

ACCADEMIA DEI GEORGOFILI
FIRENZE

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA



ANNO LXIII - N. 1

GIUGNO 2023

Società  Editrice Fiorentina

Con il contributo di



DIREZIONE GENERALE
EDUCAZIONE,
RICERCA E
ISTITUTI CULTURALI

RIVISTA DI STORIA DELL'AGRICOLTURA
Semestrale dell'Accademia dei Georgofili

COMITATO SCIENTIFICO

Presidente

Gabriella Piccinni

Amedeo Alpi - Andrea Cantile - Franco Cazzola - Zeffiro Ciuffoletti - Alfio Cortonesi -
Beatrice Del Bo - Gaetano Forni - Antoni Furió - Danilo Gasparini - Paulino Iradiel -
Galileo Magnani - Arnaldo Marcone - Alessandra Molinari - Massimo Montanari -
Paolo Nanni (*Direttore responsabile*) - Irma Naso - Luciano Palermo - Emanuele Papi -
Rossano Pazzagli - Giuliano Pinto - Leonardo Rombai - Saverio Russo - Luca Uzielli - Francesco Violante

DIREZIONE REDAZIONE AMMINISTRAZIONE

Accademia dei Georgofili
Logge degli Uffizi Corti - 50122 Firenze
Tel. 055 213360 - 212114
Fax 055 2302754
e-mail: rsa@georgofili.it
www.georgofili.it | www.storiaagricoltura.it

Autorizzazione del Tribunale di Firenze n. 2280 - 3 aprile 1973

ISSN 0557-1359

ABBONAMENTI

Società Editrice Fiorentina
via Aretina 298 - 50136 Firenze
sefeditrice.it/abbonamenti-accademia-georgofili | abbonamenti@sefeditrice.it

Annuale Italia: euro 30,00
Annuale estero: euro 50,00
Fascicolo singolo: euro 15,00

© 2024 The Author(s); contributi pubblicati con licenza CC-BY-NC-ND 4.0

In copertina:

A. Pisano, *L'agricoltura* (Museo dell'Opera di S. Maria del Fiore)

SOMMARIO

ANNIVERSARI

PAOLO NANNI

- La «Storia dell'agricoltura italiana», una storia europea. Prospettive comparative a vent'anni dalla pubblicazione della grande opera edita dall'Accademia dei Georgofili* 5
- Appendice: testi di Franco Scaramuzzi, Marcello Pera, Giovanni Cherubini* 21

SAGGI

PAULINO IRADIEL

- De "hija de la pestilencia" a "oro blanco" de la economía. Ganadería, lana y especialización regional en el espacio nororiental ibérico (siglos XIV-XV)* 33

VITO RICCI

- Produzione e commercio dello zafferano in Terra di Bari tra XV e XVI secolo* 59

GABRIELLA PICCINNI

- «E trascinata tramandi / e irrigidita rattieni». Appunti di generazione e di genere su allievi e maestri nell'Università italiana* 113

RECENSIONI

- MASSIMO MONTANARI, *Amaro. Un gusto italiano* (Gabriella Piccinni) 135

Carlo Tosco e Gabriella Bonini, a cura di,

- Il paesaggio agrario italiano: sessant'anni di trasformazioni da Emilio Sereni a oggi (1961-2021)* (Giuseppe Barbera) 139

PAOLO NANNI

LA «STORIA DELL'AGRICOLTURA ITALIANA»,
UNA STORIA EUROPEA

PROSPETTIVE COMPARATIVE
A VENT'ANNI DALLA PUBBLICAZIONE
DELLA GRANDE OPERA EDITA DALL'ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Il 16 gennaio 2003, con i primi cofanetti freschi di stampa, fu presentata a Roma presso il Senato della Repubblica la *Storia dell'agricoltura italiana*, opera in tre volumi e cinque tomi edita dall'Accademia dei Georgofili su iniziativa della «Rivista di storia dell'agricoltura». Intervenero il presidente dei Georgofili Franco Scaramuzzi, Giovanni Cherubini ideatore dell'opera, e l'allora presidente del Senato Marcello Pera, che prese la parola con l'autorevolezza del ruolo istituzionale e del filosofo della scienza.

La scelta di avviare con questa iniziativa le celebrazioni del 250° anniversario della più antica accademia di agricoltura del mondo (1753-2003) non fu casuale. Scaramuzzi aveva creduto in questa *Storia* fin dal primo momento in cui Cherubini gli aveva prefigurato l'idea cinque anni prima, e si era impegnato a trovare le non poche risorse necessarie per la sua realizzazione. L'attenzione per la storia non era cosa inedita per i Georgofili e in questo alveo si incontrarono i rispettivi intenti dei promotori. Per Cherubini si trattava di coronare un desiderio che era stato di Imberciadori molti anni prima, reso possibile alla fine degli anni Novanta da una consolidata storiografia e da un numero di valenti studiosi che da decenni si occupavano di campagne. Per Scaramuzzi significava confermare la consapevolezza molto "agraria" che il presente viene dal passato, e senza la concreta consapevolezza di quelle radici, dei condizionamenti e delle peculiarità del settore agricolo, sono senza futuro i progetti che ogni generazione tenta di elaborare¹.

¹ A conferma di questa convinzione si può aggiungere non solo la costante attenzione per la promozione della «Rivista di storia dell'agricoltura», ma anche la realizzazione di altre opere dedicate alle classiche coltivazioni toscane, la vite e l'olivo: *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Toscana*, a cura di P. Nanni, Accademia dei Georgofili – Polistampa, Firenze 2007; *Olivi di toscana*, a cura di P. Nanni, Accademia dei Georgofili – Polistampa, Firenze 2012.

Mi piace ricordare che il titolo dell'opera avrebbe dovuto essere un po' meno enciclopedico: *L'Italia agricola, dai primi abitatori ad oggi* campeggiava nel foglietto di appunti con cui nel 1997 Cherubini aveva avviato la discussione nel Comitato. Purtroppo le prime parole di quel titolo, a causa di qualche ritardo accumulato, furono bruciate da un'altra pubblicazione uscita in quegli anni peraltro di impianto più ristretto (il Novecento), senza contare l'assonanza con il titolo di una storica rivista tecnica («L'Italia agricola», 1869-1991). A onore di cronaca va ricordato che i tempi si allungarono non solo per il non facile lavoro di cura e coordinamento dei tre volumi originariamente previsti, ma anche perché l'opera si arricchì di due ulteriori tomi: uno dedicato alla preistoria e l'altro allo sviluppo recente. Se le più lontane origini furono rese possibili soprattutto grazie all'impegno di Gaetano Forni, autorevole e storico membro del Comitato della Rivista, l'ultimo dedicato alle rivoluzioni della seconda metà del Novecento fu affidato a georgofili delle facoltà di agraria dopo uno scambio di valutazioni tra Cherubini e lo stesso Scaramuzzi. Il ritardo fu comunque provvidenziale, dal momento che con le corse degli ultimi mesi riuscimmo a chiudere i volumi proprio alle soglie dei due secoli e mezzo di vita dei Georgofili.

Dopo quel primo incontro altre presentazioni furono realizzate a partire da quella di Firenze, dove intervennero alcuni dei curatori di ogni tomo dell'opera e i testi furono pubblicati sulle pagine della rivista². Seguirono poi gli incontri di Bari³, Grosseto⁴, Torino⁵, Milano⁶, Napoli⁷. Nel tempo i volumi hanno avuto una discreta circolazione, oggi resa più facile per chiunque attraverso il formato digitale in accesso aperto sul rinnovato sito web della «Rivista di storia dell'agricoltura» (www.storiaagricoltura.it).

L'idea di ripubblicare in questo numero della Rivista gli interventi di quella prima presentazione di vent'anni fa intende rendere onore a

² Alla presentazione fiorentina del 6 febbraio, presso la Cassa di Risparmio di Firenze, intervennero Alberto Carmi, Franco Scaramuzzi, Giovanni Cherubini, Gaetano Forni, Arnaldo Marcone, Giuliano Pinto, Zeffiro Ciuffoletti, Paolo Nanni. Gli interventi sono pubblicati in *Storia dell'agricoltura italiana. Opera in cinque volumi realizzata dall'Accademia dei Georgofili su iniziativa della Rivista di storia dell'agricoltura*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XLIII, 1, giugno 2003, pp. 119-153 (reperibile in www.storiaagricoltura.it).

³ 27 marzo, presso la Facoltà di Agraria di Bari, interventi di: Vittorio Marzi, Giovanni Cherubini, Paolo Nanni, Biagio Salvemini, Gian Tommaso Scarascia Mugnozza.

⁴ 17 luglio, presso la Camera di Commercio di Grosseto, interventi di: Paolo Nanni, Leonardo Rombai, Zeffiro Ciuffoletti, Alessandro Pacciani.

⁵ 30 ottobre, presso l'Archivio di Stato di Torino, interventi di: Rinaldo Comba, Alessandro Crosetti, Angelo Garibaldi, Giovanni Cherubini, Paolo Nanni.

⁶ 26 novembre, presso l'Università Statale di Milano, interventi di: Paolo Nanni, Emilio Gabba, Sergio Zaninelli, Dario Casati.

⁷ 18 dicembre, presso la Società Napoletana di Storia Patria, interventi di: Giovanni Muto, Luigi Capogrossi Colognesi, Mario Del Treppo, Pasquale Villani, Arnaldo Marcone, Paolo Nanni.

quest'impresa unica nel suo genere, ma anche lanciare qualche riflessione sulla storia dell'agricoltura nel quadro degli studi storici anche in una prospettiva europea, oltre ad annotare qualche considerazione sulle interazioni tra storia e attualità. Per chi si occupa di storia la domanda "a che serve la storia" richiama, quasi riflesso incondizionato, le pagine di Marc Bloch sulla «legittimità» della storia, «scienza degli uomini del tempo», e l'incessante dialogo che ci porta a «comprendere il presente mediante il passato» e «comprendere il passato mediante il presente»⁸. Si tratta di un interrogativo che si riproporrà sempre, di generazione in generazione, e che forse assume qualche connotato particolare parlando di agricoltura. Mantenendomi pertanto entro l'ambito della storia dell'agricoltura vorrei proporre alcune riflessioni attingendo alla memoria della genesi dell'opera in questione di cui fui coordinatore editoriale, arricchita dalle esperienze di ricerca e di didattica maturate negli anni, ma anche da attività e dibattiti all'interno dell'Accademia dei Georgofili.

