponese Hoshino esaminò la direttrice di traffici che si suole chiamare “via degli Abruzzi”, tramite la quale Sulmona, prima ancora dell’Aquila, comunicava col centro Italia nella direzione Aquila-Rieti-Spoleto-Perugia-Arezzo-Firenze. La via Francigena veicolava il commercio dei panni “franceschi”, i tessuti più costosi di tutte le produzioni europee, che si diffusero nel Regno grazie ai contatti tra mercanti fiorentini e aquilani, mentre nella direzione opposta viaggiava invece la lana delle sterminate greggi transumanti che dalle Puglie arrivavano d’estate ai pascoli della montagna aquilana. Il decollo di questa arteria commerciale sarebbe ben individuabile cronologicamente:

tra l’epoca della lana inglese (dagli anni ‘20 del Trecento al 1430 circa, secondo noi) e quella della lana spagnola dal 1490 al 1630 circa, secondo noi) ci fu sicuramente un periodo in cui parecchi fabbricanti fiorentini manipolarono prevalentemente la materia prima abruzzese per i panni di seconda qualità (la seconda nel senso della graduatoria della produzione fiorentina), preferendo la merce abruzzese a quella di provenienza catalano-aragonese.³³

²⁹ F. Braudel, *Civiltà e imperi*, cit., I, p. 593.

³⁰ *Ivi.*, p. 604.

³¹ A. Petino, *Lo zafferano nell’economia del Medioevo*, cit., pp. 230-231.

³² F. Braudel, *Civiltà e imperi*, cit., I, p. 300.

³³ H. Hoshino, *I rapporti economici tra l’Abruzzo aquilano e Firenze nel basso Medioevo*, L’Aquila, 1988, p. 71.

Tutto sembra indicare che fu proprio il decollo di questo asse commerciale Aquila-Firenze ad aprire il periodo d'oro del commercio dello zafferano; anche l'esauriente e ben documentato studio di Paola Pierucci³⁴ attribuisce ai mercanti fiorentini un ruolo chiave nel periodo del primo sviluppo della coltivazione dello zafferano, fino al '400; non a caso questo ruolo declina assieme al loro interesse per la lana dell'Aquila nella prima metà del XVI secolo, quando si volgono nuovamente alla Spagna per la materia prima della loro produzione di panni lana.³⁵

Le materie prime che percorrevano questa strada erano accomunate essenzialmente dagli alti profitti, lana bigia/carfagna (79%), lana matricina (86%), seta (91,7%), zafferano (92,3).³⁶ Si noti: il tasso di profitto commerciale per lo zafferano è il più alto, superiore anche a quello della seta; da qui il nascere di piccole aree di produzione lungo la dorsale appenninica del traffico commerciale, in Umbria e Marche, ma anche in Lombardia (Cremona).

Un tasso di profitto del 100% è attestato infatti dal fiorentino Buonaccorso Pitti, che nel 1376 accompagna un amico di Buda, per acquistati di zafferano a Venezia;³⁷ dall'Italia centrale lo zafferano si incamminava dunque per una meta ben più lontana, la Germania.³⁸ Kurt Weissen più recentemente ha fatto il punto sulla ricerca storiografia tedesca e italiana relativa al mercato tedesco dello zafferano aquilano, rivendicando per il medesimo un posto di primo piano, accanto al pepe, a fronte di un minore interesse della storiografia nei confronti di questa spezia di produzione mediterranea, meno "esotica" rispetto alle spezie importate dall'Oriente.

