

VITO RICCI, *Coltivazione, produzione e commercio dello zafferano nella Puglia centro-meridionale tra XV e XVI secolo*, Bari, Consiglio regionale della Puglia, 2025, 207 pp.

Il volume in esame si propone di indagare la coltivazione e il commercio dello zafferano nella Puglia centro-meridionale tra XV e XVI secolo, colmando una significativa lacuna storiografica relativa a una coltura considerata “minore”, ma dotata di rilevante incidenza economica. Lo zafferano, ottenuto dagli stimmi del *Crocus sativus*, rappresentava infatti un bene di lusso caratterizzato da molteplici impieghi e da un alto prezzo, determinato soprattutto dall’elevata intensità di manodopera richiesta: si stima fossero necessari circa 150.000 fiori per la produzione di un solo chilogrammo di spezia. L’autore, attraverso l’analisi di un ampio ventaglio di fonti, sia edite sia inedite, ricostruisce un capitolo fino ad ora marginale, ma non secondario, dell’economia pugliese di età tardo-medievale.

Secondo i dati riportati, la Puglia contribuiva per circa il 5% alla produzione europea complessiva, con la Terra d’Otranto che raddoppiava quella della Terra di Bari. Si distinguevano due qualità di prodotto: la “zima” (più pregiata) e la “stima” (più comune), con una netta superiorità attribuita allo zafferano salentino rispetto a quello barese. La tesi maggiormente accreditata riconduce l’affermazione della crococoltura al periodo successivo alla Peste Nera, quale risposta alla crisi economica, in analogia con lo sviluppo di altre colture ad alto valore aggiunto destinate prevalentemente all’esportazione. Determinante fu il ruolo dei mercanti stranieri – inizialmente veneziani, poi soprattutto tedeschi (Imhoff, Welser, Baumgartner) – che, approvvigionandosi in occasione delle fiere autunnali e invernali, inserirono lo zafferano pugliese nei circuiti del grande commercio internazionale. Se nel tardo Quattrocento furono i tedeschi a monopolizzare il settore, stabilendo filiali a Bari, già entro la fine del Cinquecento si registrò un declino irreversibile della coltura. Le cause furono molteplici: l’aggravio fiscale imposto dal Regno di Napoli, il passaggio dal capitalismo mercantile a quello finanziario, l’introduzione dei nuovi generi coloniali (cacao, tè, caffè), la trasformazione dei gusti alimentari che, dalla metà del Seicento, privilegiarono sapori più naturali. Ciò comportò dapprima una progressiva riduzione della produzione,

confinata a dimensioni locali, e successivamente la sua definitiva scomparsa nei primi decenni dell'Ottocento.

L'opera, articolata in sei capitoli oltre all'introduzione e alla conclusione, si configura come la rielaborazione, ampliata e sistematizzata, di studi precedentemente pubblicati dall'autore, ora arricchiti dall'apporto di nuove fonti e da una visione organica. Dopo una densa introduzione, che offre un quadro complessivo della ricerca, viene tracciata una sintesi della storia della coltivazione e del commercio dello zafferano in Europa, con particolare riferimento al contesto italiano tra XIII e XVI secolo. Il percorso analitico prende le mosse dalla diffusione in Toscana nel XIII secolo, per poi estendersi ad altre regioni italiane. Lo zafferano, merce preziosa e spesso soggetta a sofisticazioni, costituiva un prodotto largamente esportato, con il commercio saldamente controllato dai mercanti italiani e tedeschi. Oltre alla Toscana e alla Lombardia, anche Abruzzo e Puglia si distinsero per la produzione: in particolare gli Abruzzi divennero un centro di primo piano grazie alla qualità della spezia e alla centralità della cosiddetta "via dello zafferano" verso Firenze. Particolarmente innovativa risulta l'attenzione a fonti di natura insolita, come i trattati sui ciarlatani, che attestano l'uso dello zafferano in pratiche fraudolente, nonché l'analisi del suo impiego nella cucina europea medievale, dove la spezia, per il colore che richiamava l'oro, assurgeva a simbolo di prestigio e solarità.

Il terzo capitolo è interamente incentrato sull'analisi dei manuali di pratica mercantile, che forniscono preziose testimonianze sulla classificazione qualitativa dello zafferano e sulle gerarchie di valore attribuite alle diverse aree di produzione. Centrale era il ruolo di Venezia, che fungeva da hub per il commercio mediterraneo e continentale. Lo zafferano abruzzese godeva di ottima reputazione, dietro a quello toscano, seguito da quello marchigiano e catalano, mentre quello pugliese era considerato di pregio inferiore ma apprezzato per la sua capacità di conservazione.

I capitoli quarto e quindi approfondiscono in maniera sistematica la situazione pugliese, distinguendo rispettivamente tra la Terra di Bari e la Terra d'Otranto. Nel primo caso si documenta una coltura che, attestata fin dalla fine del XIII secolo e sviluppatasi a partire dalla metà del XIV fino all'arrivo sui mercati internazionali nel XV, trovò nei mercanti tedeschi i principali attori del commercio, impegnati ad acquistare fino a un terzo della produzione annua. Attraverso il porto di Bari, la spezia arrivava a Venezia e da lì verso i mercati internazionali.

Nel secondo caso, la Terra d'Otranto emerge come il principale distretto produttivo, con una resa stimata tra le 8.000 e le 9.000 libbre annue, arrivando a produrre i due terzi della produzione pugliese totale. Attestato alla metà del XV secolo, lo zafferano salentino, in particolare quello di Nardò e Gallipoli, era tra i migliori di Puglia, particolarmente apprezzato sui mercati internazionali. In entrambi i casi, la ricostruzione si arricchisce di dettagli locali, con l'analisi di casi specifici (Bitonto, Bisceglie e Casalnuovo), che conferiscono concretezza e profondità al quadro d'insieme.

Gli ultimi due capitoli sono dedicati rispettivamente al sistema fieristico e al regime fiscale. Il primo rappresenta un elemento peculiare dell'economia meridionale tardo-medievale: la Puglia ospitava il 39% delle fiere del Regno di Napoli, e quelle autunnali-invernali costituivano i principali snodi per il commercio dello zafferano. La fiera di Galatina, in particolare, si configurava come la più specializzata per quantità e qualità del prodotto. L'analisi fiscale, infine, mette in luce il peso delle imposi-

zioni tributarie, differenziate tra le province, contribuendo a spiegare le dinamiche di declino della coltura.

L'opera si candida a essere contributo importante nel panorama storiografico, frutto di un lavoro pluriennale. Non mancano tuttavia spunti per ulteriori approfondimenti. Appare, ad esempio, auspicabile una più puntuale verifica critica dei dati quantitativi tramandati dalla letteratura pregressa e un'analisi più sistematica del comparto tintorio, solo marginalmente considerato. Resta inoltre da chiarire, per quanto le fonti lo consentano, la distribuzione del consumo tra impieghi alimentari, farmaceutici e tintori, questione che potrebbe ridimensionare la percezione attuale dello zafferano come spezia prevalentemente culinaria.

In conclusione, il volume, oltre a rispondere efficacemente alle domande iniziali, apre a nuove prospettive di ricerca, ponendosi come un'opera importante per lo studio dell'economia e delle dinamiche commerciali nel Mezzogiorno tardomedievale.

MARCO GIACCHETTO