Altri approfondimenti e anche possibili comparazioni tra storie agrarie europee o extraeuropee potranno seguire, aggiungendo, integrando o discutendo queste prime note. Almeno questo è l'intento condiviso con il Comitato scientifico della Rivista.

1. *Serviva (serve) una storia dell'agricoltura italiana di lungo periodo?*

Delle prime discussioni all'interno del Comitato della Rivista ricordo le varie opinioni in merito all'opportunità di un'impresa di questa portata, cosa peraltro ovvia quando si tenta di mettere insieme un gruppo molto assortito di valenti studiosi. Non tutti gli allora membri del Comitato della Rivista decisero di accordare il proprio impegno, e fu pertanto deciso di costituire un Comitato *ad hoc* formato dai curatori dei volumi, includendo anche studiosi esterni. Ricordo ad esempio Carlo Poni che, sebbene un po' titubante nelle prime fasi, accordò poi fattivamente il suo contributo per l'età moderna.

Tra gli elementi critici che furono ampiamente dibattuti di fronte alla proposta di costruire intorno a un'unica griglia i capitoli di ogni volume vale la pena di ricordare il principale dubbio, ovvero quello di avvalorare un'impressione eccessivamente deterministica della storia dell'agricoltura. La declinazione dei sette capitoli che si ripetono in ogni volume (ad eccezione del tomo sulla preistoria e di quello sullo sviluppo recente che hanno

⁸ M. BLOCH, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Torino 1950.

impianto necessariamente diverso) fu così tenuta molto larga, affidando ad “approfondimenti” scelti dai curatori dei singoli tomi la trattazione di aspetti caratterizzanti le singole epoche (vedi indici allegati). L’obiettivo di facilitare una lettura diacronica rimase così il fulcro dell’opera, senza perdere le puntualizzazioni che danno il senso di snodi significativi lungo oltre due millenni, dall’età antica fino a quella contemporanea, seguendo un «discorso comune» che consente «di istituire paragoni e confronti tra le condizioni, le strutture, gli aspetti delle nostre campagne dall’antichità sino al XX secolo»⁹.

A distanza di tempo credo che i due principali scopi che erano alla base dell’idea di Cherubini mantengano inalterata la loro validità. Il primo, quello di «offrire un’opera sufficientemente ampia e distesa» dalle origini all’epoca recente dei «segni tracciati dalla fatica e dall’operosità umana», contiene una neanche troppo velata convinzione: la storia delle campagne è soprattutto storia di quelli che ci lavoravano, non solo proprietari dunque, ma soprattutto contadini, montanari, pastori, donne, giovani e vecchi. Figure non facili da ricostruire tra le righe della documentazione scritta, allo specchio degli attrezzi utilizzati o delle tecniche e dei saperi tramandati di generazione in generazione. Punto di attenzione che esprime la stessa visione del paesaggio agrario di Sereni¹⁰ e al tempo stesso ribadisce quel «debito contratto dagli storici verso la povera gente»¹¹, la loro fatica e la loro cultura, che deve rimanere nella coda dell’occhio di ogni ricostruzione storica.

Il secondo obiettivo era quello di rivolgersi al «vasto pubblico degli studenti universitari e degli uomini di cultura» – attenzione sempre fondamentale per gli studi storici –, nutrendo tuttavia il pensiero che la «verticalità cronologica possa offrire qualche utile servizio anche agli specialisti, troppo spesso rinchiusi nelle loro anguste scansie cronologiche». Se le

⁹ I brani virgolettati provengono dalla *presentazione* di Giovanni Cherubini: vedi *infra*, pp. 28-31.

¹⁰ È nota la definizione di paesaggio agrario di Sereni, come «quella forma che l’uomo, nel corso ed ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale»: E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1961. Sull’eredità di Sereni, si veda di recente: *Il paesaggio agrario italiano. Sessant’anni di trasformazioni da Emilio Sereni a oggi (1961-2021)*, a cura di C. Tosco e G. Bonini, Roma 2023. Quest’ultimo volume è recensito nelle pagine di questo stesso numero della Rivista.

¹¹ «Gli storici hanno ormai contratto un grosso debito con la “povera gente” vissuta nell’età più prestigiosa della nostra storia, tra tardo Medioevo e Rinascimento. (...) La vita delle folle è ancora in larga misura sconosciuta e fin che queste centinaia di migliaia, questi milioni di uomini, non riveleranno a pieno il loro volto, la nostra visione del passato sarà sempre una visione incompleta e distorta»: G. CHERUBINI, *Una famiglia di piccoli proprietari contadini nel territorio di Castrocaro (1383-1384)*, in *Id.*, *Signori, contadini, borghesi. Ricerche sulla società italiana del basso medioevo*, Firenze 1974, pp. 467-500: 467.

partizioni della storia hanno senso relativo di fronte ai tempi lunghi delle campagne non si devono tuttavia trascurare aspetti come la distinzione tra ciò che permane e ciò che muta anche se lentamente, i condizionamenti insuperabili delle tecniche colturali e le scelte non necessarie deliberatamente assunte, i caratteri specifici del settore agricolo distinti da altre attività economiche, le peculiarità di ambiente e di storia così marcate in una penisola come l'Italia. Basterà qui ricordare un esempio molto chiaro: la mezzadria delle origini non è quella del XV secolo e soprattutto non è quella delle campagne tra XIX e XX secolo, come sempre ribadiva Carlo Pazzagli, membro per molti anni del nostro Comitato¹².

Occorre poi osservare che tra gli studiosi di diverse epoche non c'è solo il problema della conoscenza e della comprensione del prima e del dopo, ma anche quello di una sensibilità verso il mondo dell'agricoltura, delle sue realtà fisiche e materiali oltre a quelle più direttamente economiche, sociali e culturali. Il che induce a una seconda riflessione.

2. *Qualche risultato che merita ancora attenzione*

Non è facile essere giudici di se stessi, ma raccogliendo alcune note dalle varie introduzioni ai singoli tomi e soprattutto dalla presentazione fiorentina dell'opera¹³ vorrei fissare schematicamente alcuni elementi di originalità. Lo stesso Cherubini segnalava che l'opera avrebbe potuto avere un diverso impianto – «storia del lavoro contadino o storia dell'uso della terra» – ma le scelte operate hanno consentito di raggiungere alcuni risultati che meritano ancora attenzione. Per non dilungarmi seguirò una forma piuttosto schematica.

Preistoria e storia antica: competenze agronomiche e storiche alle origini dell'agricoltura. Rileggendo le pagine di Gaetano Forni e Arnaldo Marcone non è difficile ravvisare gli elementi di originalità contenuti nei due tomi dedicati all'età antica. Il primo (I.1 *Preistoria*) costituisce di fatto un primo organico trattato di "paleoagronomia", il cui valore fondante risiede nella comprensione dei fondamenti del mondo vegetale e della domesticazione animale: «chi si occupa di un processo, a un qualsiasi livello cronologico, si rende conto che l'origine di esso concorre a spiegare anche le sue fasi

¹² P. NANNI, *Pazzagli e la «Rivista di storia dell'agricoltura»*. In ricordo di Carlo, «Rivista di storia dell'agricoltura», LVII, 1, giugno 2017, pp. 173-178.

¹³ Vedi nota 2.

successive»¹⁴. E proprio questo approccio teso a unire preistoria e storia antica, concepito unitariamente in una collaborazione interdisciplinare, ha consentito inoltre di portare alla luce due punti sempre rimarcati da Arnaldo Marcone: il superamento di una visione “primitivista” dell’agricoltura romana e l’evidenza di fenomeni di «mercantilizzazione e monetarizzazione»¹⁵.

Tendenze di fondo e varietà regionali e subregionali: tra medioevo ed età moderna. Nonostante l’ipotesi iniziale di affidare a una coppia di autori i capitoli del volume centrale dell’opera, alla fine i curatori optarono per separare in due parti il volume, dividendo medioevo ed età moderna ad eccezione dei capitoli dedicati al mercato e al sapere agronomico. La ricchezza di dati e le trattazioni di specialisti di prim’ordine ha consentito una ricostruzione delle «tendenze di fondo», degli «sviluppi comuni – una sorta di filo rosso – all’interno delle numerose varietà regionali e subregionali che caratterizzarono l’economia rurale italiana»¹⁶. I rapporti tra aree coltivate e andamenti demografici, particolarmente rilevanti negli oltre mille anni dal VI a XVIII secolo, le trasformazioni, le specializzazioni colturali e la razionalizzazione delle colture e delle forme di conduzione, l’impatto delle “colture americane” emergono così all’attenzione dei lettori, evidenziando tempi e spazi della formazione delle diverse “Italie agricole” fino alle soglie dell’età contemporanea, sottolineando «come la vivacità nelle trasformazioni delle campagne che aveva caratterizzato un lungo periodo, dall’XI secolo fino a buona parte del XVI, venisse sostanzialmente meno nei due-tre secoli successivi. L’agricoltura italiana non fu in grado di avviare un meccanismo di sviluppo economico, sul modello di quanto stava accadendo in Inghilterra e in Francia»¹⁷.

¹⁴ G. FORNI, *L’età antica. Preistoria*, «Rivista di storia dell’agricoltura», XLIII, 1, giugno 2003, pp. 137-142: 141. E ancora: «Naturalmente la paleoagronomia non è disciplina a sé stante, ma, come si è fatto intendere sopra, necessita del sostegno di diverse discipline ausiliarie: oltre agli apporti degli archeologi tout court, ovviamente essenziali in quanto costituiscono le basi di partenza, sono importanti quelli del paleobotanico, paleozoologo, paleoclimatologo e così via» (ivi, p. 140).