Ora, già nel 1317 vi era all'Aquila una avviata produzione orientata al commercio, come attesta un decreto di re Roberto che proibisce l'esazione statale sull'esportazione – privilegio poi confermato dalla regina Giovanna nel 1376, e da re Alfonso nel 1456; la "esitura" rimase sempre viceversa come tassa comunale appaltata con pubblica asta, che per vari anni dal 1466 venne devoluta all'erezione delle chiese di San Bernardino e San Domenico.³⁹ Lo scenario delineato da Weissen vede Venezia come centro e snodo del commercio dello zafferano, con la mediazione a metà del '400 di mercanti fiorentini: Antonio Della Casa e Ruggiero Guadagni con base a Genf (Ginevra), Tomaso di Luigi Ridolfi che acquista su commissione di clienti il cui nome un po' italianizzato non nasconde l'identità tedesca: Hans Ortolf di Norimberga (Ans Artolfo), Fritz Kress (Fris Cres), e altri ancora da identificare. Il passo successivo consiste nel tentativo, poi riuscito, di eliminare l'intermediario fiorentino: i mercanti tedeschi mandano i loro uomini nella zona di produzione, occasionalmente o per lunghi periodi; si possono distinguere in questo campo due diversi tipi di organizzazione commerciale: piccoli investitori

³⁴ P. Pierucci, *The saffron trade between Middle Ages and Modern Era in the district of L'Aquila*, «Journal of commodity science», 40, 2001, III, pp. 125–164.

³⁵ H. Hoshino, *I rapporti economici*, cit., p. 142.

³⁶ Si veda la tabella XVI, molto eloquente, ivi, p. 99.

³⁷ Buonaccorso Pitti, *Cronica di Buonaccorso Pitti: con annotazioni / ristampata da Alberto Bacchi Della Lega*, Bologna, Romagnoli Dall'Acqua, 1905, p. 38; una edizione originale (Firenze 1720) è disponibile online: la testimonianza sulla vendita è a p. 17:

https://books.google.it/books?id=yblIAAAAcAAJ&printsec=frontcover&dq=Buonacorso+Pitti&hl=it&sa=X&ved=0ahUKewibzLSlz63dAhUj_CoKHSvLCriQ6AEILjAB#v=onepage&q=zafferano&f=false

³⁸ K. Weissen, *Safran für Deutschland. Kontinuität und Diskontinuität mittelalterlicher und frühneuzeitlicher Warenbeschaffungsstrukturen*, in *Beschaffungs- und Absatzmärkte oberdeutscher Firmen im Zeitalter der Welser und Fugger*, a cura di Angelika Westermann e Stefanie von Welser, Berlin 2011, pp. 61-78, disponibile sul sito <http://www.academia.edu>.

³⁹ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano nell'Aquila ed i capitoli relativi da documenti inediti*, «Bollettino della Società di storia patria Anton Ludovico Antinori negli Abruzzi», 18, 1906, 3, pp. 247-289, pp. 251 e seguenti.

che si limitano a una sola regione e grandi compagnie che sono presenti sia in Spagna (Saragozza) che in Italia (Aquila).

Da menzionare è la “compagnia spagnola dello Zafferano”, un cartello di acquisto formato da Welser, Tucher, Imhoff e Zollikofen da St. Galle e il cartello Welser-Imhoff operante nel 1545; ai commercianti più piccoli non rimaneva altra scelta che prendere quello che restava dopo l'intervento di questi grandi acquirenti. Secondo la tesi di fondo di Braudel la stessa origine del “capitalismo” è in questa pulsione al dominio del mondo commerciale, al monopolio, parola che diventa cavallo di battaglia per chi intende contrastare lo strapotere delle maggiori ditte tedesche, le cui reti commerciali sono ormai più vaste della stessa Germania. Ulrich von Hutten, un umanista ribelle, proclama: «A morte il pepe, lo zafferano e la seta!».⁴⁰

La grande casa mercantile Ravensburger, che era ben radicata in Catalogna nel XV secolo, viene indotta dopo il 1461 da una guerra locale a puntare tutto sul versante italiano, e decide di coprire il mercato tedesco rifornendosi direttamente a L'Aquila, dove dal 1478 il suo rappresentante Thomas acquista grandi quantitativi, bypassando così Venezia, che nel 1479 cerca di porre rimedio al colpo consentendo il pagamento di un semplice dazio di transito. Ormai però i Ravensburger non erano più del tutto dipendenti dal mercato spagnolo, e potevano giocare sul mercato combinando intelligentemente le opportunità di un mercato globalizzato, in cui la rapidità delle informazioni (anche le informazioni sono una merce di lusso)⁴¹ consentiva loro di tener conto delle prospettive dei raccolti, della variabilità del prezzo, del comportamento dei concorrenti, e infine di minimizzare eventuali perdite. Che si servissero o meno di agenti fiorentini, Weissen stima tra le 4 e le 10 aziende tedesche presenti all'Aquila in quegli anni, con un numero di persone adeguato a giustificare l'esistenza di una cappella loro dedicata in Sant'Agostino e una colonia organizzata di consoli.

