

BARBARA GELLI

«NASCE IN QUEL DI SIENA DELL'ELETTISSIMO».  
NOTE SULLA COLTIVAZIONE  
E LA COMMERCIALIZZAZIONE  
DELLO ZAFFERANO SENESE  
TRA BASSO MEDIOEVO ED ETÀ MODERNA  
(SECOLI XIV-XVIII)<sup>1</sup>

Siena, 1427. In una Piazza del Campo gremita di gente accorsa per ascoltarlo, frate Bernardino dedicava la sua trentottesima predica nella città di Siena al tema degli imbrogli e delle malversazioni connesse a una gestione malevola delle attività produttive e mercantili. In tale occasione, volendo richiamare un aneddoto che fosse non solo esemplare ma anche comprensibile a tutti, Bernardino narrava la storia di una contrattazione truffaldina incorsa tra due uomini d'affari in occasione della vendita di una partita di zafferano:

Uno mercatante andava per comprare zafferano da un altro mercatante, L'uno il fece diventare umido perché pesasse più che non era, e l'altro [di nascosto] el misse nel forno, perché pesasse meno che e' non doveva, che forse s'asciugò più che l' dovuto. E in questo modo colui che credeva ingannare rimase ingannato<sup>2</sup>.

L'esempio citato rimanda a una delle frodi più comuni dell'epoca<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Questo lavoro è stato svolto nell'ambito del progetto "Farfalla. Identificazione, valorizzazione e conservazione di specie vegetali, della filiera e delle tecniche di coltivazione agricola nella Toscana centro meridionale", finanziato dalla Regione Toscana e realizzato all'interno dei dipartimenti di Scienze Storiche e dei Beni Culturali e di Ingegneria dell'Informazione e Scienze Matematiche dell'Università degli Studi di Siena, del dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa e del Centro Interuniversitario di Ricerca sul Turismo dell'Università degli Studi di Firenze e del dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali dell'Università degli Studi di Pisa. Su questo mi permetto di rimandare ad A. CIACCI, *Il progetto Farfalla*, «Rivista di storia dell'Agricoltura», 56, 1/2, giugno-dicembre 2016, pp. 59-75.

<sup>2</sup> BERNARDINO DA SIENA, *Prediche volgari sul Campo di Siena, 1427*, a cura di C. Delcorno, Milano 1989, pp. 1117-1118.

<sup>3</sup> Ad esempio un'altra truffa perpetrata a Siena in relazione al commercio di zafferano è presente in ASS, *Podestà* 178, cc. 2r-v (1456).

indotta delle peculiari caratteristiche commerciali e organolettiche dello zafferano: una pianta industriale capace di dare vita a ingenti margini di profitto ma al contempo un prodotto facilmente adulterabile. Un vero e proprio “oro rosso” che per tutto il basso Medioevo e la prima età moderna fu caratterizzato da un considerevole valore commerciale al punto da essere impiegato come mezzo di pagamento e come un congruo donativo per omaggiare sovrani e alti dignitari. Così, osservando il caso toscano, tra il XIII e il XIV secolo, lo zafferano fu impiegato sia a Siena<sup>4</sup> che a Firenze come merce di scambio in sostituzione del denaro contante<sup>5</sup>, San Gimignano se ne servì per sancire le proprie alleanze diplomatiche nei confronti di Federico II<sup>6</sup>, Enzo di Sardegna e Carlo d'Angiò<sup>7</sup> mentre nel 1257 il vescovo di Volterra tentò di corrompere<sup>8</sup> alcuni consiglieri della curia romana<sup>9</sup> offrendo loro alcune partite di questo pregevole prodotto.

Lo zafferano (dall'arabo *za'farān*) si otteneva dagli stimmi disseccati del fiore del croco (dal latino *crocus sativus*), una pianta erbacea delle iridacee che produceva dei fiori violacei a imbuto<sup>10</sup> e rispondeva a una amplissima domanda di mercato indotta dalla sua straordinaria versatilità di impieghi<sup>11</sup>. Grazie alle sue doti tintoree (con esso era possibile ottenere principalmente il giallo e il rosso ma, in combinazione, anche il verde e il blu) veniva comunemente utilizzato per colorare i panni di lana, di lino e di

<sup>4</sup> Ad esempio ASS, *Biccherna* 744, c. 14r (1310) che illustra il caso di un affitto che il Comune di Siena avrebbe dovuto ricevere dai frati di Santa Maria da Montavasone pagato con del croco.

<sup>5</sup> A. PETINO, *Lo zafferano nell'economia del Medioevo*, «Studi di Economia e di Statistica», I, Università di Catania, a.a. 1950-1951, p. 23 e note 4 e 5; R. DAVIDSOHN, *Forschungen zur Geschichte von Florenz*, Berlino 1896-1901, vol. II, reg. 18, p. 12

<sup>6</sup> O. OLIVIERI, *Lelettissimo zafferano di San Gimignano*, in *Lo zafferano di San Gimignano: storia, arte, gastronomia*, a cura di O. Olivieri, Milano p. 48.

<sup>7</sup> DAVIDSOHN, *Forschungen*, cit., vol. II, reg. 326, 333, 423 cit. in PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 23 e nota 6.

<sup>8</sup> Un ulteriore episodio di corruzione perpetrato nel Senese è riportato in ASS, *Regolatori* 254, c. 248v (15 dicembre 1477): «Chome sanno le Signorie vostre ci è leggie che durante uno bossolo di vicharo non si può avere né exercitare più che uno offitio di electioni. Et essendo esse vostre Signorie proposte alla observantia delli statuti però a quelle si ricorda et notifica chome ser Matheo da Manciano in questi dì ora l'anno fu vicaro di Celle et oggi si truova vicaro overo potestà di San Casciano. Et chosì viene a dire che durante el bossolo [h]a due offitii di electioni contra la forma delli statuti. Però piacciavi in ciò farli quanto porta ragione et per li statuti vostri è proveduto et per avere tali offitii presta denari alla comunità, al comune di San Casciano. Prestò fiorini 30 incirca. Et [h]anno avuto per merito libre III di zaffarano. Oltra all'offitio el guadagno che ha facto di far la canova per vendare el pane a manuto. Et al comune di Pereta per simile modo [h]a prestato denari per avere quello offitio et chosì à avuto per giennaio. Siché veggin vostre Signorie quanta honestà regna in lui».

<sup>9</sup> F. SCHNEIDER, *Regestum volterranum*, Roma 1907, reg. 679, anno 1257 cit. in PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 23 e nota 8.

<sup>10</sup> F. CARDINI, *Una nota sullo zafferano*, in *Lo zafferano di San Gimignano*, cit., p. 102.

<sup>11</sup> P. WILLARD, *Zafferano, l'oro degli dei*, Milano 2001.

seta<sup>12</sup>. In ambito cosmetico serviva per tingere i capelli e per ravvivare il colorito del viso<sup>13</sup>; analogamente, lo zafferano era anche parte integrante della preparazione dei colori da pittura<sup>14</sup>, era impiegato per miniare i codici ed era incluso nella preparazione dei mordenti per gli intonaci<sup>15</sup>.

Un altro filone di largo impiego era poi quello medico e alimentare. Così se gli antichi ricettari rivelano un uso assai ricercato di questa droga all'interno della cucina italiana, francese, tedesca, ungherese e financo boema<sup>16</sup>, dall'altro lato non esisteva spezieria d'Europa all'interno della quale essa non fosse presente, essendo considerata una delle componenti più importanti della farmacopea medievale e moderna<sup>17</sup>. Alcuni manuali medici confermano come lo zafferano fosse ritenuto un toccasana per moltissime patologie: dalle malattie del fegato a quelle dei reni, dalle affezioni polmonari alle ferite, dall'epilessia alle disfunzioni sessuali e persino un efficace rimedio contro la peste. Conseguentemente esso fu impiegato nella preparazione di diversi composti: liquori, unguenti, purganti, sciroppi, digestivi, ma anche infusi e decotti<sup>18</sup>.

Per tutto il Medioevo e la prima età moderna la sua commercializzazione animò i mercati internazionali<sup>19</sup>. Fra le varie tipologie, quello italiano era considerato il migliore assieme a quello spagnolo e l'Italia fu la maggiore regione produttrice d'Europa<sup>20</sup> con molte zone vocate alla coltivazione di questa pianta tra cui è possibile annoverare, oltre alle più note produzioni d'Abruzzo, anche la Toscana, dove questa coltura si concentrò principalmente nel contado fiorentino e aretino, nella Valdelsa e nel Senese<sup>21</sup>.

Se si eccettuano i, datati, ma sempre utili lavori del Petino (che forniscono un quadro d'insieme relativo alla coltivazione e alla commercializ-

<sup>12</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 25. Per un aggiornamento bibliografico sullo zafferano e sulle altre piante tintoree A CORTONESI, S. PASSIGLI, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo bibliografico, 1950-2010*, Firenze 2016 – Reti medievali E-Book 26, pp. 97-101.

<sup>13</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 25.

<sup>14</sup> C. SECCARONI, *L'impiego dello zafferano nelle tecniche artistiche*, in *Lo zafferano di San Gimignano*, cit., pp. 152-176. Si osservino a riguardo anche le indicazioni espresse da Cennino Cennini all'interno del suo trattato (*Trattato della pittura*, Roma 1821, pp. 42-43, cap. XLIX: «Della natura di un giallo, che si chiama zafferano»).

<sup>15</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 24.

<sup>16</sup> *Ibidem*; A. J. GRIECO, *Lo zafferano dalla medicina alla gastronomia*, in *Lo zafferano di San Gimignano*, cit., pp. 114-134.

<sup>17</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 24.

<sup>18</sup> OLIVIERI, *L'elettissimo zafferano*, cit., p. 20.

<sup>19</sup> *Ivi*, p. 44; PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 21.

<sup>20</sup> *Ivi*, pp. 41-43; CARDINI, *Una nota sullo zafferano*, cit., p. 106.