¹⁵ «Mercantilizzazione e monetarizzazione sono i due grandi elementi di novità che incidono nel profondo il mondo romano a partire dall’età delle grandi conquiste mediterranee. Produrre per un mercato al fine di ottenere un profitto determinò nuove forme gestionali e creò le premesse per una crescente considerazione degli aspetti concreti nei quali si esplicava l’attività agricola. Siamo ora in grado di cogliere un’attenzione molto precisa ai fattori di risparmio e di produttività che ispiravano le scelte dei grandi proprietari»: A. MARCONE, *L’età antica. Italia romana*, ivi, pp. 143-145: 145.

¹⁶ G. PINTO, *Medioevo ed età moderna*, ivi, pp. 146-148: 146.

¹⁷ Ivi, p. 148.

Dalle rivoluzioni agronomiche alla rivoluzione scientifica e tecnologica. Il terzo volume dell'opera si suddivide nei due tomi a cavallo dei profondi cambiamenti della metà del XX secolo. Se le "rivoluzioni agronomiche" tra XVIII e XIX secolo – l'epoca della nascita dell'Accademia dei Georgofili e di altri istituti analoghi negli stati preunitari – segnano le prime pionieristiche innovazioni e il trasferimento delle scoperte scientifiche nel campo delle tecniche di coltivazione (è anche il secolo della nascita dell'agronomia, dell'economia agraria, dell'ampelografia e della selezione varietale, della meteorologia, dell'istruzione agraria e dell'associazionismo), il miglioramento dell'agricoltura proseguì sulla strada della razionalizzazione dei mezzi di produzione interni all'azienda (fattori endogeni) e solo alle soglie del XX secolo divenne sempre maggiore l'apporto di mezzi esterni (fattori esogeni), come i concimi chimici, gli strumenti per la difesa dalle avversità (ad esempio le malattie della vite), le macchine agricole. Le rivoluzioni dalla seconda metà del Novecento – nel campo della biologia, della chimica, della meccanica – hanno radicalmente modificato il mondo agricolo, anche se non si deve dimenticare che il volto delle campagne stava già profondamente mutando a fronte di nuovi fenomeni come l'abbandono delle campagne negli anni del boom economico. I due tomi del volume rendono così possibile una lettura di «questo grandioso processo di trasformazione», presentando nel contempo anche le «molte problematiche aperte sul presente e sul futuro del settore agricolo», comprese le più recenti «sfide politiche legate alla globalizzazione dei mercati»¹⁸.

Intersezioni: ambiente, tecniche e attrezzi, saperi, cronologie. Leggendo attraverso le pagine dei volumi, credo che qualche altra nota possa essere aggiunta, a segnalare ulteriori elementi di interesse. Innanzitutto è metodologicamente fondamentale l'apertura dell'intera opera affidata a un lungo capitolo su *ambiente, clima e suolo* di Leonardo Rombai. Il contesto ambientale non è elemento di cornice per la storia agraria ma è fattore costitutivo con i suoi elementi fissi, le variabili regionali e i mutamenti avvenuti nel tempo, prima di tutto quelli climatici, senza dei quali ogni ricostruzione – economica, sociale, politica – risulta mancante di un tassello essenziale. In secondo luogo sono di rara utilità le ricostruzioni delle diverse tipologie e funzioni degli *attrezzi e strumenti agricoli* realizzate da Gaetano Forni, dall'età antica fino al Medioevo ed età moderna, corredate di impareggiabili e completi rimandi alle fonti archeologiche e iconografiche.

¹⁸ Z. CIUFFOLETTI, *L'età contemporanea. Dalle "rivoluzioni agronomiche alle trasformazioni del Novecento*, ivi, pp. 149-151: 151.

Un storia di tecniche, pratiche e saperi che può essere letta a confronto con l'evoluzione del *sapere agronomico*, ripercorso in modo unitario da Antonio Saltini in ognuno dei volumi delle singole epoche. Ritornando ancora alle pagine sulle origini dell'agricoltura di Gaetano Forni, sono particolarmente preziose le schede relative alle epoche di *introduzione di colture e animali domestici* che la nostra penisola ha ricevuto da altri Paesi dell'area mediterranea (specialmente Medio Oriente) e da altri continenti, oltre a una possibile cronologia delle *grandi epoche della storia agraria*. L'apporto conoscitivo che proviene da queste pagine ribadisce una considerazione già segnalata: comprendere l'origine dei fenomeni, gli scambi e la circolazione delle colture e dei saperi, i tempi e le svolte del mondo delle campagne, che non coincidono con le partizioni che classicamente adottiamo per la ricostruzione storica, ci permette di comprendere meglio la storia in generale e quella delle aree rurali in particolare. Ed è su queste basi che si possono aprire fondamentali comparazioni nel contesto europeo e mondiale.

3. *Storia, storiografia, storiografie*

È opinione condivisa che dagli anni Sessanta e per i decenni successivi la storia dell'agricoltura abbia conosciuto una svolta notevole negli studi storici, passando da un approccio di tipo giuridico tecnico a uno più marcatamente economico e sociale. La stessa data 1961 accomuna la già ricordata *Storia del paesaggio agrario italiano* di Emilio Sereni e la nascita della nostra «Rivista di storia dell'agricoltura» ideata da Ildebrando Imberciadori, seguiti poi da maestri della storia delle campagne come Vito Fumagalli e lo stesso Giovanni Cherubini¹⁹.

Attenzioni alle trasformazioni storiche del tempo e nuove sensibilità storiografiche non trascuravano la necessità di ricostruire e di comprendere i profondi mutamenti che stavano avvenendo nella società italiana, tentando anche di comprenderne le origini e i cambiamenti. Mi basterà citare per la Toscana il convegno organizzato negli anni Settanta in onore di Giorgio

¹⁹ Si veda: M. MONTANARI, *Ricordo di un maestro. Vito Fumagalli 1938-1997*, «Itinerari», xvii, 2, agosto 1997, pp. 175-198; A. CASTAGNETTI, *La storia agraria dell'Alto Medioevo nel Novecento fino ai primi contributi di Vito Fumagalli (1966-1971)*, in *Agricoltura e ambiente attraverso l'età romana e l'alto medioevo*, a cura di P. Nanni, Firenze 2012, pp. 41-65 (Quaderni della «Rivista di storia dell'agricoltura», 8); G. PICCINI, *Signori, contadini, borghesi. Una recensione tardiva*, in *Uomini, paesaggi, storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, II, a cura di D. Balestracci, A. Barlucchi, F. Franceschi, P. Nanni, G. Piccini, A. Zorzi, Siena 2012, pp. 1193-1206; A. CORTONESI, *Giovanni Cherubini storico dell'agricoltura e delle campagne*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LXI, 2, dicembre 2021, pp. 13-27.

Giorgetti su *Contadini e proprietari*, che abbracciava un arco cronologico lungo, dal Medioevo all'età contemporanea²⁰. Tra gli anni Ottanta e Novanta, sono comparse anche notevoli opere di sintesi, come quella di Antonio Saltini sulle scienze agrarie²¹, quella dedicata all'età contemporanea curata da Piero Bevilacqua²², o quella sulla società rurale curata di D'Attorre e De Bernardi²³. Alla fine degli anni Ottanta Cherubini non aveva dubbi nell'affermare che, nell'ambito della medievistica, «la storia agraria e rurale presa nel suo complesso (...) costituisce senza alcun dubbio, per l'ampiezza degli studiosi coinvolti, il numero degli studi prodotti, la larghezza dei risultati, la maggiore novità della storiografia italiana di quest'ultimo ventennio relativamente al periodo qui considerato»²⁴.

Tuttavia viene da più parti osservato, e non senza ragioni almeno in parte, che la pubblicazione nel 2002 della *Storia dell'agricoltura italiana* dell'Accademia dei Georgofili si colloca su un crinale che ha visto un parziale raffreddamento di interessi per la storia agraria nei diversi settori delle scienze storiche. È vero, ad esempio, che corsi di storia dell'agricoltura compaiono di rado nell'offerta didattica degli atenei, sebbene con le dovute eccezioni come nel caso dell'Università di Firenze²⁵. Mi pare comunque indubbio che nella medievistica l'interesse per le campagne e il mondo rurale non è mai venuto meno²⁶, sebbene con fisiologici alti e bassi. Prova ne sono la continua produzione di studi, la prevalenza di articoli sul Medioevo pubblicati sulla nostra Rivista, la costante attività del Centro Studi di Montalcino, importanti convegni come quello sui paesaggi agrari d'Eu-

²⁰ *Contadini e proprietari nella Toscana moderna*, Atti del Convegno di studi in onore di Giorgio Giorgetti, 2 voll., Firenze 1979.

²¹ A. SALTINI, *Storia delle scienze agrarie*, 4 voll., Bologna 1984.

²² *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, 3 voll., Venezia 1989.

²³ *Studi sull'agricoltura italiana. Società rurale e modernizzazione*, a cura di P.P. D'Attorre e A. De Bernardi, Milano 1994.

²⁴ G. CHERUBINI, *La storia dell'agricoltura fino al Cinquecento*, in *La storiografia italiana degli ultimi vent'anni*, I, *Antichità e medioevo*, a cura di L. De Rosa, Roma-Bari 1989, pp. 333-354: 349. Nell'ambito dello stesso convegno del 1986 apparivano più problematici gli indirizzi di ricerca dell'età moderna: S. ZANINELLI, *La storia dell'agricoltura dal Seicento al Settecento*, ivi, II, *Età moderna*, pp. 209-233.

²⁵ Nell'offerta didattica dell'Ateneo di Firenze esiste un corso di "Storia dell'ambiente e dell'agricoltura nel Medioevo" (Corso di Laurea Magistrale in "Scienze Storiche") e uno di "Storia dell'agricoltura e del paesaggio" (Corso di Laurea Magistrale in "Architettura del Paesaggio"), entrambi tenuti dal sottoscritto.