Molto interessanti le testimonianze sulla “bella vita” dei mercanti tedeschi (Hieronimo Imhof, nel 1546) all'Aquila: “questo è proprio il posto di chi ama far niente, mangiare e bere a crepappe, dormire molto e giocare tutto il giorno”;⁴² ma questi dolci vizi possibili erano possibili perché per l'attività di ricerca e contrattazione sul territorio era delegata a “intermediari” locali. Il vero lavoro del mercante era nel mettere assieme una strategia commerciale complessiva combinando le informazioni sui raccolti delle varie aree di produzione e i prezzi dei vari mercati a livello europeo: la grande Compagnia di Ravensburg infatti delegava alla sede centrale in patria ogni politica di prezzi e acquisti.

Anche per Mussoni i mercanti tedeschi sarebbero arrivati verso il 1455 per acquistare direttamente, egemonizzando le aste che si svolgevano a novembre per stabilire il prezzo del raccolto (la “voce”), con qualche reazione del Comune, che arrivò nel 1524 a stabilire una soglia minima di 19 carlini la libbra. Il documento con cui il Comune scioglie i produttori dal contratto di prevendita a 13-15 carlini la libbra è del 1506: “ligare in tal modo le mani ai padroni di zafferano è grandissimo peccato”.⁴³

A questo punto, sulla rete commerciale stesa dai Ravensburger, inizia l'ascesa dei Welser.⁴⁴ Il primo personaggio della famiglia che troviamo è Lucas, che nel 1461 acquista a Ginevra dello zafferano aquilano da Della Casa, cui nel 1478 a Bologna vengono sequestrate cinque balle di

⁴⁰ F. Braudel, *I giochi dello scambio*, cit., p. 421.

⁴¹ Ibidem, *Civiltà e imperi*, cit., I, pp. 390-395.

⁴² A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit., p. 198.

⁴³ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano*, cit., pp. 247-289.

⁴⁴ F. Braudel, *I giochi dello scambio*, cit., p. 174: «I Welser sono presenti in tutta Europa, nel Mediterraneo, nel Nuovo Mondo [...] questi Welser si compiacciono un po' troppo di essere dovunque ci siano rischi da affrontare, fortune da guadagnare o da perdere», e infatti finiscono per fallire, mentre i “cento volte più prudenti” Fugger se la cavano.

zafferano aquilano, e le cui lettere del 1481-1482 mostrano un commerciante di zafferano esperto di tutte le aree di produzione del mercato italiano. Nel 1530, all'Aquila, si stabilisce che un uomo "diligente e amorevole del bene pubblico" accompagni i Belzeri (Welser) ad acquistare zafferano fuori città; l'anno dopo, il 6 giugno, si propone di affidare la gabella dello zafferano ai Belzeri, assieme a quella della farina e del vino.⁴⁵

I mercanti tedeschi Imhoff, Welser e Grander agiscono come cartello di acquisto anche in Italia, in Puglia, e anche quando nel 1514 Tucher di Norimberga, Manlich da Augsburg e Ingolt da Strasburgo fanno una certa concorrenza, il gruppo Welser-Imhoff resta dominante.