<sup>21</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., pp. 27, 61-62; E. REPETTI, *Sull'abbandonata coltivazione dello zafferano nei terreni terziari superiori della Toscana*, «Continuazione degli atti dell'Accademia economico-agraria dei Georgofili di Firenze», XIX, 1841, pp. 33-38.

zazione di questa pianta industriale dall'antichità al XVI secolo<sup>22</sup>) lo zafferano italiano, a differenza del prodotto spagnolo<sup>23</sup>, è stato oggetto di pochi studi, circoscritti ad alcune realtà territoriali tra le quali si distinguono in maniera particolare le località dell'Abruzzo<sup>24</sup>. Frequentemente la coltivazione dello zafferano è apparsa, così, come un'"attività sommersa"<sup>25</sup> dell'economia agraria. Dal momento che questo tipo di coltura ha infatti lasciato poche e soprattutto saltuarie tracce all'interno della documentazione, le ricerche hanno assunto prevalentemente un carattere indiziario che ha scoraggiato l'elaborazione di contributi più vasti<sup>26</sup> con il risultato che molte delle nostre attuali conoscenze discendono da sporadiche e frammentarie notizie comprese all'interno di più ampi lavori di storia agraria<sup>27</sup>.

Questo lavoro cercherà di mettere in luce alcuni aspetti relativi alla col-

<sup>22</sup> Oltre al già citato PETINO, *Lo zafferano nell'economica del medioevo* è possibile consultare anche ID., *Lo zafferano nell'economia del mondo antico*, «Il mondo classico», XX, 1942 nonché C. CAPPELLI, A. RANFA, *Lo zafferano: una spezia preziosa fin dall'antichità*, in *Mito e Natura. Approccio multidisciplinare tra antico e presente*, a cura di P. Giulierini, A. Ranfa, F. Scala, S. Neri, C. Cappelli, Milano 2018, pp. 48-50. Devo la segnalazione di quest'ultimo articolo al professor Andrea Zifferero che ringrazio.

<sup>23</sup> Tra i molti titoli: P. VERDÉS PIJUAN, *La fiscalidad sobre el azafrán: en la Cataluña del siglo XV*, in *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, a cura di R. Vallejo Pousada, A. Furió Diego, València 2008, pp. 223-244; S. MARTÍNEZ GARCÍA, *Producción y mercado de azafrán al sur de Aragón durante el siglo XV: el ejemplo de Muniesa, una aldea del Común de Huesca*, in *Una economía integrada. Comercio, instituciones y mercados en Aragón, 1300-1500*, a cura di C. Laliena Corbera, M. Lafuente Gómez, Zaragoza 2012, pp. 319-344; I. COSADO NOVAS, *Las exportaciones de azafrán en la Barcelona del cuatrocientos: la intervención de los operadores alemanes según el "Dret dels alemanys i saboyans" (1425-1445)*, «Acta historica et archaeologica mediaevalia», 32, 2015, pp. 579-618.

<sup>24</sup> R. COLAPIETRA, *Il commercio dello zafferano in area aquilana tra XIV e XVII secolo*, «Proposte e ricerche», 15, 1992, pp. 111-118; A. CLEMENTI, *La produzione ed il commercio dello zafferano nel contesto della fioritura mercantile del basso medioevo all'Aquila*, in *Lo zafferano*. Atti del Convegno internazionale sullo zafferano (crocus sativus, L.), l'Aquila 27-29 ottobre 1989, L'Aquila 1990, pp. 249-272; anche in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 34, 1994, pp. 15-33; V. CELLI, 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, a cura di M. Buttazzo, P. Carucci, Roma 1995, pp. 894-926; P. BUONORA, *Il secolo d'oro dello zafferano aquilano e la sua eredità*, «Bullettino della Deputazione abruzzese di Storia Patria», 107, 2016, pp. 113-136. A parte il caso abruzzese, una felice eccezione è determinata dal caso di San Gimignano dove gli studi sulla coltivazione dello zafferano locale sono stati utilizzati per produrre un efficace brand turistico. Su questo *Lo zafferano di San Gimignano*, cit.

<sup>25</sup> L. BONELLI CONENNA, *Proprietà fondiaria e mezzadria in Val d'Orcia alla fine del XVII secolo*, in *La Val d'Orcia nel medioevo e nei primi secoli dell'età moderna*, a cura di Alfio Cortonesi, Roma 1990, p. 378.

<sup>26</sup> A uguali conclusioni giunge anche Barlucchi in A. BARLUCCHI, *Il contado senese all'epoca dei Nove. Asciano e il suo territorio tra Due e Trecento*, Firenze 1997, p. 67.

<sup>27</sup> Cfr. L. BONELLI CONENNA, *Una fattoria toscana nelle "Crete" della Val d'Orcia: Spedaletto (1595-1764)*, in *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale (Secoli XVI-XX)*. Atti del convegno del Seminario permanente per la storia delle aziende agrarie, Trento, 4-6 giugno 1981, p. 283.

tivazione e alla commercializzazione dello zafferano senese: un riconosciuto prodotto di eccellenza che tra il XIV e l'inizio del XVII secolo fu oggetto di ampi traffici locali e internazionali. Il risultato finale è ben lungi dall'essere definitivo. Restano ancora da comprendere e da definire molti aspetti e in particolar modo quelli relativi all'impiego, alla commercializzazione e ai processi di trasformazione dello zafferano in ambito artigianale.

\*\*\*

La più antica attestazione conosciuta relativa alla coltivazione dello zafferano nel territorio senese è contenuta all'interno di un contratto agrario della prima metà del XIII secolo in base al quale il 16 ottobre 1228 tale Buonsignore di Ugolino Mellireri affermò di aver ricevuto da Bonagrazia di Soffiadinò 5 «scafi» di zafferano da porsi «ad medium» in un campo presso la località di Campiglia d'Orcia<sup>28</sup>.

Analizzando gli statuti del Senese redatti tra gli inizi del XIV e la prima metà del XVII secolo è possibile osservare come la produzione dello zafferano fosse praticata un po' ovunque (dagli immediati dintorni della città fino ai territori più distanti) concentrandosi prevalentemente lungo una direttrice di sud, sud-est che contemplava la Val d'Elsa senese, le Crete<sup>29</sup>, la Val d'Arbia, e poi soprattutto la Val d'Orcia e la Val di Chiana. Più o meno ampi riferimenti alla coltivazione del croco sono infatti presenti all'interno delle raccolte normative di Casole<sup>30</sup>, Radicondoli<sup>31</sup>, Asciano<sup>32</sup>, Monte Sante Marie<sup>33</sup>, Serre di Rapolano<sup>34</sup>, Monticchiello<sup>35</sup>, Rocca d'Orcia<sup>36</sup>, Ca-

<sup>28</sup> D. BIZZARRI, *Liber imbreviaturarum Ildibrandini notarii*, a cura di M. Chiaudano, Torino 1938, pp. 134-135: «V scafios groci ad ponendum ad medium in campo posito ad Campilliam, ubi habebat suam aream et capannam».

<sup>29</sup> Cfr. G. GIORGETTI, *Le crete senesi nell'età moderna. Studi e ricerche di storia rurale*, a cura di L. Bonelli Conenna, Firenze 1983, pp. 63-66.

<sup>30</sup> *Lo statuto del Comune di Casole del 1492*, a cura di L. Fusai, Casole 2011, pp. 81-82

<sup>31</sup> ARCHIVIO DI STATO DI SIENA (da ora ASS), *Statuti dello stato* 106, c. 102v, addizioni allo statuto del 1464.

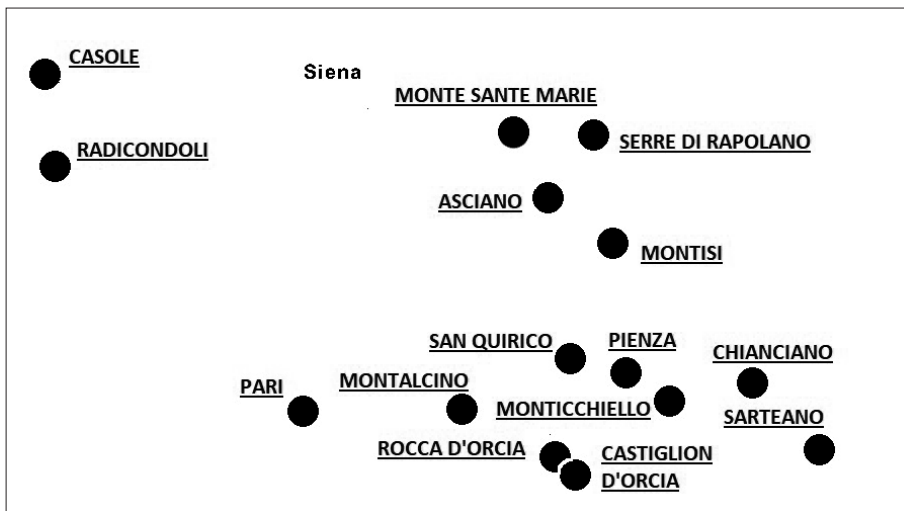
<sup>32</sup> *Lo Statuto del comune di Asciano del 1465*, a cura di D. Ciampoli, Siena 2000, p. 106, dist. IV, cap. XVIII: «Della pena delle bestie che danno danno in gruogho».

<sup>33</sup> ASS, *Statuti dello Stato* 87, c. 16v, dist. IV, «Pena di chi darà danno in decti luogi qui di sotto» (ante 1545).

<sup>34</sup> G. PINI, S. ROSSOLINI, *Serre di Rapolano e il suo Statuto del 1656-57*, «Bullettino Senese di Storia Patria», 84-85, 1977-1978, p. 182 oppure *Lo statuto delle Serre di Rapolano del 1656*, a cura di D. Ciampoli, D. Mazzini, Siena 2010, p. 100, cap. LXVI: «Della pena delle bestie che dessero danno in biade, grani, lame e prati, piantoni et altro».

<sup>35</sup> V. NERI, *Monticchiello. Storia di una comunità*, Siena 1975, p. 163, rubrica III, VI: «de la pena di chi lavora el di delle feste».

<sup>36</sup> D. CIAMPOLI, C. LAURENTI, *Lo statuto del comune di Rocca d'Orcia del 1420*, Siena 2006, p. 146. Distinzione IV, cap. XLVIII: «de la pena di chi dà danno in grugo altrui».



Cartina 1 *La distribuzione della coltivazione dello zafferano sulla base delle indicazioni contenute negli statuti senesi (secc. XIV-XVII)*

stiglian d'Orcia<sup>37</sup>, Montalcino<sup>38</sup>, Pienza<sup>39</sup>, San Quirico<sup>40</sup>, Pari<sup>41</sup>, Montisi<sup>42</sup>, Chianciano<sup>43</sup> e Sarteano<sup>44</sup>.

L'estensione e l'organizzazione degli spazi che venivano riservati a questa coltivazione potevano differire da caso a caso. Molto dipendeva dal

<sup>37</sup> *Castiglione d'Orcia alla fine del Medioevo. Una comunità alla luce dei suoi statuti*, a cura di E. Simonetti, Siena 2004 p. 122, distinzione IV, cap. 11: «De la pena di coglie gruogo, fave, ceci o altro legume» e distinzione IV, cap. 17: «De la pena delle bestie che danno danno in vignie e orti» (1440).