²⁶ Per una completa rassegna bibliografica rinvio al prezioso saggio A. CORTONESI, S. PASSIGLI, *Agricoltura e allevamento nell'Italia medievale. Contributo storiografico, 1950-2010*, Firenze 2016.

ropa²⁷ realizzato pochi anni fa sempre su iniziativa di Giovanni Cherubini e di altri membri del nostro Comitato²⁸.

Qualcosa di diverso si avverte forse per l'età moderna e contemporanea, anche se in questo caso altri meglio di me potranno portare il loro contributo. Ne ha comunque parlato sulla nostra Rivista Gaetano Forni, recensendo a più riprese i volumi della recente *Storia del lavoro in Italia*²⁹: mentre per l'età romana e il Medioevo compaiono specifici capitoli sul lavoro della terra, dall'età moderna non esistono trattazioni specifiche. Posso inoltre aggiungere che di questo «volgo disperso» nella storia come nella storiografia ne ha dato ampia prova Adriano Prosperi nel suo importante volume uscito da pochi anni³⁰.

4. *Ha senso parlare (ancora) di storia dell'agricoltura?*

Nel contesto di questi orientamenti storiografici non credo tuttavia di esagerare osservando che il termine “agricoltura” abbia perso un po' di smalto negli ultimi decenni, tanto negli studi storici quanto nel dibattito attuale³¹. Ogni filone di ricerca ha le sue epoche, come già accennato, ma forse nel caso della storia dell'agricoltura c'è qualche ulteriore nota da segnalare.

È un dato di fatto, ad esempio, che nell'ultimo ventennio si sono ampliate le direzioni di studio, facendo della storia del paesaggio, della storia

²⁷ *I paesaggi agrari d'Europa (secoli XIII-XV)*, Roma 2015 (testi di A. Cortonesi, L. Rombai, G. Piccinni, A. Malpica Cuello, M. Gallina, L. Pubblici, M. Arnoux, M. Matheus, E. Basso, A. Grohmann, G. Cherubini, P. Racine, F. Menant, M. Capopiano, A. Furió, B. Andreolli, P. Mane, E. Neri Lusanna, M. Boone, P. Nanni, A. Lanconelli, T. Leggio, P. Iradiel).

²⁸ Ancora in una prospettiva europea sono i testi editi e inediti di Giovanni Cherubini pubblicati dalla Rivista in ricordo del maestro: all'inedito *Europa medievale: profilo geografico, demografico, agricolo e forestale del continente*, è stata aggiunta la riedizione di contributi su *Sviluppo economico e stratificazione sociale nelle campagne europee, Un'agricoltura più ricca dopo la scoperta dell'America e Le transumanze del mondo mediterraneo*: «Rivista di storia dell'agricoltura», LXI, 1, giugno 2021, pp. 5-78.

²⁹ G. FORNI, *Storia del lavoro nel mondo antico. Le attività nel mondo romano precristiano “indegne” dell'uomo libero*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LVII, 2, dicembre 2017, pp. 127-150; ID., *Storia del lavoro in Italia: il Medioevo dalla dipendenza personale al lavoro contrattato*, ivi, LVIII, 1, giugno 2018, pp. 63-105; ID., *Storia del lavoro in Italia: l'età moderna. Trasformazioni e risorse del lavoro tra associazioni di mestiere e pratiche individuali*, ivi, LX, 2, dicembre 2020, pp. 157-181; ID., *Storia del lavoro in Italia: l'Ottocento. Tradizione e modernità*, ivi, LXI, 2, dicembre 2021, pp. 85-128.

³⁰ A. PROSPERI, *Un volgo disperso. Contadini d'Italia nell'Ottocento*, Torino 2021 (seconda edizione).

³¹ Mi limito a segnalare che le profonde modifiche della Politica Agricola Comunitaria a partire dagli anni Ottanta hanno intrapreso nuovi orientamenti, abbandonando lo *sviluppo agricolo* perseguito fin dal Trattato di Roma del 1957 in favore dello *sviluppo rurale*, dove l'agricoltura è divenuta una parte spesso accessoria nei finanziamenti.

rurale, della storia dell'ambiente (o storia ambientale) nuovi punti di riflessione. La cadenza biennale dei convegni della "Rural History Society" raccoglie contributi sulle varie epoche storiche da tutta Europa, mentre la nascita nel 2022 della "Società Italiana di Storia Ambientale" ha mobilitato una notevole adesione di contributi, giungendo persino a discutere della creazione di uno specifico settore disciplinare (ipotesi accantonata, a mio avviso a ragione). Il termine agricoltura, insomma, sembra troppo ristretto a fronte di nuove sensibilità di cui avvertiamo l'urgenza, come nel caso dell'emergenza climatica e ambientale³², senza contare che una visione negativa del progresso tecnologico in agricoltura ne determina una visione distorta. La storia ambientale sta insomma divenendo non solo un oggetto di studio, ovvero la conoscenza storica dell'ambiente, ma un nuovo paradigma di interpretazione storica.

A fronte di questi nuovi orientamenti, credo che qualche antica convinzione mantenga inalterato il suo valore. Sono convinto, infatti, che un conto è rivolgersi alla profondità del passato con nuove domande e nuove attenzioni che nascono dal presente (cosa che sarà sempre fondamentale), un conto è inseguire mode perdendo di vista ciò che il dialogo con la storia può offrire, sul piano della conoscenza e anche su quello civile. Anche in questo caso mi limiterò ad alcune considerazioni sintetiche.

Agricoltura e paesaggi agrari. Le nuove attenzioni per la conservazione paesaggistica hanno ricevuto fin dalla Convenzione Europea del Paesaggio (Firenze 2000) nuove e importanti attenzioni. Tuttavia non si deve dimenticare che nel caso specifico dei paesaggi agrari la loro conservazione dipende dalla permanenza dell'agricoltura, che è attività d'impresa e che come tale deve produrre reddito pena la sua scomparsa. Le politiche come i piani di intervento regionale in materia di paesaggio (PIT) non possono pertanto dimenticare che gli attori del paesaggio agrario sono gli agricoltori e le aziende agrarie, senza delle quali l'abbandono rimarrà il solo esito. In questo contesto la conoscenza storica aiuta a comprendere che il paesaggio agrario è sempre mutato, dalle lontane origini fino ad oggi, e il senso del mutamento è proprio quello che incontriamo con la storia, cercando di comprendere i come e i perché. I cambiamenti si possono governare, e questo è il ruolo della politica e delle amministrazioni pubbliche, ma non si possono determinare con norme che non dialogano con i soggetti coinvolti.

³² Per la medievistica: D. CANZIAN, P. GRILLO, *Dalla parte della natura: il rapporto uomo-ambiente nella medievistica italiana recente*, «Società e storia», 165, pp. 471-484.

Agricoltura e ambiente. Nel 1993 l'Accademia dei Georgofili organizzò un ciclo di sei giornate di studio accomunate dal titolo: *Global Change: il verde per la difesa e il ripristino ambientale*. Si era negli anni in cui in pochi parlavano degli effetti dirimpenti dei cambiamenti climatici, primo e pervasivo fenomeno di globalizzazione. L'agricoltura come "gestione e tutela razionale delle risorse della biosfera" (secondo una definizione coniata dai Georgofili) ha come primo obiettivo la produzione di una fondamentale risorsa, il cibo, ma come tale costituisce la costante e sistematica gestione e tutela dai dissesti idrogeologici. Se pratiche nocive all'ambiente sono da correggere o condannare, ciò non deve indebitamente estendersi all'agricoltura in quanto tale. Purtroppo si continuano oggi a leggere dati su emissioni nocive per l'ambiente da parte delle coltivazioni agrarie e degli allevamenti, dimenticando – non giudico se per ignoranza o con intenti manipolatori – di informare correttamente sul bilancio complessivo di ciò che l'agricoltura fa a vantaggio dell'ambiente e del contenimento della gravissima crisi climatica. È all'agro-climatologia, all'agronomia, alla selvicoltura e alla zootecnia che bisogna rivolgersi per comprendere i fenomeni nella loro interezza. La conoscenza storica, anche in questo caso, è un interessante esperienza di comprensione delle relazioni tra attività antropiche e natura, che non devono essere interpretate necessariamente come distruttive³³.

Agricoltura e innovazione. La millenaria storia dell'agricoltura è storia di ingegni e di innovazione, dal sapere agronomico ai saperi tramandati di generazione in generazione. Si può anzi aggiungere che ogni crisi della storia è stata superata dall'agricoltura in forza di adattamenti e innovazioni divenute nel tempo strutturali. La storia come «scienza degli uomini nel tempo», ritornando a Bloch, è sempre ambito favorevole per quell'inesauribile impegno a comprendere le azioni, a ricercare le evidenze, a capire i percorsi intrapresi per farne giudizio anche per il presente. Il dialogo con la storia è per questo sempre dialogo presente, ben diverso da anacronistici revival o tentazioni neo-ruraliste nel caso del mondo della campagna. Desta una certa impressione osservare oggi, in un mondo saturo di informazione, lo scetticismo che regna di fronte alle evidenze della scienza. Anche il sapere scientifico è un portato della storia e recuperarne l'autentico senso fatto di cultura umanistica e scientifica non sarà forse l'ultimo dei compiti civili della storia. I danni alla salute di una innovativa tecnica produttiva

³³ Si veda a questo proposito il capitolo a quattro mani, una storica e un selvicoltore, a proposito della storia forestale: P. PRUSSI, O. REDON, *Storia agraria e selvicoltura*, in *Medievistica italiana e storia agraria*, a cura di M. Montanari e A. Cortonesi, Bologna 2001, pp. 179-210.

devono essere stabiliti dalla scienza, non da fideismi del “buon tempo che fu” (ogni riferimento a recenti dibattiti non è casuale). Allo stesso tempo le evidenze scientifiche devono essere comunicate al vasto pubblico senza vestire inadatti abiti sacerdotali (lo dice lo scienziato allora è vero), ma costruendo autentiche forme di dialogo critico e corretta comunicazione rispettosa della ragione degli interlocutori.