Tabella: gabella dello zafferano in l'Aquila 1548-1551 (valore in lb.)⁴⁶

	1548	1549	1550	1551	Totali
Francesco Todisco		1'172	5'012		6'184
Bastiano Todisco		1'695	1'481	1'550	4'726
Cristofano Todisco	666	1'201			1'867
Bernardo Todisco	882				882
Narciso Ofriche & Giovanni Ortero		716	3'126	4'444	8'286
Giacomo Belzari	715	5'054	1'849	5'003	12'621
Giorgio Belzari			6'770	3'138	9'908
Robiano Incuria		6'480	2'890	5'516	14'886
Andrea Incuria	9'372	2'240	2'939		18'813
Geronimo Incuria		675			675
Antonio Malich	519	406			925
Ludovico Malich			1'463		1'463
Giorgio Rico	12'154	19'639	25'530	19'651	81'236

All'Aquila i mercanti tedeschi iniziano ad acquistare il raccolto in anticipo, nonostante le autorità aquilane avessero definito questi accordi "grandissimo peccato"⁴⁷ e cerchino ricorrentemente di limitarne la diffusione.

Alcuni mercanti che operavano per la Germania (Angelo Sauro, tedesco, e Francesco Incuria) non avrebbero mancato nemmeno di approfittare della debolezza politica della città di fronte a Carlo V, anticipando all'imperatore le imposte richieste alla città⁴⁸, al momento del passaggio del principe d'Orange per l'Aquila nel 1529, per poi accaparrarsi il raccolto dell'anno; raccolto la cui produzione andava aumentando, se in media dalle 200 balle esportate

⁴⁵ Archivio di Stato dell'Aquila, *Archivio Civico Aquilano*, T21, c.7 recto, e c. 157 verso, citati in V. Celli e G. Lippi, *Repertorio di fonti archivistiche aquilane relative alla produzione dello zafferano*, p. 904, in *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, Atti del Convegno, Potenza-Matera, 5-8 settembre 1988, Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali, Ufficio centrale per i beni archivistici, 1995, vol. II, pp. 894-926.

⁴⁶ P. Pierucci, *The saffron trade*, cit. p. 148. Non è chiaro chi si intenda per Ofriche e Ortero (forse i Gartner?). I Belzari sono sicuramente i Welser, gli Incuria Imhoff, i Malich Manlich e Rico Reich.

⁴⁷ A. Petino, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, cit., pp. 199-200.

⁴⁸ Questo finanziamento sarebbe stato possibile grazie all'intervento degli stessi Fugger, K. Weissen, *Safran für Deutschland*, cit. p. 14.

a metà del '500 si era giunti alle 287 balle verso la fine del secolo, e il prezzo per libbra andò ugualmente salendo fino a raggiungere i 21-22 carlini la libbra.⁴⁹

All'origine della decadenza successiva del commercio aquilano, per la storiografia tradizionale, sarebbe l'esoso governo vicereale, che cancellò i privilegi fiscali su seta e zafferano ridimensionando il potere della città (la costruzione del forte spagnolo inizia nel 1535); da qui la tendenza ad adulterare un prodotto così rinomato, e i *Capitoli* emanati dal Comune nel 1569⁵⁰ e successivamente, a seguito delle proteste dei mercanti tedeschi: queste norme prevedevano un controllo pubblico su tutta la filiera di produzione e lavorazione, fino alla confezione di sacchetti sigillati e al loro magazzinaggio. I controlli previsti dai *Capitoli* funzionarono solo per qualche anno, poiché nel 1573 e negli anni successivi si registrano nuove proteste dei mercanti di Augusta e Norimberga, che lamentano l'azione di "intermediari di pochi scrupoli" residenti all'Aquila che si accaparravano il raccolto a prezzo maggiore della "voce", per poi adulterare il prodotto, manipolare le confezioni e rivendergli al prezzo pubblicamente stabilito un prodotto di scarso valore. A parte l'aggiunta di altre parti del fiore del crocus, il catalogo delle sostanze con cui la spezia pura era "tagliata" è molto vario, e fa pensare a quelle utilizzate oggi per le droghe stupefacenti. Per qualche tempo Lanciano, un tempo famosa per le sue fiere, avrebbe fatto da sponda al commercio di questo zafferano adulterato, e da tramite per gli stessi agenti residenti dei mercanti tedeschi.