<sup>38</sup> F. VIOLA, *Montalcino nel Quattrocento. Lo statuto dei danni dati e degli straordinari (1452): edizione e note storiche*, Arcidosso (GR) 2018, pp. 121 (rub. 32: «Della pena di chi desse danno al gruogo et zafferano d'altri»), 124 (re. 46: «Della pena delle bestie grosse che desseno [danno] nel grogo d'altri»), 128 (rub. 66: «Della pena di chi desse danno al gruogo et zafferano d'altri»).

<sup>39</sup> ASS, *Statuti dello Stato* 25, cc. 46r, (dist. IV, cap. 9: «Della pena di chi cogliesse zaffarano d'altri»), 47r (dist. IV, cap. 19: «Della pena delle bestie fussero legate nella loggia anzidetta in zaffarano»), 1564.

<sup>40</sup> ASS, *Statuti dello Stato* 129, c. 34v, dist. IV, cap. III: «Della pena di chi cogliesse zaffarano d'altri».

<sup>41</sup> *Tra Siena e Maremma. Pari e il suo statuto*, a cura di M. Ascheri, L. Nardi, F. Valacchi, Siena 1995, p. XLI, rub. 128: «Statuto che quando bestie desseno danni in beni di ciptadini» (1509).

<sup>42</sup> *Statuto di Montisi del 1494*, a cura di L. Gatti, Siena 1994, pp. 91-92, rubr. 139: «della pena delle bestie cavalline, vacine, mulachie che dessero danno in beni altrui».

<sup>43</sup> *Chianciano e i suoi statuti in età moderna. Una comunità federata dello Stato di Siena*, a cura di A. Dani, A. Rondoni, Siena 2014, pp. 294 (cap. 34: «Delle persone e bestie in zaffarano»), 274 (cap. 61: «Della pena delle bestie in prati, ghiffate e bandite»), secc. XVI-XVIII.

<sup>44</sup> *Statuti del comune di Sarteano (secoli XV-XVIII)*, a cura di A. Dani, M. Morrocchi, A. Nicolucci, Canterano (RM) 2018, p. 443, capitoli del danno dato, cap. 100: «Della pena delle bestie d[anti] d[anno] in zaffarano». *Ivi*, pp. 496, 501, 507, gabelle di Sarteano.

contesto produttivo di riferimento e dalle finalità agricole e commerciali. All'interno di un sistema di conduzione agraria basato in modo crescente sull'appoderamento e regolato dalla mezzadria, lo zafferano appare piuttosto come una produzione collaterale (e integrativa) del reddito agrario. Nelle zone maggiormente vocate a questo tipo di coltivazione il croco risulta presente in diversi contratti agrari e soggetto, al pari di altri prodotti, a una divisione *ad medium* tra il proprietario e il mezzadro. È quanto emerge ad esempio dall'atto che fu stipulato nel 1485 dal monastero di Sant'Eugenio per la concessione di un podere sito nella compagnia di Monastero (negli immediati dintorni di Siena). Qui i monaci inserirono una sommaria nota di divisione a «metade di quello frutterà [lo] zaffarano»<sup>45</sup>. Più dettagliate furono invece le disposizioni stabilite dal contratto di affitto che fu redatto nel 1347 a Montalceto (nei pressi di Asciano), in base alle quali il concessionario si impegnò a seminare ogni anno 12 staia di galla di grogo da acquistare a mezzo con il proprietario<sup>46</sup>. In queste contingenze, come bene attestato dallo statuto quattrocentesco di Castiglion d'Orcia, il croco veniva per lo più piantato all'interno dei numerosi «orti pieni» assieme ai «cavoli», ai «ceci», alle «fave» e alle più generiche «erbe da orto»<sup>47</sup>.

Diversi erano invece i casi nei quali la coltivazione dello zafferano si traduceva in una produzione mirata e specializzata che richiedeva l'impiego di aree colturali specifiche e/o più estese: è il caso degli speciali senesi che nel corso del Trecento comprarono dei terreni nella Scialenga da impiegare nella coltivazione di croco e guado da poter rivendere<sup>48</sup>. In Val di Chiana gli statuti documentano l'esistenza di ampi spazi dedicati a questa coltura (ad esempio i «campi», i «prati», le «ghiffate» e le «bandite» menzionati negli statuti di Chianciano<sup>49</sup>) di proprietà dei diversi commercianti senesi e degli esponenti dei grandi casati: nel 1401 un campo «a galle di zafferano» situato presso la località di Vergelle (vicino a Montalcino) fu acquistato

<sup>45</sup> *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, III, Contado di Siena, 1349-1518*, a cura di G. Piccinni, Firenze 1992, pp. 325-327.

<sup>46</sup> «Che ogni anno terano sul decto tereno almeno XII staia di galla di gruogo, sì che almeno ne venga XII staia a buono fiore e pagasi e compresi comunalmente ad esso gruogo e galla porano, radarano, coliarano e aconciarano a le loro espese e poi d'esso e d'ogni altro frcto ch'è su'luogo e terreno preducto darano el meço», *Il contratto di mezzadria nella Toscana medievale, I, Contado di Siena, secc. XIII-1348*, a cura di G. Pinto, P. Pirillo, Firenze 1986, pp. 318-320.

<sup>47</sup> *Castiglion d'Orcia alla fine del Medioevo*, cit., p. 122, distinzione IV, cap. 11: «De la pena di coglie gruogo, fave, ceci o altro legume» e distinzione IV, cap. 17: «De la pena delle bestie che danno danno in vignie e orti» (1440).

<sup>48</sup> Su questo si veda anche BARLUCCHI, *Il contado senese*, cit., p. 71 che mostra l'incidenza del fenomeno nel territorio della Scialenga.

<sup>49</sup> *Chianciano e i suoi statuti in età moderna*, cit., cap. 61: «Dela pena delle bestie in prati, ghiffate e bandite».

dal pizzicagnolo senese Mariano a seguito di una trattativa con il magnate Francesco di *messer* Goro di Goro Sansedoni<sup>50</sup>.

Le comunità tutelavano la produzione dello zafferano da furti e danneggiamenti con la normativa sul «danno dato». Considerevoli pene pecuniarie venivano comminate sia nei confronti dei proprietari degli animali che, introducendosi all'interno degli spazi coltivati, vi avessero arrecato dei guasti, e sia verso tutti coloro che avessero arrecato dei danni alle colture. In questi ultimi casi le sanzioni pecuniarie potevano essere particolarmente ingenti ed esemplari, specie se si considerava la natura potenzialmente non accidentale del danno. A Rocca d'Orcia (1420) il guasto arrecato da un animale dava luogo a un'ammenda che poteva variare tra i dieci soldi di un porco e i venti di una capra o di una pecora; diversamente, nel caso in cui un uomo avesse leso un raccolto non solo «calpestando gruogo altrui» (sanzione potenzialmente involontaria e punibile con soli cinque soldi per ogni pianta) bensì «cogliendo[ne] el fiore» (azione che avrebbe sottinteso il furto) costui sarebbe stato condannato a pagare ben «soldi cento per ogni volta»<sup>51</sup>.

Le attività di pesatura e quantificazione del prezzo dello zafferano erano demandate ai cosiddetti «pesatori del fiorino», scelti dagli ufficiali della Mercanzia per svolgere il ruolo di stimatori dei prodotti di lusso. Secondo lo statuto della Mercanzia del 1433, costoro avrebbero dovuto pesare, con l'impiego di «bilancie grosse, mezane et picchole et pesi bisognevoli» di proprietà del Comune, «oro, ariente, perle, seta, zafferano o simili cose di valuta» percependo un compenso solo in parte commisurato al valore della merce pesata: nello specifico, «dichiarato però che del zafferano pesasse, abbia per parte denari due per libra, non potendo però pigliare più che soldi cinque per parte se maggiore peso fusse, né meno di denari quatro»<sup>52</sup>.

Nello svolgimento del loro esercizio i pesatori finivano per assumere un importante ruolo di garanzia, in quanto «buon[i] (...) cittadin[i]»<sup>53</sup>. Come ben evidenziato dalle parole di san Bernardino, il considerevole valore dello zafferano induceva a molte frodi che le autorità senesi cercarono il più

<sup>50</sup> REPETTI, *Sull'abbandonata coltivazione*, cit., p. 33. Su questo anche ASS, *Manoscritto B 37*, c. 263v. Come riportato anche dal Nannizzi, il pizzicagnolo avrebbe potuto trarre vantaggio dalla vendita all'ingrosso degli stimmi del croco così come permesso dagli statuti della sua Arte, A. NANNIZZI, *L'Arte degli speziali in Siena*, «Bullettino Senese di Storia Patria», 10, fasc. II, 1939, pp. 224-225.

<sup>51</sup> *Lo statuto del comune di Rocca d'Orcia*, cit., p. 146, distinzione IV, cap. XLVIII: «de la pena di chi dà danno in grogo altrui».

<sup>52</sup> M. CHIANTINI, *La Mercanzia di Siena nel Rinascimento. La normativa dei secoli XIV-XVI*, Siena 1996, pp. 144-145, addizioni allo statuto, rub. 206: «De chi peserà alla Mercanzia».

<sup>53</sup> CHIANTINI, *La Mercanzia di Siena*, cit., pp. 144-145, addizioni allo statuto, rub. 206: «De chi peserà alla Mercanzia».



possibile di arginare ricorrendo a un ampio uso della delazione. Pubblica e privata. Così se da un lato anche a Siena le autorità promisero a tutti gli eventuali accusatori segreti un premio in denaro corrispondente alla metà della pena comminata ai trasgressori, dall'altro gli ufficiali della Mercanzia istituirono un vero e proprio "corpo di controllori" che avrebbe dovuto garantire un monitoraggio costante delle botteghe e dei luoghi di smercio dello zafferano per accertarsi che all'interno di essi non avesse luogo alcun tentativo di adulterazione<sup>54</sup>. Coloro che fossero stati trovati a commercializzare un prodotto contraffatto avrebbero dovuto pagare una multa di dieci lire e avrebbero perso tutta la loro merce che sarebbe stata requisita e arsa nella piazza del Mercato.