Agricoltura, ricerche interdisciplinari, comunicazione storica. Giungendo alla conclusione di queste note mi accorgo di aver toccato in più occasioni la necessità di integrare le competenze e le specializzazioni: nel caso della storia delle campagne il contributo di storici insieme ad agronomi e selvicoltori, archeologi e geografi, climatologi e studiosi di scienze naturali. Ma anche nel caso delle ricadute delle conoscenze storiche nell'attualità e nella comunicazione è essenziale che il nostro lavoro si compia consegnando al più vasto pubblico una conoscenza corretta e una comprensione adeguata dei fenomeni. Ho sperimentato di recente una proficua interazione tra l'Ufficio urbanistica di Prato e il Dipartimento di Architettura di Firenze settore “Paesaggio”, nell'ambito di una ricerca finanziata appositamente sulla storia del paesaggio agrario della piana pratese. L'interesse della pubblica amministrazione era quello di avere strumenti adeguati di conoscenza ai fini dell'applicazione del piano strutturale, in un contesto dove le direttive del PIT della Regione Toscana mal ci conciliano con una realtà di sviluppo manifatturiero molto esteso e stratificato. È chiaro cioè che non siamo nel contesto del “bel paesaggio” toscano, ma la conoscenza della storia del territorio, la comprensione delle sue trasformazioni, i fattori di cambiamento non sono estranei a calibrare l'applicazione delle norme. Per dirla in estrema sintesi: se mutano le coltivazioni ma rimane l'agricoltura si conserva il paesaggio agrario, anche se diverso da quello di un tempo; e questo è perfettamente coerente con la storia. Bisogna solo cercare i modi di comprendere i fattori in gioco e di fornire elementi adeguati per offrire il nostro contributo con ragionevolezza a chi ha il compito di governare le scelte.

RIASSUNTO

Venti anni fa veniva presentata a Roma, presso il Senato della Repubblica, la *Storia dell'agricoltura italiana*, opera in cinque volumi edita dall'Accademia dei Georgofili. Questo anniversario offre l'occasione per riconsiderare il significato storiografico di questa impresa editoriale ideata da Giovanni Cherubini e promossa da Franco Scaramuzzi. L'intento è quello di offrire qualche riflessione sulla storia dell'agricoltura nel

quadro degli studi storici, oltre ad annotare qualche considerazione sulle interazioni tra storia e attualità. Altri approfondimenti e anche possibili comparazioni tra storie agrarie europee o extraeuropee potranno seguire, aggiungendo, integrando o discutendo queste prime note.

ABSTRACT

Twenty years ago, in Rome, at the Senate of the Republic, the *Storia dell'agricoltura italiana* was presented, a five-volume work published by the Accademia dei Georgofili. This anniversary provides an opportunity to reconsider the historiographical significance of this editorial venture conceived by Giovanni Cherubini and promoted by Franco Scaramuzzi. The aim is to offer some reflections on the history of agriculture within the framework of historical studies, as well as to make some observations on the interactions between history and present-day affairs. Further investigations and even possible comparisons between European or non-European agricultural histories may follow, adding, supplementing, or discussing these initial remarks.

PAOLO NANNI
Università degli Studi di Firenze
paolo.nanni@unifi.it

«STORIA DELL'AGRICOLTURA ITALIANA»
INDICI DEI VOLUMI

I. *Letà antica. 1. Preistoria*

a cura di Gaetano Forni e Arnaldo Marcone

F. SCARAMUZZI, *Presentazione*; G. CHERUBINI, *Storia dell'agricoltura italiana*

L. ROMBAI, *Clima, suolo e ambiente*

G. FORNI, *Introduzione. Preistoria e storia: un comune obiettivo, ma con metodologie diverse*; G. FORNI, *L'agricoltura: Coltivazione ed allevamento. Genesi, evoluzione, contesto*

ASPETTI PALEOARCHEOLOGICI: A. PESSINA, *Il Mesolitico in Italia*; M. CIPOLLONI, *Il Neolitico nell'Italia peninsulare*; A. PEDROTTI, *Il Neolitico in Italia settentrionale*; A. BIETTI SESTIERI, *L'agricoltura in Italia nell'Età dei metalli*

ASPETTI BIOARCHEOLOGICI: L. COSTANTINI, *Italia centro-meridionale*; M. ROTTOLI, *Italia settentrionale*; A. TAGLIACCOZZO, *L'allevamento e l'alimentazione di origine animale tra il Neolitico e l'Età dei Metalli in Italia*

I. *Letà antica. 2. Italia romana*

a cura di Gaetano Forni e Arnaldo Marcone

A. MARCONE, *Introduzione*; A. MARCONE, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*; G. FORNI, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*; M. PASQUINUCCI, *L'allevamento*; G. TRAINA, *L'uso del bosco e degli incolti*; E. LO CASCIO, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*; A. MARCONE, *La circolazione dei prodotti*; A. SALTINI, *Il sapere agronomico. Empirismo e sapere scientifico: nasce a Roma la scienza agronomica*

APPROFONDIMENTI: P. GIULIERINI, *Etruria*; M. NAFISSI, *Magna Grecia*; G. TRAINA, *Centuriazioni*; G. FORNI, *Gli attrezzi agricoli*; G. FORNI, *Produttività dell'agricoltura*; A. MARCONE, *Alimentazione*

II. *Il medioevo e l'età moderna*

a cura di Giuliano Pinto, Carlo Poni, Ugo Tucci

G. PINTO, C. PONI, U. TUCCI, *Introduzione*

MEDIOEVO: L. CHIAPPA MAURI, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*; M. MONTANARI, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*; A. CORTONESI, *L'allevamento*; B. ANDREOLLI, *L'uso del bosco e degli incolti*; G. PICCINNI, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*

ETÀ MODERNA: L. ROMBAI, A. BONCOMPAGNI, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*; F. CAZZOLA, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*; B. SALVEMINI, *L'allevamento*; A. ZAGLI, *L'uso del bosco e degli incolti*; A. FORNASIN, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*

B. DINI, *La circolazione dei prodotti (secc. VI-XVIII)*; A. SALTINI, *Il sapere agronomico. Dall'aristotelismo alla poesia didascalica: la parabola secolare della letteratura georgica*

APPROFONDIMENTI: A.I. PINI, *Vite e vino*; G. PINTO, *Olivo e olio*; M. AMBROSOLI, *L'orticoltura e i giardini*; C. PONI, *Coltivare e lavorare la canapa*; U. TUCCI, *Le piante tintorie*; A. SALTINI, *Malattie e difesa delle coltivazioni e dei prodotti. Tra naturalisti italiani e francesi la competizione per le prime conquiste della patologia vegetale*; W. PANCIERA, *Conservazione dei prodotti*; R. FINZI, *Clima e raccolti*; M. DORIA, *Le colture del nuovo mondo*; G. FORNI, *Strumenti e macchine agricole dal Medioevo al Rinascimento*

III. *L'età contemporanea.*

1. *Dalle «rivoluzioni agronomiche» alle trasformazioni del Novecento*
a cura di Reginaldo Cianferoni, Zeffiro Ciuffoletti, Leonardo Rombai

Z. CIUFFOLETTI, L. ROMBAI, *Introduzione*

L. DEL PANTA, *Popolazione, popolamento, sistemi culturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*; C. PAZZAGLI, *Colture, lavori, tecniche, rendimenti*; D. BARSANTI, *L'allevamento*; B. VECCHIO, P. PIUSSI, M. ARMIERO, *L'uso del bosco e degli incolti*; G. COPPOLA, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*; A. VOLPI, *La circolazione dei prodotti*; A. SALTINI, *Il sapere agronomico. L'agronomia italiana tra Ottocento e Novecento: dal divorzio all'aggiornamento ai moduli europei*

APPROFONDIMENTI: S. ROGARI, *Associazionismo in campo agricolo*; L. BRUSCHI, *Catasti e perequazione fondiaria*; L. ROMBAI, *La modernizzazione difficile e le trasformazioni del paesaggio agrario*; Z. CIUFFOLETTI, P. NANNI, *Le origini della «dieta mediterranea» e la tradizione alimentare contadina*

III. *L'età contemporanea. 2. Sviluppo recente e prospettive* a cura di Franco Scaramuzzi e Paolo Nanni

F. SCARAMUZZI, P. NANNI, *Introduzione*

R. LANDI, *Coltivazioni e tecniche culturali*; M. LUCIFERO, A. GIORGETTI, *Allevamenti zootecnici*; G. SCARASCIA MUGNOZZA, A. MASCI, *Selvicoltura*; L. CASINI, *Aspetti fondiari, organizzazione e sviluppo del territorio e delle attività rurali*; A. MARINELLI, *Politica agricola nazionale, comunitaria e globale*; G. PELLIZZI, *Meccanizzazione*; G.T. SCARASCIA MUGNOZZA, C. DE PACE, *Biotecnologie: ricerche e applicazioni nel comparto agricolo-alimentare e ambientale*; C. PERI, *I modelli e i metodi della qualità e della sicurezza alimentare*; G. MARACCHI, *Tutela e monitoraggio dell'ambiente*; L. OMODEI ZORINI, *La Cooperazione internazionale per lo sviluppo*; R. MARGHERITI, *Credito agrario*; G. GALIZZI, *Il mercato dei prodotti agricoli*

APPENDICE

PRESENTAZIONE

DELLA «STORIA DELL'AGRICOLTURA ITALIANA»

SENATO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

16 GENNAIO 2003

FRANCO SCARAMUZZI

Desidero rivolgere innanzitutto un vivo ringraziamento al Senato della Repubblica e al suo presidente sen. prof. Marcello Pera per aver accolto in questa prestigiosa sede l'odierna manifestazione con la quale l'Accademia dei Georgofili apre le celebrazioni per il suo 250° anniversario.

Nata appunto nel 1753, la nostra Accademia è la più antica Istituzione del genere a occuparsi di agricoltura, ambiente, alimenti, ecc. Il suo nome "Georgofili", di radice greca, ha inteso appunto significare "amici della terra" nel senso più ampio. Da 250 anni ha continuativamente svolto un importante ruolo per la promozione delle conoscenze, lo sviluppo delle attività economiche e la crescita sociale, con un orizzonte sempre più ampio: dal Granducato toscano, al livello unitario nazionale e oggi alla dimensione europea, in un progressivo processo di globalizzazione.