Ora, vi è un *Libro d'imposizioni sul zaffarano* del 1580-1663,⁵¹ che consente di delineare i tempi della decadenza. Un segnale di allarme è già negli anni '90 del XVI secolo, quando la tradizionale via di terra dell'Appennino è resa insicura dal banditismo, e lo zafferano si indirizza verso Lanciano e il trasporto per mare.⁵² Dopo questa parentesi, nei primi tre decenni del '600 il commercio aquilano sembra prosperare ancora, ma ai tedeschi si vanno sostituendo (nuovamente) i fiorentini; infine, nel 1646-1648 la corrente di traffico crolla del tutto⁵³. Anche Petino conclude, nel solco della tradizione storiografica aquilana;⁵⁴ attribuendo la fine del periodo d'oro dello zafferano dell'Aquila alla fiscalità statale e agli "intermediari" senza scrupoli.

Riassumendo concisamente la questione, Colapietra⁵⁵ conferma che il tracollo del commercio aquilano fu legato all'impennata fiscale del 1628 (gabella grande da 15 a 20 ducati a balla, diritti governativi da 10 a 25 grana), e che in poco più di un decennio il mercato aquilano fu definitivamente abbandonato. Il problema, per Colapietra, è «il rapporto tra la voce ufficiale di novembre e il prezzo corrente libero di mercato, ma mancano purtroppo i dati sulla

⁴⁹ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano*, cit., pp. 247-289.

⁵⁰ G. Mussoni, *Il commercio dello zafferano nell'Aquila e gli statuti che lo regolavano*, «Bollettino della Società di storia patria Anton Ludovico Antinori negli Abruzzi», 19, 1907, 16, pp. 23-81: pubblica, fra altra documentazione, i testi dei capitoli del 1569 e del 1583 («li fattori et quelli che hanno ordine da mercanti Todeschi e Italiani de comprar zaffrane» p. 50), del 1587.

⁵¹ Archivio di Stato dell'Aquila, *Archivio Civico Aquilano*, sez. 3, scaff. unico, palchetto I, *Raccolta di memorie di gabelle*, n. 3.

⁵² Giuseppe Coniglio, *Il Viceregno di Napoli nel sec. XVII: notizie sulla vita commerciale e finanziaria secondo nuove ricerche negli archivi italiani e spagnoli*, Roma, 1955, p. 84, segnala documentazione sul traffico di seta e zafferano dal porto di Bari nel 1571.

⁵³ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano*, cit., pp. 247-289.

⁵⁴ Si veda, in appendice II, il prospetto delle esportazioni di zafferano dall'Aquila dal 1580 al 1663, e infine i prezzi dello zafferano sulla piazza dell'Aquila a fine '700 (appendice III) e nel primo '800 (appendice IV) riportate in Mussoni.

⁵⁵ Si veda anche R. Colapietra, *Prezzi commerciali ed agricoli all'Aquila tra Cinque e Settecento*, «Rivista di storia dell'agricoltura», 3, 1979.

produzione effettiva, più o meno sfuggente al mercato daziario»: ⁵⁶ la voce ufficiale infatti, dai pochi dati disponibili, era sempre ben superiore del 20-50 % al prezzo di mercato, imposto dai mercanti ai coltivatori coi loro anticipi, in denaro o in sementi, in una dialettica in cui il prezzo ufficiale non pare aver alcun potere di determinare il prezzo libero di mercato, e viceversa lo segue, essendo stabilito in base a un'indagine di mercato sugli stock venduti in anticipazione del raccolto. Una “grida manzoniana” insomma, ma soprattutto una smentita delle argomentazioni secondo cui lo zafferano veniva acquistato al di sopra del prezzo ufficiale, per poi essere adulterato.

Alberto Grohmann ha inquadrato questa decadenza della piazza commerciale dell'Aquila a favore della “forte e vittoriosa concorrenza” di Lanciano in un contesto più generale: a fronte della decadenza artigianale e politica della città, non vi era nella realtà delle cose alcuna esazione doganale della Corte spagnola che “potesse di nuovo convogliare all'Aquila l'afflusso mercantile”; ⁵⁷ tutto questo considerando anche, appunto, una certa sopraggiunta insicurezza delle vie interne di comunicazione.