Lo zafferano veniva comunemente adulterato inumidendolo (come nel caso citato da Bernardino), ungendolo con olio di mandorle dolci oppure aggiungendo sabbia o *femminelle* (cioè gli stimmi del fiore)<sup>55</sup>. L'esperienza e le competenze mercantili dei già citati ufficiali "controllori" erano fondamentali per smascherare gli imbrogli e garantire la genuinità del prodotto. Come risulta dallo Statuto della Mercanzia di Siena, una delle adulterazioni più frequenti consisteva nell'unione di «buono» zafferano senese con quello più scadente proveniente dalla Catalogna e anche in questo caso occorrevano delle indubbie conoscenze tecniche per accorgersi delle differenze<sup>56</sup>.

Garantire l'origine del prodotto senese era molto importante dal momento che lo zafferano coltivato in questo territorio era ritenuto pregiato all'interno del panorama internazionale. Tra il XV e il XVI secolo, nelle piazze europee i raccolti provenienti dal Senese e dal Fiorentino venivano riuniti e commercializzati sotto la comune denominazione di zafferano toscano. Infatti il prodotto toscano era l'unico in tutta Italia che fosse in grado di reggere il confronto con il così detto «zima» d'Abruzzo e di imporsi

<sup>54</sup> *Ivi*, pp. 63-64, distinzione III, rubr. 19: «della pena di coloro che venderanno falsa cera overo falso gruogo».

<sup>55</sup> OLIVIERI, *L'elettissimo zafferano*, cit., p. 20. Come ricordava agli inizi del Trecento il mercante fiorentino Francesco di Balduccio Pegolotti, un acquirente accorto avrebbe dovuto considerare come lo zafferano «vuol essere rosso, colorito e secco e asciutto, che non tenga troppo femminella gialla, né altro male tenere, e che quando lo strigni colla mano e poi aprendo la mano che non ti rimanga appalozzolato ma rigonfi come cosa asciutta, e che non tenga sabbione, e di ciò ti puoi avere: arrecalo in sun uno tagliere e colla mano leggermente lo scuoti sopra lo detto tagliere e leva il zafferano, e se terra, sabbione, cioè rena od altro tenore grave rimarrà in sul tagliere, sicché il potrai vedere», F. BALDUCCI PEGOLOTTI, *Della Decima e delle altre gravetze eccetera. Tomo terzo contenente la pratica della mercatura scritta da Francesco Balducci Pegolotti*, Lisbona e Lucca 1766, p. 376.

<sup>56</sup> CHIANTINI, *La Mercanzia di Siena*, cit., pp. 63-64, distinzione III, rub. 19: «della pena di coloro che venderanno falsa cera overo falso gruogo».

sui mercati internazionali: lo zafferano toscano era «bello e buono come lo zima» da cui era ben difficile distinguerlo<sup>57</sup> e non era mancato chi, come lo stesso Pegolotti, ne aveva sottolineato l'eccellenza sostenendo di preferirlo a tutte le altre qualità europee<sup>58</sup>. Da qui l'appellativo generico di «zima di Firenze» con il quale esso venne talvolta definito a prescindere dalla reale zona di provenienza; Siena compresa<sup>59</sup>. D'altra parte, malgrado la minore «fama» attribuita ai raccolti del Senese, coloro che erano soliti commerciare in zafferano avevano ben chiaro il valore qualitativo di un prodotto che si sarebbe mostrato capace di riscuotere indubbi avalli anche da un punto di vista botanico. Nel 1544 il medico senese Pietro Andrea Mattioli avrebbe dato alle stampe un importante trattato naturalistico (i cosiddetti *Dialoghi del Mattioli*) che forniva un accurato decalogo delle specie vegetali esistenti. In tale occasione, trovandosi a commentare le caratteristiche e le varietà delle piante di croco, il Mattioli ebbe modo di sottolineare l'eccellenza dello zafferano senese e la sua capacità di reggere il confronto con varietà più pregiate: «nascene ancora in Toscana in alcuni luoghi e massime in quel di Siena dell'elettissimo, il qual può stare con tutti questi a paragone»<sup>60</sup>.

Per tutto il basso Medioevo e la prima età moderna la commercializzazione dello zafferano fu un'attività di primo piano del mercato europeo. L'Italia, la Spagna e la Francia erano i maggiori paesi produttori ma il prodotto italiano era reputato di maggior pregio rispetto agli altri. Dei tre, lo zafferano francese era quello meno quotato, ma aveva il vantaggio di fiorire in anticipo rispetto agli altri attirando in questo modo la prima domanda del mercato<sup>61</sup>. Il raccolto spagnolo era qualitativamente e quantitativamente migliore del francese e costituiva il più temibile concorrente per la produzione italiana anche se presentava al suo interno notevoli differenze in relazione alle zone di provenienza. La qualità più pregiata era quella aragonese, seguiva quella della Catalogna e per ultima si attestava quella della Castiglia<sup>62</sup>.

È stato stimato che tra la fine del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento il volume complessivo di zafferano prodotto in Europa dovesse aggirarsi attorno alle 500 some<sup>63</sup>, vale a dire circa 79 tonnellate. In annate

<sup>57</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 39.

<sup>58</sup> PEGOLOTTI, *Della Decima e delle altre gravezze*, cit., p. 376.

<sup>59</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 39 nota 2.

<sup>60</sup> A. MATTIOLI, *Discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli sanese, medico cesareo ne sui libri di Pedacio Discoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia 1746, p. 58.

<sup>61</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., pp. 39-41.

<sup>62</sup> *Ivi*, pp. 41-42.

<sup>63</sup> *Ivi*, p. 38. Il computo è stato eseguito calcolando 1 soma = 2 balle = 494 libbre dell'Aquila = 158 chilogrammi.

normali il raccolto italiano arrivava a coprire circa 1/3 della domanda e grazie alle sue qualità più ricercate (zima d'Abruzzo e zafferano toscano) esso forniva circa il 50% della merce più pregiata. Conseguentemente lo zafferano toscano era soggetto a una ampia domanda di mercato e veniva commercializzato in moltissime località estere: per tutta la durata della guerra dei Cent'Anni ad esempio diverse partite di zafferano toscano e spagnolo furono vendute in territorio inglese, nel 1514 esso comparve assieme alla «zima» e al «pugliese» sul mercato di Lione e agli inizi del Cinquecento fu rivenduto sulla piazza tedesca dalla compagnia di Ravensburg<sup>64</sup>.

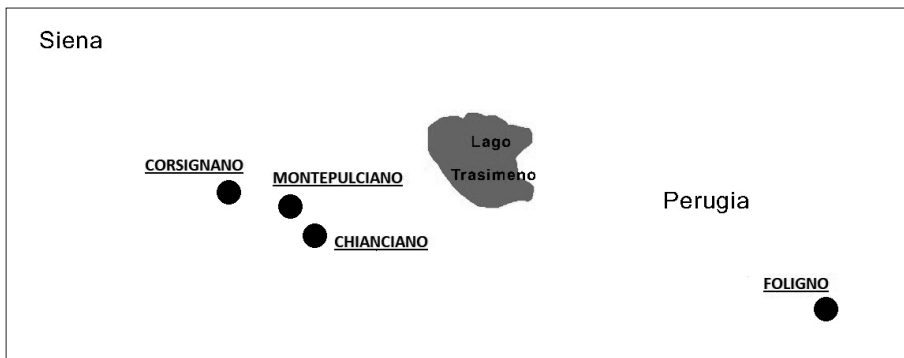
Assieme alle altre qualità toscane il raccolto senese fu assunto come un "ordinario" prodotto di lusso, richiesto e commercializzato da moltissime compagnie mercantili, tanto fiorentine quanto iberiche: nel 1356 le autorità fiorentine concordarono il costo delle gabelle senesi sul croco da imbarcare al porto di Talamone, mentre nel 1379, la comunità catalana approfittò della stipulazione di un nuovo trattato commerciale con Siena per includere lo zafferano tra le merci selezionate da poter acquistare *in loco* a un prezzo di favore e trasportare via mare<sup>65</sup>.

Alla fine del Trecento il prodotto senese fu oggetto di un precipuo interesse anche da parte di una società commerciale e finanziaria di raggio internazionale come quella del mercante Francesco di Marco Datini di Prato. Prova ne sono le accurate notazioni che furono redatte tra il 1384 e il 1385 dal fattore Zanobi di Forese: nel suo quaderno Zanobi annotò i risultati di un viaggio esplorativo condotto nel Senese e in Umbria al fine di documentare luoghi, prezzi e indicazioni di passo di tutti i prodotti d'eccellenza reperibili sul territorio, eventualmente acquistabili e destinati ai mercati internazionali. Tra questi egli segnalò la presenza, tra Siena e Perugia, di ottime partite di zafferano coltivate presso le località di Corsignano, Chianciano, Montepulciano e Foligno<sup>66</sup>.

<sup>64</sup> *Ivi*, pp. 40 e nota 7, 41 e nota 4, 42, 59 e nota 4.

<sup>65</sup> L. BANCHI, *I porti della Maremma senese durante la Repubblica*, Firenze 1871, p. 143. Più in generale sulla commercializzazione dello zafferano da Talamone ASS, *Gabella* 9, c. 23r, 1471: «paghaenti che si debono tollare per nome di kabella a qualunque persona mettarà o trarrà alchuna merchantia per lo porto di Talamone et sotto brevità», «Zafferano d'ogni ragione all'entrare 1 lira, 10 soldi», «zafferano all'uscire 0 lire, 15 soldi». ASS, *Statuti di Siena* 32, cc. 25r-27, 9 luglio 1356 che mostra il prezzo pattuito per lo smercio di croco e zafferano da Talamone all'interno delle trattative commerciali con Firenze.

<sup>66</sup> B. DINI, *Il viaggio di un mercante fiorentino in Umbria alla fine del Trecento*, «Miscellanea storica della Valdelsa», 96, 1990, pp. 93-94.



Cartina 2 Zone caratterizzate dalla coltivazione di zafferano di alta qualità secondo le indicazioni del fattore di Francesco di Marco Datini, Zanobi di Forese (1384-85)

Parimenti significative sono le informazioni contenute nel manuale di mercatura redatto da Giovanni da Uzzano (1442) che mostra l'afflusso regolare di zafferano senese nel porto di Pisa, pronto per essere imbarcato e venduto all'estero: tra le tipologie di «zafferano che vuoi mettere in Pisa per navigare», i maggiori quantitativi provenivano infatti dal Senese, dalla Valdelsa e dalle Marche<sup>67</sup>.