Come documentato nei volumi annuali degli Atti, ininterrottamente pubblicati, i Georgofili hanno sempre mantenuto nel tempo gli stessi obiettivi, adeguando naturalmente organizzazione, metodologia e strumenti di lavoro. Si lasciano ora alle spalle un quarto di millennio, pieno di grandi eventi e di importanti innovazioni che portano i segni dei propri contributi, insieme agli indelebili ricordi di tante vicissitudini. Di una di queste in particolare vorrei fare doverosa menzione; anche in questa solenne e festosa celebrazione infatti non possiamo dimenticare le vittime di quel barbaro e vile atto dinamitardo compiuto dieci anni fa a Firenze, contro la nostra sede appunto in via dei Georgofili.

La costituzione della nostra Accademia ricorre esattamente il 4 giugno e sarà quindi in quella data che verrà celebrato l'anniversario, nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, cioè nel cuore di Firenze, proprio in

quello stesso Palazzo nel quale governava il granduca e in cui questi volle porre, accanto a sé, la sede dei Georgofili.

Ma le celebrazioni del 2003 si svilupperanno in tutto l'arco dei dodici mesi con una serie di manifestazioni in diverse città, presso varie Istituzioni culturali che hanno voluto così contribuire a sottolineare l'evento.

La manifestazione odierna è dedicata in particolare alla presentazione della prima e certo più importante di otto iniziative editoriali straordinarie con le quali i Georgofili hanno inteso solennizzare il loro anniversario. Si tratta di un'opera in cinque volumi sulla *Storia dell'agricoltura italiana* che ripercorre dalle origini le vicende della nostra agricoltura, sempre strettamente legata alla storia dell'*homo sapiens*. Il prof. Cherubini, presidente del Comitato Scientifico della nostra «Rivista di storia dell'agricoltura» che ha curato la realizzazione dell'opera, ne illustrerà il carattere e il valore.

Mi limiterò solo a sottolineare come questa opera non si limiti a illustrare la storia, ma si conclude sfociando in una proiezione verso un non facilmente prevedibile prossimo futuro, offrendo elementi conoscitivi tecnici, economici e sociali per una opportuna riflessione.

Prima di concludere questo intervento, vorrei evidenziare il valore particolarmente significativo della odierna manifestazione. I motivi sono diversi, ma vorrei soffermarmi almeno su tre:

1. innanzitutto perché ai Georgofili è stata offerta la possibilità, per la prima volta nella loro storia, di portare una propria iniziativa nella sede del Senato della Repubblica, evento che consideriamo un ambito riconoscimento del valore dell'attività svolta.
2. In secondo luogo, per il prestigio e l'importanza particolare dell'opera che raccoglie il contributo di molti fra i più autorevoli studiosi e che colma, con la sua ampiezza, una lacuna da tempo avvertita.
3. Infine, perché richiama l'attenzione sulla vitale importanza dell'agricoltura. Questa è sempre stata considerata settore primario, non solo perché ha una priorità temporale, ma perché costituisce da sempre la fonte principale del nostro sostentamento alimentare e inoltre perché essa è la matrice dello sviluppo manifatturiero e industriale al quale ha fornito materie prime, forza lavoro e capitali.

Anche un grande Paese, ricco di materie prime, dotato delle più avanzate tecnologie e della massima potenza militare, ha dimostrato di crollare soprattutto per aver trascurato l'agricoltura, pianificandola, sottovalutandone la complessità e le peculiari esigenze.

La storia dovrebbe insegnare e i volumi oggi presentati dovrebbero rappresentare quindi un concreto *memento*, che acquista particolare valore in una sede parlamentare, per non sottovalutare l'agricoltura, non trascurarne le esigenze, non dimenticarne l'importanza, non soltanto per le sue produzioni.

Mi sia consentito di concludere con un vivo ringraziamento a tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa opera. Innanzitutto al Comitato Scientifico, dal presidente Giovanni Cherubini al coordinatore Paolo Nanni. Quindi agli autori che hanno collaborato con tanto impegno e all'Ente Cassa di Risparmio di Firenze per averci concesso l'indispensabile sostegno finanziario. Particolare gratitudine desidero manifestare a Mauro Pagliai, titolare della Edizioni Polistampa e ai suoi collaboratori per la cura con la quale hanno realizzato l'opera.

Al presidente del Senato, in segno di profonda gratitudine per l'attenzione concessaci, siamo onorati di offrire la prima copia dell'opera che viene oggi diffusa.

MARCELLO PERA

Caro presidente, collega e amico Scaramuzzi, colleghi e amici qui presenti, Cherubini, Mancini, Mazzei, cari curatori e contributori dell'opera, accademici, signore e signori oltreché colleghi, e qui ne vedo tanti, presenti

Vi porto il saluto, oltre che mio personale, del Senato che qui rappresenta, che vi ha concesso questa ospitalità. Non che sia un Palazzo molto ricco di Sale di rappresentanza, questa è una delle poche, ma comprenderete la sincerità e il desiderio della ospitalità.

Vi ringrazio anche per il dono che mi è stato fatto, questo dono personale, gli altri doni che mi vengono fatti li metto in una stanza apposita, ma i libri li considero *ad personam* e per questo vi ringrazio doppiamente.

Porto gli auguri e i saluti per questa vostra presentazione e desidero sinceramente esprimere a questa gloriosissima Accademia toscana, fiorentina peraltro (ciò che, detto da un lucchese, significherà certamente qualche cosa), prestigiosa anche a livello internazionale, la mia simpatia e ammirazione, il mio sincero apprezzamento.

Ho già avuto modo di osservare con un po' di attenzione, in privato, questa opera, anche se non l'ho letta. Sfortunatamente le occasioni per leggere sono diventate molto poche. Ma la prima impressione che se ne trae è che questa è un'opera meravigliosa, intanto per l'aspetto grafico, estetico, editoriale.

Sono dei bellissimi volumi, come si stampavano una volta, volumi che fa piacere avere in mano, sfogliare e su cui anche fa piacere studiare.

C'è un'arte della grafica, un'arte della editoria italiana che è un po' come l'arte dell'agricoltura che si è evoluta, e ogni volta che un fenomeno si evolve, si pone sempre il problema se si sia evoluto in meglio o si sia evoluto in peggio. Qui si vede invece la cura editoriale, l'amore grafico per il prodotto in quanto tale.

Ma certamente non è solo questo aspetto estetico, esteriore che caratterizza quest'opera ma anche il suo contenuto che dimostra l'alto valore scientifico di coloro che vi hanno contribuito e anche il grande patrimonio intellettuale e culturale della «Rivista di storia dell'agricoltura» e dell'Accademia che la sostiene.

Vorrei fare solo due brevi considerazioni di fronte a voi accademici che vi occupate di un aspetto molto importante della nostra economia e del nostro Paese.

La prima riguarda proprio il contenuto dell'opera. L'Accademia dei Georgofili è stata fondata nel 1753, duecentocinquanta anni fa e nasce con i crismi della Accademia scientifica. Credo che sarebbe interessante chiedersi, magari approfondendo la questione con un ulteriore contributo sulla «Rivista di storia dell'agricoltura», il perché di questa data di nascita per una Accademia scientifica sì fatta in Italia. Perché la domanda che spontaneamente nasce di fronte all'attività di questi Georgofili è di che tipo di scienza i padri fondatori dell'Accademia intendevano sinceramente occuparsi e soprattutto se allo studio dell'agricoltura era stato attribuito un carattere tecnico o scientifico, perché l'agricoltura può essere l'una e l'altra cosa ed è infatti l'una e l'altra cosa.

Allora la considerazione che mi viene da fare, su cui meriterebbe credo riflettere un po', è su quello che vi è scritto nell'atto fondativo, che è stato riportato anche nelle vostre pubblicazioni, quando si dice che scopo dell'Accademia era quello di «far continue e ben regolate esperienze, e osservazioni, per condurre a perfezione l'arte tanto giovevole della toscana coltivazione».

Se uno guarda le espressioni e al di là delle espressioni i concetti che vi sono riferiti, trova qualche chiave di risposta alla domanda. Arte, tecnica, scienza, artigianeria o che altro. Si capisce che il riferimento alle osservazioni sta a significare che coloro che lavorano nel settore dell'agricoltura usano tipicamente un metodo empirico, un metodo osservativo: essi devono cioè osservare le cose, acquisire esperienza per potere ottenere un certo risultato che è appunto, ad esempio, una coltivazione di un certo tipo o di una certa quantità e così via. Quindi un metodo empirico, osservativo. Però l'atto fondativo dice qualcosa di più, perché parla anche di «sperienze ben

regolate» e allora qui non è più soltanto un metodo empirico, perché una «sperienza ben regolata» non è soltanto quella che si ottiene osservando ripetutamente un fenomeno: ad esempio la coltivazione, e poi ancora una coltivazione e poi osservando con che tipo di climatologia si ottiene una coltivazione, che tipo di risposta dà un certo terreno e così via. Se l'esperienza, come invece si dice qui, è ben regolata significa che è una esperienza in qualche modo intellettualmente guidata, cioè chi la fa – sia esso l'empirico contadino, o sia esso il più educato agricoltore – la fa con una idea di ottenere qualche cosa dalla natura, cioè un prodotto. Sulla base di un ragionamento, di una ipotesi, di una congettura, si vuole cioè non soltanto ottenere olio, vino, grano, ma si vuole capire in base a quali condizioni, dunque in base a quali variabili un determinato prodotto, un determinato risultato possa essere ottenuto. Ciò sta a indicare che questo tipo di arte o di scienza è qualcosa di più di una riflessione che usa un metodo semplicemente empirico o descrittivo. Essa usa anche il metodo sperimentale, perché la «sperienza ben regolata» è una esperienza ben guidata, che nasce da una domanda a cui la coltivazione deve poi dare una determinata risposta. Allora la riflessione che mi è venuto di fare è questa: ci troviamo di fronte a una di quelle scienze che si chiamavano, in particolare nel periodo in cui nacque l'Accademia, le scienze baconiane, cioè non le grandi scienze in senso proprio, quelle sperimentali e teoriche tipo la fisica, l'astronomia e altro, ma quelle che si basano prevalentemente sulla osservazione e che cercano dalla osservazione ben guidata, cioè congegnata, di ottenere un determinato risultato pratico.