Pare comunque che una punta di campanilismo entri anche nella storiografia degli “Abruzzi”, e che i giudizi storici assumano sfumature diverse a seconda di punti di vista. Corrado Marciani giudicava semplicistico dare la colpa alla fiscalità spagnola; ⁵⁸ nei fatti, osserva Marciani, quando Lanciano soppianta l'Aquila come piazza commerciale, la preziosa merce “da chi era venduta, se non dagli aquilani?”. ⁵⁹ La Città dell'Aquila stessa sarebbe stata in malafede, avrebbe mentito accusando i commercianti di Lanciano di falsificare i sigilli aquilani, e sarebbe stata connivente delle frodi dei “ministri” o intermediari; se così fosse stato non vi sarebbe stato motivo per il tedeschi di spostarsi su Lanciano, ove viceversa la libertà del mercato e la possibilità di esaminare la merce senza sigilli di sorta avrebbe fornito la migliore garanzia di qualità, a detta dello stesso mercante Marco Belinger, nelle sue lettere alla Città.

Per quanto sporadiche siano le fonti documentarie riportate nel saggio – il libero commercio di Lanciano non prevedeva la presenza di registrazioni ufficiali del traffico dello zafferano, come avveniva all'Aquila – i documenti notarili attestano a Lanciano la presenza di vari venditori “aquilani”: tra questi, segnalo un contratto del 1594 riportato in appendice in cui Giovan Domenico De Angelis, di Navelli, riceve anticipatamente in argento da un mercante di Augusta il corrispettivo della quantità di zafferano calcolata sulla base della “voce” stabilita all'Aquila; dunque, i produttori di Navelli avevano ormai la possibilità di evitare il mercato aquilano e vendere direttamente e anticipatamente ai mercanti tedeschi a Lanciano, come prima avveniva all'Aquila. Anche le sporadiche indicazioni sui prezzi Aquila/Lanciano mostrerebbero un valore maggiore dello zafferano commerciato a Lanciano, dunque una sua maggiore purezza: fisco e monopolio da parte dell'Aquila, fiducia e libertà di commercio da parte della vincente Lanciano, a detta di Marciani.

A mio avviso vi sono ragioni più profonde per la chiusura di questo “secolo d'oro” del commercio internazionale dello zafferano aquilano, ragioni che rientrano nella dinamica generale della ascesa e decadenza del commercio del lusso, ben illustrata da Braudel: poiché a lungo andare qualsiasi dislivello tra prezzi (all'acquisto e alla rivendita) tende a colmarsi, il

⁵⁶ R. Colapietra, *Il commercio dello zafferano in area aquilana tra XIV e XXVII secolo*, «Proposte e ricerche: economia e società nella storia dell'Italia centrale», 28, 15, 1992, p. 115.

⁵⁷ A. Grohmann, *Le fiere del Regno di Napoli in età aragonese*, Napoli, 1969, pp. 84-85.

⁵⁸ C. Marciani, *Il commercio dello zafferano a Lanciano nel 1500*, «Archivio storico per le province napoletane», 3, 81, 1963, pp. 139-161: «ma, a chi va la colpa della crisi? È sbrigativo e semplicistico mettere in causa solo il fisco. In realtà l'origine del male va attribuita un po' a tutti: ai tedeschi principalmente, poi alla Città e ai produttori», p. 141.

⁵⁹ *Ivi*, p. 143.