Un'altra piazza d'affari strategica per la commercializzazione del prodotto era Venezia dove le vantaggiose opportunità finanziarie garantite dal costante afflusso di mercanti e navigli si affiancavano alla possibilità di poter effettuare delle piccole speculazioni finanziarie. Nel suo trattato di economia (*Le pratiche delle due prime matematiche*, 1567) l'architetto e ingegnere militare Pietro Cataneo conferma come uno dei metodi più comuni impiegati dagli uomini d'affari per incrementare i propri risparmi consistesse proprio nell'acquisto di zafferano senese da condurre a Venezia. Qui infatti un accorto mercante avrebbe potuto trarre un cospicuo guadagno lucrando sul cambio della moneta e sulle incongruenze derivanti dalle diverse unità di peso<sup>68</sup>.

Tra il XIV e il XV secolo la tassa senese relativa al passaggio dello zafferano dalle porte cittadine subì alcune oscillazioni. Talvolta prevalse l'idea di abbassare l'imposta in modo da favorire un maggiore afflusso di

<sup>67</sup> G. DA UZZANO, *Della decima e delle altre gravezze ecc. Tomo quarto contenente la pratica della mercatura scritta da Giovanni di Antonio da Uzzano nel 1442*, Lisbona e Lucca 1766, p. 182.

<sup>68</sup> P. CATANEO, *Le pratiche delle due prime matematiche di Pietro Cataneo sense ricorrette e meglio ordinate con alcune aggiuntioni de lo stesso autore. Divise in libri quatro*, Venezia 1577, p. 39, libro secondo: «modo d'investigare i guadagni et perdite».

«çaffarano conducto da le Chiane in qua»<sup>69</sup>; in altre circostanze si preferì aggiornare e incrementare l'importo allineandosi all'entità della gabella di Pisa<sup>70</sup>. Lo zafferano che giungeva a Siena da Cetona e da Montepulciano e più in generale da «oltra o d'altra Chiana» godeva di una tassazione agevolata e una delle frodi più frequenti consisteva nell'acquisto di un prodotto proveniente da altre località che poi «sotto nome di çaffarano montepulcianese o cetonese o luoghi simili» veniva «tra[tt]o fuore dal (...) contado» pagando un importo di gabella notevolmente più basso<sup>71</sup>. Anche in questo caso i governanti cercarono di arginare i frequenti imbrogli istituendo una tassa unica sullo «zafferano toscano» oltre a cospicui premi in denaro per i potenziali testimoni e accusatori segreti<sup>72</sup>. La frequenza con la quale le autorità furono costrette a legiferare sull'argomento la dice lunga sull'entità delle transazioni più o meno lecite di zafferano e conferma la presenza di un dibattito attorno al tema della «giusta» entità da attribuire ai dazi<sup>73</sup>. Importi capaci di non danneggiare gli interessi economici locali ma a un contempo tali da favorire l'afflusso di quanti più acquirenti possibile. Specie nel caso degli uomini d'affari stranieri.

A partire dalla seconda metà del Quattrocento il mercato italiano dello zafferano osservò un significativo incremento degli uomini d'affari tedeschi dopo che molti di essi avevano abbandonato la piazza spagnola valutando sia le difficili congiunture politiche iberiche che l'entità sensibilmente inferiore delle spese per il trasporto dello zafferano italiano<sup>74</sup>, non tanto per una più ravvicinata posizione geografica dell'Italia rispetto alle linee spagnole dei traffici tedeschi quanto per i minori costi nel passaggio delle merci dai luoghi di produzione ai mercati di consumo. Tra il XV e il XVI secolo il commercio dello zafferano italiano toccò il suo massimo sviluppo e le città della penisola assistarono al ciclico arrivo di acquirenti tedeschi. Costoro giungevano in Italia in corrispondenza dei raccolti e vi soggiornavano per un periodo compreso tra dicembre a febbraio, talvolta indugiando anche fino all'estate. Una volta acquistate le partite di zaffera-

<sup>69</sup> ASS, *Statuti di Siena* 36, c. 20v, 1382. Devo questa informazione all'amico Marco Giacchetto che ringrazio.

<sup>70</sup> BANCHI, *I porti della Maremma senese*, cit., p. 91. Si faccia riferimento alla disposizione del 1453.

<sup>71</sup> ASS, *Concistoro* 2112, c. 107r, 27 febbraio 1411.

<sup>72</sup> «Et ciascuno possa accusare e dinanziare e abbi la metà de la pena. E l'suo nome sia tenuto segreto et gli aseguitori possino procedere per inquisitione come a loro parrà convenirsi ch'el comuno abbi el debito suo», ASS, *Concistoro* 2112, c. 107r, 27 febbraio 1411.

<sup>73</sup> Su questo si veda anche ASS, *Consiglio Generale* 478, c. 94, 29 luglio 1405, piuttosto che ASS, *Statuti di Siena* 38, c. 69r, 23 marzo 1407.

<sup>74</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., pp. 34, 41-43.

no essi provvedevano a portarle in Germania e da lì a rivenderle sul mercato internazionale<sup>75</sup>.

Naturalmente, sia all'estero che ancor più in Italia, i tedeschi si trovavano in questo modo talvolta a concorrere e altre volte a negoziare con gli uomini d'affari italiani a seconda dei luoghi e delle circostanze. Se, da un lato, sui mercati internazionali i mercanti italiani si affiancavano a quelli tedeschi nella vendita dello zafferano toscano, nelle transazioni che si svolgevano nelle piazze italiane essi riuscivano a intercettare per primi buona parte della produzione costringendo i tedeschi ad acquistare da loro. Ad oggi la maggior parte delle informazioni utili su questo aspetto si riferiscono al mercato abruzzese e provengono in forma prevalente dallo studio di alcuni libri contabili come quello del mercante aquilano Pasquale di Santuccio<sup>76</sup>, quello della compagnia fiorentina di Matteo di Simone Gondi<sup>77</sup> e soprattutto dal manuale di commercio della compagnia tedesca dei Baumgartner<sup>78</sup>. Per poter disporre di qualche indicazione anche per il territorio senese è stato necessario effettuare uno spoglio sulla documentazione di alcune compagnie commerciali locali attive nella prima età moderna. In quest'ottica è stata dunque analizzata la corrispondenza del mercante fiorentino Priore di Mariotto Banchi (1480)<sup>79</sup>, il libro contabile di una anonima compagnia senese del 1584-1587<sup>80</sup> e il copialettere d'affari del senese Rinaldo Specchi del 1590-1592<sup>81</sup>: tre compagnie che mostrarono uno spiccato interesse per la commercializzazione dello zafferano contestualmente a quella di altre merci come ad esempio quelle derivanti dall'industria tessile. Le fonti hanno messo in evidenza una netta differenziazione tra le zone di produzione e quelle di mercato sottolineando come, tra la fine del XV e il XVI secolo, la maggior parte delle transazioni d'affari ascrivibili allo zafferano senese finirono per svolgersi a Firenze, una tappa prestabilita all'interno delle linee commerciali tedesche in Italia percepita come un luogo strategico di convergenza tra i mercati meridionali e quelli

<sup>75</sup> *Ivi*, p. 61.

<sup>76</sup> H. HOSCHINO, *Frammento di un libro contabile dell'Abruzzo medievale: identificazione*, in *Studi in memoria di Giovanni Cassandro*, II, Roma 1991, pp. 448-462. Il manoscritto registra i traffici di questo mercante abruzzese tra gli anni '70 e '80 del XV secolo.

<sup>77</sup> Matteo di Simone Gondi fu attivo all'Aquila tra il 1480 e il 1485. I suoi registri sono conservati presso L'ARCHIVIO DELLO SPEDALE DEGLI INNOCENTI DI FIRENZE, *Estranei* 552, 556, 557. Su questo P. PIERUCCI, *L'attività creditizia della famiglia Gondi in Abruzzo alla fine del '400*, in *Credito e sviluppo economico in Italia dal Medioevo all'Età contemporanea*, Verona 1988, pp. 113-129.

<sup>78</sup> Il libro della compagnia dei Baumgartner rappresenta la fonte principale dello studio del Petriano relativamente al XVI e al XVII secolo.

<sup>79</sup> ASS, *Particolari famiglie senesi* 2, «Banchi», corrispondenza.

<sup>80</sup> BIBLIOTECA COMUNALE DEGLI INTRONATI (da ora BCI), *Manoscritto* C. II. 32.

<sup>81</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3.

settecentrali<sup>82</sup>. Lì si fermò una parte consistente degli uomini d'affari stranieri e lì finirono per confluire sia il raccolto fiorentino che quello senese, giustificando in questo modo la già citata e generalizzante definizione di uno “zafferano toscano” o “zima di Firenze” con la quale i mercanti d'Oltralpe andarono apostrofando il prodotto da loro acquistato. Un prodotto “misto”, commercializzato *in loco* tanto dalle società mercantili senesi che da quelle fiorentine.

Così se da un lato il libro contabile di una anonima compagnia senese documenta l'invio di “balle”, “ballette” e “fardelli” di «zafferano di Siena» con le relative “fatture”, e spese “per accompagnatura” e “vettura” tra i mesi di maggio e giugno del 1584 e tra gennaio e aprile del 1586 e del 1587<sup>83</sup>, dall'altro il carteggio del Banchi evidenzia come alla fine del Quattrocento un'importante società fiorentina come quella dei Capponi ebbe tutto l'interesse a inviare nel Senese uno dei suoi emissari di fiducia per poter istituire accordi privilegiati con i banchi locali e dare vita a trattazioni economiche condivise per l'acquisto di zafferano da rivendere a Firenze. È quanto emerge dalla lettera che il 2 dicembre 1475 fu inviata da «Pietro Capponi in Firenze, a Priore di Mariotto Banchi, in Siena agli Spannocchi» con la quale fu fatto esplicito riferimento all'opportunità di vendere il raccolto senese nella città dell'Arno per poter trarre profitto dalla “conseguenziale” maggiorazione dei prezzi vigente su questa piazza d'affari così battuta dagli acquirenti stranieri:

intendo de' pregi di zafferano. Qui s'è venduto 7 ½ in Firenze et di fuori 7 in 7,5 et 7,10. Potendo avere hosti [a Siena] a 6,10 stimo sarebbe utile torne, perché qui se varebbe 7,15 in 8. Et credo che sarebbe buono venderlo di fuori et in uno mese<sup>84</sup>.