Ecco perché questa non è soltanto scienza ma anche tecnica, perché il risultato deve essere un risultato pratico, e quindi la esperienza ben congegnata richiama alla memoria quelle che proprio Bacone chiamava le *esperimenta lucifera*: esperimenti e osservazioni che si fanno con lo scopo di trarne una indicazione di carattere generale, per cui si comincia a coltivare un terreno, a impiantare su quel terreno una certa coltivazione, ma poi, ecco l'esperienza lucifera, si comincia a capire perché quella coltivazione cresce in quel determinato terreno, con quali condizioni, sotto quali variabili, sotto quali climi, sotto quali concimazioni ecc. Quindi una tipica scienza baconiana.

E qui mi riallaccio alla data di nascita, il 1753. In Italia il Settecento è ancora un periodo di scienza, non come quello del secolo precedente, perché il secolo precedente – il Seicento – è il grande secolo scientifico italiano, è l'epoca galileiana.

Il Settecento non è più galileiano, non nel senso che gli scienziati, anche gli scienziati baconiani, quelli che si applicano a queste discipline, ad

esempio all'agricoltura o all'elettrologia – che è un altro termine di scienza baconiana tipica del Settecento –, non si avvalgono delle esperienze dell'osservazione, dell'esperimento, ma in un altro senso: sono scienziati che si applicano prevalentemente a quelle scienze che hanno carattere pratico, cioè a quelle scienze che consentono di risolvere determinati problemi pratici: l'agricoltura, l'elettrologia, la scienza del sollevamento dell'acqua e così via, che consentono a questi scienziati di continuare la tradizione galileiana da un lato, ma di non interferire e di non occuparsi di quelle questioni che avevano portato, ahimè, Galileo alle conclusioni a cui era arrivato, cioè alla condanna.

La scienza italiana del Settecento – questo è un tipico caso – è una scienza pratica perché è una scienza che continua la tradizione galileiana, ma la circoscrive su terreni che non sono teorici e quindi che consentono di non investire grandi problemi su cui la scienza galileiana, dall'atomismo al geocentrismo e così via, si era arenata.

Quindi è interessante riportare le origini non soltanto della agricoltura italiana, ma anche della scienza dell'agricoltura italiana e domandarsi: perché è nata nel Settecento, perché con quel metodo e perché a Firenze. Anche quest'ultima domanda avrebbe una risposta storiografica interessante.

L'altra considerazione si riferisce ad alcune cose dette dal professor Scaramuzzi.

Una storia della agricoltura italiana è importante sotto vari aspetti, e qui lo si vede, anche soltanto dai titoli dei paragrafi. Una storia dell'agricoltura, di questa attività primaria non è esclusivamente una storia di carattere economico ma è molto di più, cioè non è solo una storia che si riferisce all'oggetto suo proprio – il modo della coltivazione e la evoluzione storica e strumentale della coltivazione – ma è una storia economica in senso lato, più ampia, ed è anche una storia sociale, perché pensate quante modificazioni di rapporti sociali sono in parallelo alle modificazioni della agricoltura e al ruolo che l'agricoltura svolge.

È una storia anche culturale, perché qui c'è una cultura dello strumento. Apparentemente uno strumento di un agricoltore, di un contadino, anche il più rudimentale, sembra trovato per strada: in realtà lo stesso strumento subisce un affinamento culturale, intellettuale, perché deve rispondere a un risultato. Il risultato insegna qualcosa sullo strumento e l'insegnamento del risultato e al tempo stesso le relazioni sociali e l'acquisizione culturale modificano lo strumento e così si può cominciare da una semplice zappa e si può arrivare a un trattore e a qualcosa di più.

È una storia anche scientifica perché man mano nella agricoltura sempre più evoluta confluiscono i risultati di altre discipline scientifiche. La chimi-

ca è uno dei casi più recenti anche se controversi, ma certamente non si può parlare oggi di una agricoltura moderna senza pensare all'uso della chimica o prima ancora all'uso della biologia sulla fertilità dei terreni e così via.

È una storia dell'ambiente, del mondo circostante, di come la mano dell'uomo, quella nuda prima che quella armata di strumenti, abbia modificato il nostro ambiente. Cosa, anche questa, che direbbe in maniera interessante che cosa è l'ambiente e cosa significa rispettare l'ambiente, cioè se significa semplicemente conservare l'ambiente oppure favorire la evoluzione naturale senza deturpamento.

Infine direi che la storia della agricoltura è anche una storia del costume. La storia dell'agricoltura italiana è la storia del costume italiano. Anche quelli già un po' avanti con l'età della mia generazione ricorderanno il ruolo importante dell'agricoltura nello loro giovinezza, ricorderanno come è cambiato il costume: pensate soltanto a quello della tipica famiglia contadina, patriarcale o matriarcale che sia, che ha una sua struttura sociale, legata al tipo di attività agricola che svolge. Quindi semplicemente osservando il modo in cui l'agricoltura è cambiata, si è modificata, si è ristretta, è diventata più tecnica, è diventata più scientifica è possibile seguire la evoluzione del costume, dei modi di pensare, delle forme di pensiero della società italiana.

Dunque tutto ciò è materia per riflessioni e questo va a vostro merito, va a merito di chi ha curato questa bellissima opera, va a merito della attività che l'Accademia – che è uno dei nostri fiori all'occhiello e proprio per questo forse è stata considerata bersaglio da profanare come si fa per un grande monumento, per una grande opera d'arte – svolge, e va anche a merito di coloro che ci lavorano, che non rimangono vittima di una convinzione, forse diffusa, che l'agricoltura è diventata e diventerà sempre più da attività primaria una attività marginale.

In realtà, anche qui, bisognerebbe inseguire i diversi concetti del termine agricoltura e vedere che in un senso, che non è soltanto quello banale, l'agricoltura è rimasta una attività primaria, anche nel nostro Paese. Ci sono tanti modi per essere primari: si può essere primari soltanto perché si impiegano tantissimi milioni di mano d'opera, si coltivano tante estensioni di terreno, si può essere primari in altra maniera, cioè con la maniera estensiva o in una maniera intensiva.

Sono lieto di questa celebrazione del 250° Anniversario dell'Accademia.

Vi invidio, soprattutto i curatori dell'opera, perché vedo che avete un po' la possibilità di leggere, studiare e scrivere e quindi non avete altri impegni.

Purtroppo, a proposito di impegni, la vita del presidente del Senato talvolta lo costringe a essere, contro la sua volontà, anche scortese, come sarò costretto io fra un minuto a fare, perché dopo aver riportato il saluto, quasi affetto dalla sindrome di Bach della Toccata e Fuga, devo recarmi a un altro impegno.

Comunque congratulazioni, complimenti vivissimi e auguri veramente molto cordiali a tutti.

GIOVANNI CHERUBINI*

Vorrei aprire queste mie poche considerazioni di premessa con una ideale dedicazione dell'opera a Ildebrando Imberciadori, innovatore e propagatore della storia delle nostre campagne e delle loro genti, sia con i suoi molti lavori a stampa, sia attraverso la fondazione, nel 1961, della «Rivista di storia dell'agricoltura». Per quella impresa editoriale egli si era mosso con qualche incoraggiamento di alcuni illustri studiosi, ma anche in mezzo allo scetticismo e al disinteresse dei più, e conservava, a distanza di anni, per gli uni e per gli altri, sia la gratitudine che la divertita coscienza di avere visto giusto a dispetto di chi dubitava. Del resto, senza appartenere a nessuna scuola particolare, perché troppo aperto al contributo di tutti, Imberciadori sapeva quello che si stava facendo altrove, fuori dai patrii confini. Egli poté così inserire il proprio lavoro in quel generale e crescente interesse per la storia delle campagne e del mondo rurale che andava segnando o aveva già segnato con qualche tratto profondo la storiografia europea. Ma lo faceva e lo fece con la propria sensibilità, i propri gusti, le proprie memorie e i propri affetti, chiamando a raccolta, in una ideale e necessaria collaborazione, sia gli storici che i tecnici, e soprattutto personalmente marcando le proprie ricerche con l'indissolubile legame tra le attività, i sentimenti, le aspirazioni degli uomini, e i concreti paesaggi dei campi, dei boschi e dei pascoli.

Non so quanto questa *Storia dell'agricoltura italiana* risponda a quelli che erano i punti di vista e gli ideali di Imberciadori. Sono tuttavia certo che gli avrebbe fatto piacere vedere realizzato un sogno che quarant'anni fa gli appariva ancora molto lontano, per la mancanza di studi di base e per la mancanza, tout court, di un numero sufficientemente ampio di cultori. E sono altrettanto convinto che vederlo realizzato sotto l'egida dell'amatissi-

* *Pubblichiamo qui il testo introduttivo all'opera.*

ma Accademia dei Georgofili e per l'impegno primario del suo presidente Scaramuzzi lo avrebbe riempito ancora di più di gioia. Per la organizzazione e stesura della *Storia* i collaboratori, diversamente da quel che sarebbe accaduto quarant'anni fa, non sono invece ora mancati. Hanno lavorato all'impresa antichisti e modernisti, studiosi della preistoria e medievisti, contemporaneisti, geografici e tecnici delle scienze agrarie. Il sottoscritto è naturalmente la persona meno indicata per valutare la qualità del risultato. Può invece dire quali sono stati gli intenti che hanno mosso il Comitato scientifico dell'opera sin dal lancio dell'idea e nel corso delle ampie e ripetute discussioni, che hanno suggerito, strada facendo, miglioramenti e adattamenti. Primo scopo da raggiungere è parso quello di offrire un'opera sufficientemente ampia e distesa dai primi segni tracciati dalla fatica e dall'operosità umana sulle terre italiane sino agli sviluppi e alle prospettive agricole più recenti. Secondo scopo è stato quello di rivolgersi, attraverso la penna di specialisti riconosciuti ma in una stesura il più possibile agevole, al vasto pubblico degli studenti universitari e degli uomini di cultura, ma con un recondito pensierino che l'opera, per la sua stessa «verticalità» cronologica, possa offrire qualche utile servizio anche agli specialisti, troppo spesso rinchiusi nelle loro anguste scansie cronologiche. E ho la meditata convinzione che le pagine dedicate alla preistoria, proprio per il loro carattere di narrazione di «origini» ancora troppo poco note al di fuori dei lettori interessati a quell'età o, più in generale, agli antichisti, potranno costituire anche per chi rivolge di regola la sua attenzione alla storia delle campagne nell'età medievale, moderna e contemporanea, una interessante sorpresa e una piacevole lettura.