capitalismo commerciale deve mutare nel tempo le sue scelte: nella seconda metà del '500 il declino dei profitti commerciali spinse i detentori di capitali al prestito ai governi, al capitalismo finanziario.⁶⁰ Nel primo volume di *Civiltà materiale, economia, capitalismo. Le strutture del quotidiano*, Braudel dedica il terzo capitolo a *Il superfluo e il necessario*, ove mostra come consumo di lusso e consumo di massa si presentino storicamente in maniera speculare e i ricchi siano «condannati a preparare la vita futura dei poveri»,⁶¹ consumando a caro prezzo quello che diventerà economico e popolare dopo qualche tempo. Alla base del lusso europeo, come già detto, vi è la carne, il cui consumo pro-capite diminuisce solo dalla seconda metà del '500. La fortuna delle spezie sarà più longeva, poiché il pepe, spina dorsale del “plusvalore commerciale” per i grandi mercanti del Rinascimento, perderà la sua primazia nei traffici di lunga distanza dopo il 1650, quando ancora per la Compagnia delle Indie di Amsterdam occupava il primo posto col 33% del valore, per arrivare al quarto posto e all'11% nel 1778-1780, esaurendo quindi nel corso di un secolo il suo lungo ciclo di consumo di lusso per iniziare la sua storia di consumo corrente. La quantità del consumo del pepe, infatti, non declina ma sale, e nel 1680 tocca il culmine con 50 mila quintali, che rappresentano il doppio di quello consumato al tempo del monopolio portoghese dei Welser-Fugger: tant'è che gli olandesi nella prima metà del '700 devono distruggerne una parte per sostenere il prezzo.⁶²

Così si chiuse, plausibilmente, anche il ciclo del consumo di lusso dello zafferano per aprirsi quello del consumo più generalizzato, come prodotto costoso, ma non limitato al ristretto mercato delle aristocrazie urbane. L'utilizzo dello zafferano si diffuse – come l'Opera di Scappi attesta già nel secondo Cinquecento – sia in piatti meno costosi di quelli di carne di cui Sabina Welserin celebra l'apoteosi, sia nel Settecento in ambienti meno esclusivi. Infatti, come nel caso citato del pepe, non è affatto detto che al declino dei profitti consegua un calo proporzionale della produzione.

Il vero problema è: quanto zafferano si produce nei secoli successivi, quando i riflettori della grande storia si spengono? Il problema, per lo storico, è che la documentazione tace (“nessuna notizia di nessuna specie”);⁶³ nondimeno, i botanici sono molto chiari sull'argomento: il *crocus sativus* è un tubero, non si semina, non si decide da un anno all'altro se piantarlo o meno; il *crocus* dello zafferano è il frutto di una selezione secolare ininterrotta, che comporta anno dopo anno il suo espianto da terra per essere pulito e conservato, al fresco e all'asciutto, fino al momento del suo reimpianto in terra la stagione successiva.⁶⁴ È appunto questa cura assidua che avrebbe selezionato la grandezza e la qualità senza eguali rispetto ad altri tipi di zafferano, ad esempio quello spagnolo che veniva espantato solo dopo due anni di produzione.

⁶⁰ F. Braudel, *Civiltà e imperi*, cit., I, pp. 472-473.

⁶¹ Idem, *Le strutture del quotidiano*, cit., p. 162.

⁶² *Ivi*, p. 198.

⁶³ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano*, cit.

⁶⁴ F. Tamaro, *Crocus sativus L. cv. Piano di Navelli – L'Aquila (zafferano dell'Aquila): ambiente, coltivazione, caratteristiche morfometriche, principi attivi, usi*, in F. Tamaro e L. Marra (a cura di), *Lo zafferano: atti del Convegno internazionale sullo zafferano (Crocus sativus L.)*, L'Aquila, 1989, pp. 47-98.

Nonostante unque il totale silenzio della documentazione pubblica, le cui testimonianze si chiudono con il tracollo delle esportazioni dall'Aquila e della relativa gabella, Mussoni stesso riteneva che nel '700 il commercio dello zafferano avesse pienamente ripreso il suo posto nei mercati,⁶⁵ se verso la fine del secolo produzione e prezzo risultano dalla documentazione già alti, e se nel periodo napoleonico i prezzi salirono ancor di più, in «una rifioritura maggiore e tale da paragonarsi, non però da eguagliarsi, a quella del sec. XVI»,⁶⁶ riprendendo il suo posto sulle antiche piazze di Augusta e Norimberga e nelle città del nord Italia, per poi decadere nuovamente nel corso dell'800, scacciato dallo zafferano spagnolo, meno costoso.



Figura 8: risotto alla milanese con ossobuco.