Dirottare la commercializzazione del prodotto da Siena a Firenze divenne dunque una condizione imprescindibile per accrescere i guadagni derivanti dalla vendita dello zafferano speculando sul prezzo di vendita e programmando accortamente le tempistiche del mercato. Un dettagliato resoconto di queste strategie commerciali è offerto dal copialettere del senese Rinaldo Specchi, agente di una compagnia fiorentina facente capo a Francesco Litoti. Il manoscritto contiene la trascrizione di tutte le lettere inviate dallo Specchi a Firenze con la copia di alcune risposte e copre un

<sup>82</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., p. 61.

<sup>83</sup> BCI, *Manoscritto C. II. 32*, cc. 5r (1584), 8v (1586), 12r (1587).

<sup>84</sup> ASS, *Particolari famiglie senesi 2*, «Banchi», corrispondenza: Pietro Capponi a Mariotto Banchi, Firenze, 2 dicembre 1475.

arco temporale che va dal 1590 al 1592. All'interno di esso tredici lettere scritte tra l'ottobre del 1591 e l'aprile del 1592<sup>85</sup> consentono di documentare con dovizia di particolari l'articolazione dei rapporti che ruotava attorno a una stagione del mercato dello zafferano senese e di precisare l'identità delle persone coinvolte: dai mezzadri ai proprietari terrieri, dai mercanti stranieri ai mercanti italiani. Toscani e non.

Il primo raccolto dello zafferano aveva luogo alla fine del mese di ottobre e in tale occasione si verificava una prima importante differenziazione tra il comportamento dei mezzadri e quello dei proprietari terrieri. «Li nostri lavoratori – commentava lo Specchi – sono li primi a venderne perché hanno bisogno di comprarne pane per vivere»<sup>86</sup>. La precarietà della loro condizione li induceva ad affrettare la contrattazione per poterne trarre immediato sostentamento; in questo modo tuttavia essi finivano per vendere i loro raccolti a un prezzo particolarmente basso di cui si avvantaggiavano i mercanti locali che attendevano con ansia questa prima finestra di mercato («sarebbe bene che voi cominciaste a comprarne presto, avanti che arrivassero o ordinassero li altri, perché siamo certi vi vantagiereste nei prezzi»<sup>87</sup>). Come mostra il caso in oggetto, gli uomini d'affari senesi riuscivano a garantirsi la precedenza sugli altri grazie all'instaurazione preventiva di rapporti diretti con quegli stessi lavoratori della terra che poi finivano per divenire anche dei preziosi informatori commerciali. «Sappiamo di certo perché giornalmente ne abbiamo aviso da li nostri»<sup>88</sup> lavoratori»<sup>89</sup>, riferiva infatti lo Specchi a Francesco Litoti riferendosi a quella rete di contatti presente nei luoghi di produzione che gli consentiva di mantenersi aggiornato sull'andamento dei prezzi e sulla comparsa di tutti i potenziali acquirenti. Notevolmente diverso appare invece il caso dei proprietari terrieri (in gran parte cittadini) e di tutti coloro che, godendo di una condizione economica privilegiata, potevano permettersi di mettere da parte la loro quota del raccolto e di rimanere in attesa dell'imminente e connaturato aumento dei prezzi («li patroni di essi lo serbano», «quelli che possono tenerlo sperano abbi a valere molto più»<sup>90</sup>).

L'arrivo continuo di mercanti italiani, in parte locali e in parte provenienti da altre località della penisola, intenzionati ad acquistare partite

<sup>85</sup> Mi riferisco in modo particolare a BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, cc. 4v, 29r, 29v, 30r, 31v, 32r, 33r, 34v, 35r, 41v, 42r, 43v, 44r, 46r.

<sup>86</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, cc. 29r, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 29 ottobre 1591.

<sup>87</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, cc. 29r, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 29 ottobre 1591.

<sup>88</sup> E in tale contesto è significativo osservare come con l'uso del termine "nostri" lo Specchi faccia riferimento non alla condizione di suoi "propri" affittuari o mezzadri bensì a quella più generica di lavoratori della terra "altrui" che erano divenuti suoi "fornitori".

<sup>89</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 30r, Rinaldo Specchi ai Litoti, 5 novembre 1591.

<sup>90</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 29r, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 29 ottobre 1591.



di zafferano da poter rivendere agli acquirenti stranieri generava una vasta domanda che faceva rapidamente impennare il costo dello zafferano<sup>91</sup>. «Come ariva qualche mercante percorne assai che salirà di prezzo» affermava con sicurezza lo Specchi il quale nel giro di una sola settimana poté osservare un aumento nella forbice dei prezzi di 4 lire per libbra: dalle 26 lire alla libbra del 5 novembre alle 30 lire alla libbra del 12 novembre<sup>92</sup>. Il carteggio documenta lo svolgimento di un braccio di ferro tra i mercanti italiani lì presenti, decisi ad accaparrarsi dei raccolti limitati e insufficienti per tutti; su questo agivano i venditori che cercavano di far aumentare il valore della merce ad esempio sottolineando e “mettendo a frutto” la presenza di eventuali annate di carestia («desiderate sapere la recolta de li zaffarani insieme con lo prezzo diciamo le ricolte essere pochissime secondo il solito de li anni passati»<sup>93</sup>). In quest'ambito è interessante osservare come alcuni acquirenti abbiano tentato di coalizzarsi per cercare di non far salire il prezzo imponendo ai venditori un importo “calmierato” e ribassato. Uno stratagemma che a quanto pare non sempre fu in grado di determinare gli effetti sperati in considerazione dell'azione autonoma di acquirenti terzi. È quanto mostra l'arrivo di un mercante ligure che, acconsentendo immediatamente al prezzo richiesto dai venditori, fece impennare i costi per tutti:

li zafferani sono saliti di prezzo per esservi stato uno mercante di Genova. E ne [h]a comprato quantità a lire 29 e a lire 30 [per] libbra. E dove egli è stato, quelli che avevano di bisogno tutti [h]anno venduto. Ma li altri mercanti che sono remasti non vogliono dare se non lire 28 in lire 28 ½. E in quanto si stanno e non conpronno. E noi non mancaremo con ogni diligentia e sotigliezza vantaggiare quanto ci sarà possibile perché si dubita che in breve non abbi a passare lire 30 [per] libbra<sup>94</sup>.

Così, dopo aver acquistato subito la sua quota del raccolto dai mezzadri, per circa due mesi Rinaldo Specchi rimase a osservare la dinamica delle contrattazioni che ebbero luogo nel Senese riferendo a Firenze del costante incremento dei prezzi giunti a inizio dicembre alla soglia di 36

<sup>91</sup> Gli ampi margini di profitto derivanti dalla vendita all'ingrosso dello zafferano potevano indurre alcuni uomini d'affari senesi a dedicarsi in forma prevalente a questo tipo di commercio. È quanto emerge dalla dichiarazione di tale Tiberio di Niccolò Priceni che nel 1548 notificò all'ufficio dei Quattro Censori di Siena di non essere affatto un “otioso” e di svolgere anch'egli una professione «fa[ncendo] incetta di zafferano in la corte di Castelmuto», ASS, *Quattro Censori* 5, c. 224r, 1548. Devo questa informazione alla professoressa Gabriella Piccinni che ringrazio.

<sup>92</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 30r, Rinaldo Specchi ai Litoti, 5 novembre 1591.

<sup>93</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 30r, Rinaldo Specchi ai Litoti, 5 novembre 1591.

<sup>94</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 32r, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 12 novembre 1591.

lire alla libbra. In questo modo egli poté calcolare un aumento di circa il 38% del valore delle sue partite di zafferano rispetto al costo di acquisto e tra dicembre e marzo egli provvide a inviare alcuni “fagotti” a Firenze dove il prodotto fu venduto ai mercanti stranieri dagli stessi Litoti, sulla base di quest’ultimo prezzo, divenuto ormai anche il valore di partenza della piazza fiorentina<sup>95</sup>.

Il carteggio dello Specchi ha il merito di evidenziare la varietà degli attori sociali e delle strategie commerciali sottese alle logiche di questo mercato. Dalle grandi linee del commercio nazionale e internazionale rappresentate dagli interessi degli uomini d’affari alle più peculiari e puntuali dinamiche che si vennero a creare all’interno di un sistema di conduzione agraria come quello mezzadrile. In particolare, è significativo sottolineare l’importanza assunta dalla coltivazione dello zafferano all’interno di un quadro di sussistenza proprio dei ceti più bassi del contado senese.

I proventi derivanti dalla vendita dello zafferano rappresentarono per i mezzadri un elemento importante di integrazione del reddito poiché assicurarono un valido aiuto in condizioni di indigenza («li bisognosi»<sup>96</sup>) e consentirono di sopperire alle più elementari necessità di sostentamento familiare («chi per bisogno di pane»<sup>97</sup>). Allo stesso tempo per i “lavoratori” più agiati questo poté tradursi anche in una fonte di investimento per poter ottenere dei capitali da reinvestire nell’acquisto di granaglie («chi per la sementa»<sup>98</sup>). In questo modo, tra i prodotti della terra, lo zafferano fu quello che assieme al grano offrì ai contadini le maggiori opportunità per ottenere liquidità<sup>99</sup>, al punto che nelle mani di costoro esso poté divenire anche uno strumento privilegiato di accesso al credito. Il tutto all’interno di dinamiche economiche di tipo secolare capaci di legare in un unico *fil rouge* la storia dei lavoratori della terra senesi del XVI secolo a quella dei loro antenati del XIII secolo.

Già a questa altezza cronologica i registri notarili documentano l’esistenza, in Val d’Orcia, di piccoli prestiti (o anticipi) sul raccolto concessi da operatori finanziari che i lavoratori della terra-debitori avrebbero dovu-

<sup>95</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, cc. 34v (Giovanpaolo Benzuoli a Francesco Litoti e Rinaldo Specchi, Siena 3 dicembre 1591), 35r (Rinaldo Specchi a Francesco Litoti e Giampaolo Benzoli, Siena, 9 dicembre 1591).

<sup>96</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 30r, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 5 novembre 1591.

<sup>97</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, cc. 29r-29v, Rinaldo Specchi ai Litoti, Siena, 29 ottobre 1591 e Rinaldo Specchi a Giorgio Sensitel, Siena 29 ottobre 1591.

<sup>98</sup> BCI, *Manoscritto* D. VII. 3, c. 29v, Rinaldo Specchi a Giorgio Sensitel, Siena, 29 ottobre 1591.

<sup>99</sup> Su questi temi G. PINTO, *La Toscana nel Tardo Medioevo*, Firenze 1982, pp. 221-223.

to rimborsare in natura, attraverso il raccolto dello zafferano<sup>100</sup>. E anche in questo caso, malgrado le ovvie divergenze legate a un diverso contesto socio-economico e temporale, si verificarono alcune forme di speculazione da parte dei creditori sul valore dei prodotti della terra che andarono di pari passo con la possibilità da parte dei lavoratori di disporre liberamente della loro quota di prodotto per l'acquisto di beni di consumo. Infine, è possibile osservare come tra i prestatori furono presenti, più che generici *hommes d'argent*, diversi mercanti interessati specificamente alla commercializzazione dello zafferano come dimostra l'esempio di quel Mariano Genovese che nelle campagne di San Quirico accordò prestiti esclusivamente sul raccolto del croco<sup>101</sup>.

È evidente come in questo quadro la coltivazione dello zafferano abbia rappresentato a lungo una risorsa di indubbio valore economico per molte località del contado senese, specie per quelle della Val d'Orcia e della Val di Chiana. Qui la raccolta del croco si tradusse in un'importante voce di bilancio e in tale contesto è importante considerare come, specie in Val d'Orcia, la progressiva diffusione di un sistema agrario come quello mezzadrale finì per svolgere un ruolo nello sviluppo di questa produzione<sup>102</sup>. La coltivazione dello zafferano infatti richiedeva un forte anticipo di capitali che i contadini da soli non avrebbero potuto permettersi e il contributo con il quale i proprietari provvedevano (come stabilito all'interno dei contratti agrari) a finanziare in tutto o in parte gli impianti delle "galle" poté indirettamente tradursi anche in un valido *assist* produttivo in vaste zone del Senese. «Lo zafferano (...) suole essere una gran parte de le (...) [nostre] rendite»<sup>103</sup>. Con queste parole ad esempio gli abitanti di Montisi, in gran parte mezzadri presso la locale grancia dall'ospedale senese di Santa Maria della Scala, denunciavano alle autorità senesi la perdita dei raccolti occorsa a seguito della guerra del 1448. Un gravissimo danno economico che aveva compromesso gli equilibri di una comunità ormai fortemente qualificata e caratterizzata da questo tipo di coltivazione.

Tra il XV e il XVI secolo, in queste zone, lo zafferano era coltivato da tutti i contadini più o meno agiati e anche se le piccole aziende a carattere familiare che facevano capo ai poderi o alla piccola proprietà contadina lavoravano in maniera autonoma, in alcuni momenti dell'anno e in con-

<sup>100</sup> O. REDON, *Uomini e comunità del contado senese nel Duecento*, Siena 1982, p. 71.

<sup>101</sup> *Ivi*, pp. 72 (nota 118), 84.

<sup>102</sup> In Val di Chiana la mezzadria ebbe un'incidenza e una diffusione più tarda come da G. CHERUBINI, *La mezzadria delle origini*, in *Contadini e proprietari nella Toscana moderna*. Atti del convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti, I, Firenze, 1979, p. 137.

<sup>103</sup> ASS, *Concistoro* 2130, c. 76 (1448), cit. in M. GINATEMPO, *Crisi di un territorio. Il popolamento della toscana senese alla fine del medioevo*, Firenze 1988, p. 289, nota 69.

comitanza con alcune fasi lavorative particolarmente complesse che richiedevano un'ampia manodopera, costoro finivano per cooperare gli uni con gli altri in nome di un comune interesse comunitario: «in seminar questo (...) gli uomini si aiutavano e v'entrava del denaro»<sup>104</sup>.

Fino alla prima metà del Seicento in alcune comunità del Senese come Pienza, Trequanda, Montisi e Petroio<sup>105</sup> lo zafferano divenne una fonte di reddito talmente rilevante da tradursi in una delle prime entrate del *budget* comunale. Difatti quando nel 1640 l'auditore granducale Biringucci effettuò la sua visita nel territorio senese, l'ufficiale non poté che rilevare lo stretto rapporto di dipendenza esistente tra l'organigramma economico della località di Montisi e la coltivazione di questa pianta industriale: «nel castello vi sono fuochi n. 106. Fuore poderi 30. Anime in [tutto] numero 659», «vivono con l'industria delli zaffarani la maggior parte»<sup>106</sup>. Una annotazione di un grande valore per le autorità granducali che con la visita del Biringucci si proponevano di comprendere a fondo la caratterizzazione economica e produttiva del Senese; basti considerare come nel corso della visita, al momento di calcolare il gettito complessivo di tutto lo Stato, l'auditore stimò che il denaro proveniente dalla sola vendita dello zafferano si aggirasse intorno agli 8000 scudi. Una cifra non solo considerevole ma soprattutto identificabile come una delle maggiori voci di entrata dello «Stato Nuovo di Siena»<sup>107</sup>.

Alla metà del XVII secolo il commercio dello zafferano italiano entrò in crisi. Come mostrano le fonti abruzzesi, già alla fine del Cinquecento l'attività di «intermediazione» messa in atto dei mercanti italiani tra gli acquirenti stranieri e le zone di produzione venne percepita dagli uomini d'affari tedeschi come un'ingerenza sempre più esosa. Desiderando sfuggire alla crescente spirale dei prezzi e alle speculazioni programmate delle compagnie italiane, essi cominciarono a disertare le consuete piazze d'affari (a partire dalla più nota, quella abruzzese<sup>108</sup>) e a cercare nuovi mercati che se all'inizio furono ancora italiani (basti pensare a quello di Lanciano<sup>109</sup>) successivamente interessarono altri paesi europei, a partire dalla Francia. In questo modo nella seconda metà del XVII secolo lo zafferano italiano perse

<sup>104</sup> ASS, *Manoscritto* D 82, cc. 128r-129r (1676).

<sup>105</sup> Lo si può rilevare consultando le voci redatte dal Biringucci all'interno di ASS, *Manoscritto* D. 91.

<sup>106</sup> ASS, *Manoscritto* D. 91, c. 156v (1640).

<sup>107</sup> ASS, *Manoscritto* D. 91, cc. 186r-v (1640).

<sup>108</sup> PETINO, *Lo zafferano nell'economia*, cit., pp. 85-89.

<sup>109</sup> *Ivi*, pp. 87-88. Su questa importante piazza di affari si veda C. MARCIANI, *Il commercio dello zafferano a Lanciano nel 1500*, «Archivio storico per le province napoletane», III, 81, 1963, pp. 139-161.

importanti quote di mercato sui mercati internazionali a tutto vantaggio del più economico prodotto francese<sup>110</sup>. Ciò determinò una notevole svalutazione dei raccolti italiani e, anche se alla fine del Seicento, constatata la notevole inferiorità qualitativa dei raccolti francesi, ebbe luogo un piccolo e temporaneo incremento della produzione, la coltivazione di questa pianta industriale andò inesorabilmente contraendosi:

«mentre prima n'entrava ancora» di denari «da zafferani» – commentava amaramente una relazione governativa senese coeva – «al presente similmente n'entr[a] molto meno (...) perché in quei luoghi dove facevano zafferani (...) gl'hanno quasi dismessi, perché vagliano poco in riguardo all'essersi cominciati a usare i zafferani di Francia. Ben è vero che essendosi provato che quei di Francia sono inferiori, hanno questi del paese ripreso qualche credito»<sup>111</sup>.

La considerevole riduzione dei prezzi dello zafferano indusse molti contadini e piccoli proprietari a non investire più nella troppo onerosa e a questo punto troppo poco remunerativa opera di impianto delle 'galle' con il risultato che questo genere di coltivazione divenne di dominio esclusivo dei maggiori proprietari fondiari. Nel 1676 l'auditore generale Bartolomeo Gherardini, andando a esaminare quella stessa comunità di Montisi che fino a una trentina di anni prima aveva visto il suo intero corpo sociale partecipare e beneficiare dei frutti di questa coltivazione e che pure, ai suoi tempi, continuava a presentarsi come la comunità del Senese maggiormente interessata dalla produzione dello zafferano, non poté fare a meno di constatare una evidente diminuzione del numero dei produttori "locali":

oggi a causa della viltà dei prezzi è assai declinata questa industria e solo vi attendono tre o quattro fameglie del luogo. Ma però in poca quantità. Bene è vero che ne fanno in copia considerabile li gentiluomini che vi possiedono beni e la detta grancia dello Spedale di Siena<sup>112</sup>.

Per poter entrare nel dettaglio di questa trasformazione produttiva si

<sup>110</sup> L. BONELLI CONENNA, *Il contado senese alla fine del XVII secolo. Poderi, rendite e proprietari*, Siena 1990, pp. 38-39; EAD., *Una fattoria toscana nelle "crete" della Val d'Orcia: Spedaletto (1595-1764)*, in *Agricoltura e aziende agrarie nell'Italia centro-settentrionale (secoli XVI-XIX)*, a cura di G. Coppola, Milano 1983, pp. 247-283; EAD., *Proprietà fondiaria e mezzadria in Val d'Orcia alla fine del XVII secolo*, in *La Val d'Orcia nel medioevo e nei primi secoli dell'età moderna*, Roma 1990, pp. 361-410, nota 59.

<sup>111</sup> ASS, *Governatore* 185, filza 5, «Tribunali e comunità dello Stato di Siena e relazione de' confini», cc. nn. (fine del XVII secolo).

<sup>112</sup> ASS, *Manoscritto* D. 82, cc. 128-129 (1676).

è fatto affidamento proprio all'immenso archivio dell'ospedale senese di Santa Maria della Scala che con la sua ingente mole di fattorie è stato per tutto il basso Medioevo e l'età moderna uno dei più grandi proprietari fondiari del Senese<sup>113</sup> e, quindi, anche uno dei maggiori produttori di zafferano. All'inizio del XVIII secolo, all'apice della sua espansione patrimoniale, il patrimonio di questo importante ente ospedaliero annoverava 16 grance, ognuna delle quali composta da molteplici poderi: la grancia di Sant'Angelo in Colle, quelle di Bossi e delle Masse, di Camigliano, di Castelluccio, di Cuna, di San Giusto, di Grosseto, di Montepescali, di Montisi, di Prata, di San Quirico, del Santo, del Sasso, delle Serre e di Spedaletto<sup>114</sup>.

I registri di entrata e di uscita delle grance hanno permesso di appurare come tra il XVI e il XVII secolo la produzione dello zafferano si concentrasse principalmente presso i poderi delle fattorie di Montisi, San Quirico, Spedaletto, Castelluccio e Serre dove i proventi agricoli annuali dei mezzadri si sommavano a quelli dei «grancieri», dei «vignari», dei «pigionali» e di «altre persone» variamente indebitate con il Santa Maria. La maggior parte del croco era inviato a Siena dove veniva in parte venduto e in parte destinato al fabbisogno della spezieria dell'ospedale<sup>115</sup>. Soltanto una quota minoritaria dei raccolti finiva per essere trattenuta e commercializzata a livello locale<sup>116</sup> al fine di finanziare ulteriori ampliamenti fondiari<sup>117</sup> o far fronte a eventuali pagamenti non corrisposti<sup>118</sup>.