Per quanto però il consumo cambi di segno e perda la sacralità del consumo di lusso, le strade del commercio dello zafferano rimangono tenacemente le stesse. Lo Stato Pontificio, ad esempio, non pare divenire un consumatore di zafferano ad usi alimentari: per i sudditi del Papa lo zafferano che la statistica di Calindri del 1810⁶⁷ ci dice essere importato dal Regno di Napoli, resta un farmaco, come prescritto in un *Elenco dei medicinali che debbono ritenere nelle loro officine tutti gli Speciali dello Stato Pontificio*.⁶⁸ È dunque ancora a Milano che lo zafferano celebra la sua seconda giovinezza: all'epoca di Mussoni, è Milano la maggiore consumatrice italiana di zafferano aquilano: forse non è secondario in questo il fatto che dopo il grande terremoto del 1703, il censimento effettuato nel 1712 risultarono 2.684 abitanti divisi in 670 famiglie, di cui ben 149 erano forestiere, e in maggioranza di origine lombarda, arrivati per la ricostruzione della città.

Sarei propenso a credere che il piatto simbolo della cucina milanese, il “risotto alla milanese”,⁶⁹ con o senza “cervellate” e ossobuco, assuma il suo colore giallo appunto in questo periodo di “seconda giovinezza”: che non abbia, cioè una diretta origine ebraica, e che semmai la parentela diretta sia con il “riso alla Lombarda”, cotto nei grassi brodi cinquecenteschi che tanto emozionavano il Sancho Panza di Cervantes.

⁶⁵ G. Mussoni, *L'antico commercio dello zafferano*, cit., p. 30: «di mercanti fiorentini o tedeschi non se ne parla più; ora l'esportazione aveva ritrovato la sua antica via verso Venezia, che ne fu fino a tutto il sec. XVIII l'emporio principale dell'Italia settentrionale».

⁶⁶ *Ivi*, p. 33.

⁶⁷ Gabriele Calindri, *Saggio statistico storico del Pontificio Stato / compilato dall'ing. di Perugia Gabrielle Calindri*, Perugia: Tipografia Garbines e Santucci, 1829.

⁶⁸ *Raccolta delle leggi e disposizioni di pubblica amministrazione nello Stato Pontificio*, Roma 1837, vol. II, p. 181.

⁶⁹ Giovanni Felice Curaschi, *Nuovo cuoco milanese economico che contiene la cucina grassa, magra e d'olio e serve pranzi all'uso inglese, russo, francese ed italiano utile ai cuochi, ai principianti ed ai particolari*, M. Carrara, Milano, 1853, è il primo a codificare il risotto allo zafferano come “risotto alla milanese”.

Giornaledistoria.net è una rivista elettronica, registrazione n° ISSN 2036-4938. Il copyright degli articoli è libero. Chiunque può riprodurli. Unica condizione: mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.giornaledistoria.net.

Condizioni per riprodurre i materiali --> Tutti i materiali, i dati e le informazioni pubblicati all'interno di questo sito web sono "no copyright", nel senso che possono essere riprodotti, modificati, distribuiti, trasmessi, ripubblicati o in altro modo utilizzati, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso di Giornaledistoria.net, a condizione che tali utilizzazioni avvengano per finalità di uso personale, studio, ricerca o comunque non commerciali e che sia citata la fonte attraverso la seguente dicitura, impressa in caratteri ben visibili: "www.giornaledistoria.net". Ove i materiali, dati o informazioni siano utilizzati in forma digitale, la citazione della fonte dovrà essere effettuata in modo da consentire un collegamento ipertestuale (link) alla home page www.giornaledistoria.net o alla pagina dalla quale i materiali, dati o informazioni sono tratti. In ogni caso, dell'avvenuta riproduzione, in forma analogica o digitale, dei materiali tratti da www.giornaledistoria.net dovrà essere data tempestiva comunicazione al seguente indirizzo redazione@giornaledistoria.net, allegando, laddove possibile, copia elettronica dell'articolo in cui i materiali sono stati riprodotti.