Sino alla metà del Seicento nelle fattorie della Val d'Orcia la coltivazione dello zafferano rappresentò una risorsa imprescindibile dell'economia aziendale ospedaliera. Basti considerare come, osservando le entrate della grancia di Montisi, nel 1635 a fronte di un bilancio annuale di circa

<sup>113</sup> Per un'analisi del patrimonio fondiario dell'ospedale di Santa Maria della Scala si rimanda a S. EPSTEIN, *Alle origini della fattoria toscana. L'ospedale della Scala di Siena e le sue terre (metà '200-metà '400)*, Firenze 1986; C. FRANCHI, G. COSCARELLA, *Le grance dello spedale di Santa Maria della Scala nel contado senese*, «Buletino senese di Storia Patria», XCII, 1985, pp. 66-106.

<sup>114</sup> Per alcune sommarie indicazioni sulla storia di queste grance si veda ARCHIVIO DI STATO DI SIENA, *Archivio dell'ospedale di Santa Maria della Scala. Inventario*, Roma 1960 e rispettivamente per Sant'Angelo in Colle pp. 229-230, Bossi e Masse, p. 241, Camigliano p. 230, Castelluccio p. 232, Cuna p. 234, San Giusto p. 238, Grosseto pp. 239-240, Montepescali p. 244, Montisi p. 244, Prata pp. 245-246, San Quirico p. 247, del Santo pp. 247-248, del Sasso pp. 248-249, delle Serre p. 249 e di Spedaletto pp. 250-251.

<sup>115</sup> Su questo anche EPSTEIN, *Alle origini della fattoria toscana*, cit., p. 214 e nota 81.

<sup>116</sup> Alcuni esempi in ASS, *Ospedale* 3065, cc. 29r, 50r (1522).

<sup>117</sup> ASS, *Ospedale* 3065, c. 374: «Zafarano in mani di frate Antonio dé dare per la richiesta di quest'anno libbre due once ... colto l'anno 1435. E dé dare addi VII di novembre libbre VI di zaffarano a San Quirico a un richolto questo anno 1535 e li è restato. Disse per vendere per pagare la terra comprata da Berto di Scharmanglia..... libbre 6».

<sup>118</sup> ASS, *Ospedale* 3065, c. 50r (1522). È il caso del pagamento effettuato in favore del 'beccaio' di Montisi.

5700 scudi la sola coltivazione dello zafferano fu in grado di garantire un introito di 900 scudi<sup>119</sup>. Un utile di tutto rispetto che, a questa altezza cronologica, si presentò come l'esito finale di una più ampia politica di investimento promossa dallo stesso ospedale della Scala. Nell'arco di circa un secolo infatti, tra l'inizio del XVI e i primi decenni del XVII secolo, l'ente ospedaliero era riuscito a che raddoppiare l'entità dei suoi raccolti di zafferano: da una media di circa 15 libbre annue nel 1522<sup>120</sup>, 1523<sup>121</sup>, 1531<sup>122</sup>, 1534<sup>123</sup> e 1535<sup>124</sup> alle 39 libbre annue del 1635<sup>125</sup>. Il tutto a fronte di un sistema di conduzione dei fondi a mezzadria che aveva consentito ai contadini di poter disporre in autonomia di quantitativi di zafferano che le fonti mostrano essere stati di entità (e valore) molto variabile. Alcune più dettagliate voci di entrata relative agli anni 1522<sup>126</sup> e 1523<sup>127</sup> che contengono l'entità dei proventi agricoli ripartiti per ciascun podere mostrano infatti l'esistenza di quantitativi di croco per nucleo familiare oscillanti da un minimo di 8 oncie a un massimo di 1 libbra e 10 oncie [1 libbra=12 oncie]. Ciò significa che al momento di rivendere il proprio prodotto tra una famiglia contadina e l'altra potevano esserci delle differenze quasi triple nei margini di profitto.

Alla metà del Seicento anche qui la brusca diminuzione del prezzo dello zafferano si accompagnò a una fase di crescente difficoltà per i coloni determinata, tra l'altro, oltre che dalla crisi demografica, anche da una sensibile variazione delle scelte economiche della proprietà. La stessa documentazione del Santa Maria della Scala mostra il mutamento delle clausole mezzadrili con il quale l'ospedale tentò di promuovere colture specializzate come la vite, l'olio (e, in minor misura, anche lo zafferano) a tutto detrimento della cerealicoltura<sup>128</sup>. La conseguente redistribuzione colturale

<sup>119</sup> ASS, *Ospedale* 580, cc. 30r-v, 63r (1635).

<sup>120</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 24r, 33r, 36r, 38r, 41r, 42r-42v (1522).

<sup>121</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 122r, 123r, 136v (1523)

<sup>122</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 229v-230r, 253v (1531).

<sup>123</sup> ASS, *Ospedale* 3065, c. 363r (1534).

<sup>124</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 374r, 377r (1535).

<sup>125</sup> ASS, *Ospedale* 580, cc. 30r-v, 63r (1635).

<sup>126</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 33r, 36r, 38r, 41r, 42v (1522).

<sup>127</sup> ASS, *Ospedale* 3065, cc. 122r, 123r, 136v (1523).

<sup>128</sup> L. BONELLI CONENNA, *Nel paesaggio toscano: cipressi, vigne, ulivi e... ginestre, giaggioli e zafferano*, in *Il paesaggio toscano. L'opera dell'uomo e la nascita di un mito*, a cura di L. Bonelli Conenna, A. Brili, G. Cantelli, Siena 2004, pp. 20-30. Più in generale su questi temi si veda M. PULIT QUAGLIA, *Politica annonaria e congiuntura economica nella Toscana di Cosimo III*, in *La Toscana nell'età di Cosimo III*. Atti del convegno, Pisa-San Domenico di Fiesole (FI), 4-5 giugno 1990, a cura di F. Angiolini, V. Becagli, M. Verga, Firenze 1993, pp. 33-43; A. MENZIONE, *Riordinamenti colturali e mutamenti strutturali nella campagne toscane fra XVII e XVIII secolo*, in *Ivi*, pp. 19-32; F. PARDI, *Le trasformazioni del paesaggio storico nelle colline toscane*, in *Storia del territorio e storia dell'ambiente*.

delle superfici dei poderi mise in crisi i lavoratori e provocò un loro crescente indebitamento che rese praticamente nullo il loro interesse verso la produzione dell'ormai troppo dispendioso e poco remunerativo zafferano. Inversamente, malgrado il diminuito rendimento del croco, l'ospedale di Santa Maria della Scala (come testimoniato dallo stesso Gherardini) continuò, assieme ad altre famiglie di "gentiluomini" senesi, a investire nella coltivazione di questa pianta industriale sino a raggiungere una sorta di monopolio commerciale locale. In questo modo, nel giro di un quarantennio, la produzione dello zafferano dal Santa Maria della Scala passò dalle 39 libbre annue del 1635<sup>129</sup> alle 50 libbre annue del 1679<sup>130</sup>.

All'inizio del Settecento il valore dello zafferano calò ancora rendendo questa coltivazione improduttiva anche per le grandi proprietà fondiarie. Nel 1719 i frati del Santa Maria della Scala lamentarono il costo troppo alto del trasporto dello zafferano da Montisi («che importa più la spesa della vettura che la valuta di esse, essendo la detta grancia distante dalla città di Siena circa 20 miglia»<sup>131</sup>) ed espressero tutta la loro contrarietà per una produzione divenuta ormai eccessivamente dispendiosa. Una produzione che tra i lavori di impianto e raccolto finiva per coinvolgere un gruppo estremamente numeroso di individui da pagare, composto in gran parte de donne:

nemeno può considerarsi l'entrata del zaffarano perché viene speso grosse somme nel fare li scassati dove si pone la galla facendo i medesimi per rendere più fruttifero il terreno, come chiaramente si riconosce dal Libro de' Ricordi di detta grancia a fo. 175 dove appariscono distintamente l'opere impiegate per tal lavoro in n° di 154. Oltre l'opere delle donne che si tiene la mattina per cogliere il fiore di detto zaffarano<sup>132</sup>.

Ecco perché, alla fine l'ente ospedaliero decise di diminuire drasticamente la sua produzione e nel 1726 il raccolto totale dello zafferano finì per ridursi a sole 4 libbre<sup>133</sup>; una quantità più che sufficiente per coprire il fabbisogno della spezieria del Santa Maria della Scala.

Lontani erano i tempi in cui il croco garantiva alti rendimenti per tutti.

---

*La Toscana contemporanea*, a cura di S. Neri Serneri, Milano 2002, pp. 51-77; G. GIORGETTI, *Linee di evoluzione delle campagne toscane contemporanee*, in G. GIORGETTI, *Capitalismo e agricoltura in Italia*, Roma 1977, pp. 382-400; Id., *Le crete senesi nell'età moderna*, cit.

<sup>129</sup> ASS, *Ospedale* 580, c. 30r (1635).

<sup>130</sup> ASS, *Ospedale* 624, c. 42r (1679).

<sup>131</sup> ASS, *Ospedale* 1378, cc. 114r-v (10 marzo 1719).

<sup>132</sup> ASS, *Ospedale* 1378, cc. 114r-v (10 marzo 1719).

<sup>133</sup> ASS, *Ospedale* 671, cc. 11, 59 (1726).



Una relazione governativa di inizio Settecento non poté che registrare e lamentare l'enorme divario tra la situazione attuale e quella esistente nel 1640 quando lo stato senese poteva contare su una rendita annua di 8000 scudi proveniente dalla questo tipo di coltivazione:

la mancanza dell'entrata [attuale] del prezzo del zaffarano si prova [facendo il confronto con il] libro della visita del signor Giovanni Biringucci (...). E di presente non solo non se ne vende, ma nepure vi è chi applichi a farne. Non solo per il poco prezzo del medesimo, ma anco perché non vi è più l'esito. Il che è notorio<sup>134</sup>.

<sup>134</sup> ASS, *Ufficiali delle Collette* 3, c. 358r (1707) la stessa è trascritta anche in BCI, *Manoscritto* K. IV. 49, c. 115.