Come i lettori potranno notare, due dei cinque tomi (I, 1, *L'età antica. Preistoria*; III, 2, *L'età contemporanea. Sviluppo recente e prospettive*) presentano una organizzazione interna del tutto particolare, in conseguenza o del livello delle conoscenze e della specificità dei metodi di indagine (il discorso vale per la preistoria), oppure a causa dell'impossibilità di raccogliere in modo più organico gli orientamenti, gli interventi concreti e i risultati del mondo agricolo nei tempi più recenti. Gli altri tre tomi (I, 2, *L'età antica. Italia romana*; II, *Il Medioevo e l'età moderna*; III, 1, *L'età contemporanea. Dalle «rivoluzioni agronomiche» alle trasformazioni del Novecento*), che ripercorrono poi la lunga trama storica dell'agricoltura italiana dall'antichità al Novecento, sono stati organizzati, al contrario, intorno a una tematica costante. Sono stati infatti esaminati e descritti: 1. Il rapporto tra la popolazione, il popolamento, le aree coltivate e quelle incolte; 2. Le colture, i lavori, le tecniche, i rendimenti; 3. L'allevamento; 4. L'uso del bosco e degli incolti; 5. La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della

rendita; 6. La circolazione dei prodotti; 7. Il sapere agronomico. Scopo primario di questa costante suddivisione è stato quello di offrire al lettore interessato, per la prima volta, almeno in Italia, la comoda possibilità di seguire dall'antichità ad oggi un discorso comune e di istituire paragoni e confronti tra le condizioni, le strutture, gli aspetti delle nostre campagne dall'antichità sino al XX secolo. D'altra parte, come risulta anche a prima vista dalla concreta organizzazione dei capitoli «paralleli», gli autori hanno opportunamente messo in rilievo le specificità, le novità e i mutamenti del periodo da loro considerato. Siamo coscienti che la nostra scelta può prestarsi a discussioni e a critiche. Io stesso potrei facilmente suggerire una diversa, anzi varie diverse strutture dell'opera, o differenti per tematiche (poni il caso: storia del lavoro contadino o storia dell'uso della terra) o più sbilanciate verso interpretazioni un po' più «ideologiche» della nostra, che sono perfettamente legittime, ma in realtà possibili, in concreto, soltanto da parte di un singolo autore o di un gruppetto ristrettissimo di autori perfettamente affiatati. Ci è sembrato, d'altra parte, un compito utile quello di offrire quello che offriamo: una ampia messe di conoscenze e una chiara griglia di base sulla storia delle nostre campagne. Queste conoscenze vengono d'altra parte arricchite, nell'opera, da una serie di «approfondimenti» di differente impianto, natura e ampiezza. In un paio di casi essi permettono di acquisire, a grandi linee, informazioni sulle agricolture dell'Etruria e della Magna Grecia, così da poter meglio conoscere l'agricoltura di tutta l'Italia antica, giustamente centrata su Roma (e proprio a un aspetto fondamentale della sua opera unificatrice, le centuriazioni, è stato dedicato un altro approfondimento). Molti approfondimenti riguardano gli attrezzi, le coltivazioni più rilevanti, la conservazione dei prodotti, l'alimentazione. Altri, per l'età più recente, prendono in esame l'associazionismo in campo agricolo, i catasti e la perequazione fondiaria. Sono invece privi di approfondimenti sia il primo che l'ultimo tomo dell'opera per i caratteri del tutto particolari che essi presentano rispetto all'insieme della *Storia dell'agricoltura italiana*.

Una notazione vorrei fare sugli spunti metodologici, sulle osservazioni relative alle fonti storiche disponibili da un'età all'altra, sullo spessore critico dell'opera. Mi pare che la *Storia dell'agricoltura italiana* ne abbondi, nel testo, negli «approfondimenti», nelle ampie bibliografie, nelle introduzioni dei curatori dei singoli volumi o tomi: Gaetano Forni per la preistoria, Arnaldo Marcone per l'Italia romana, Giuliano Pinto, Carlo Poni e Ugo Tucci per l'età medievale e moderna, Reginaldo Cianferoni, Zeffiro Ciuffoletti e Leonardo Rombai per il tomo compreso tra le «rivoluzioni agronomiche», e le trasformazioni del Novecento, Franco Scaramuzzi e

Paolo Nanni per il tomo che descrive lo sviluppo recente e le prospettive dell'agricoltura italiana.

Se qualsiasi agricoltura è la risultante del rapporto dialettico tra la natura e l'uomo (l'uomo che lavora, che pensa, che sviluppa le tecniche e le scienze, che modifica e talvolta anche distrugge ciò che la natura gli ha offerto) non poteva naturalmente mancare nell'opera un'attenzione particolare ai caratteri dell'ambiente naturale della penisola, anzi del suo vero e proprio «mosaico ambientale». A un geografo come Leonardo Rombai, esperto, per proprie concrete ricerche, anche di storia agraria e di storia territoriale, è stato perciò affidato il compito di aprire tutta l'opera con una introduzione generale dedicata appunto a «clima, suolo e ambiente». Ne risulta un quadro molto nitido, che può accompagnare, come un fondale fisso e insieme variabile, la lettura delle diverse parti della *Storia dell'agricoltura italiana*. Il lettore vi può rilevare infatti sia le fissità che le variabili, fra queste ultime, prime fra tutte, quelle climatiche e più particolarmente nei loro effetti sull'agricoltura.

Siamo coscienti che altri, trattando la medesima tematica, avrebbero potuto e concretamente potranno fare diversamente da noi, e anche meglio di noi. Le conoscenze proseguono infatti attraverso vie diverse e confronti continui, e non ci dispiacerà acquisire da altri nuove conoscenze o ricevere nuove suggestioni.

Infine un doveroso e affettuoso ringraziamento a Paolo Nanni. Senza la sua pazienza, la sua competenza e la sua intelligenza, quest'opera non avrebbe mai visto la luce. Il suo lavoro è andato infatti ben al di là delle sue funzioni formali di coordinatore del Comitato Scientifico.

PAULINO IRADIEL
DE “HIJA DE LA PESTILENCIA”
A “ORO BLANCO” DE LA ECONOMÍA.
GANADERÍA, LANA Y ESPECIALIZACIÓN REGIONAL
EN EL ESPACIO NORORIENTAL IBÉRICO
(SIGLOS XIV-XV)

San Mateo, el Maestrazgo de Castellón y Teruel, las pequeñas poblaciones aragonesas de la Cordillera Ibérica (sierras de Albarracín, Javalandre y Júdar), la Serranía de Cuenca, junto con las tierras de Moya y Molina de Aragón, son conocidas, en la historia de la economía mediterránea medieval, por un producto, la lana, y un productor, la oveja merina, que con distinta fortuna protagonizan una verdadera revolución iniciada hacia 1300 y mantenida durante la época moderna. La Gran Crisis, los desastres de las guerras, las pestes y las carestías, de difícil observación en estas zonas, alentaron en cierta forma los cambios en la estructura agraria, en el poblamiento rural y en el paisaje¹, y han preocupado a todos los historiadores que, desde Klein y Bishko, han tratado de ofrecer una explicación razonable al increíble desarrollo de la producción lanera². Con tono exagerado y básicamente incorrecto, uno de los autores más destacados de la Ilustración, el fraile benedictino Martín Sarmiento, decía en 1765 que el inmenso aumento de la ganadería ovina medieval en España era “hija de

¹ La síntesis más reciente, con una bibliografía completa, en J.A. SESMA MUÑOZ, *Oro blanco. La lana de Aragón en el Mediterráneo medieval*, Zaragoza 2023, que se debe unir a los numerosos estudios parciales del autor recogidos en parte en ID., *Revolución comercial y cambio social. Aragón y el mundo mediterráneo (siglos XIV-XV)*, Zaragoza 2013. Grupos de investigación de Zaragoza y Barcelona están estudiando las grandes sociedades mercantiles dedicadas al comercio de la lana: M^a. VIU FANDOS, *Una gran empresa en el Mediterráneo medieval. La compañía mercantil de Joan Torralba y Juan de Manariello (Barcelona-Zaragoza, 1430-1437)*, Madrid 2021; M^a D. LÓPEZ, E. BASSO, G. MARÍ, E. TRAVÉ, *De Aragón a Venecia. El “Llibre major de comerç de llana blanca amb Itàlia” de la Compañía Torralba (1433-1434)*, Barcelona 2019.

² J. KLEIN, *La Mesta. Estudio de la historia económica española, 1273-1836*, Madrid 1979 con diversas reediciones posteriores (original Harvard University Press, 1920); CH.J. BISHKO, *Sesenta años después. La Mesta de Julius Klein a la luz de la investigación subsiguiente*. «Historia, Instituciones, Documentos», 8, 1982, pp. 9-57; F. RUIZ MARTÍN, A. GARCÍA SANZ (eds.), *Mesta, trashumancia y lana en la España moderna*, Barcelona 1998.

la pestilencia”, afirmación que se repite con frecuencia en los estudios de síntesis aunque solo sea a título metafórico³. Sin llegar a las dimensiones que adquirieron las *enclosures* inglesas del siglo XVI, Tomás Moro lamentaba, siglos antes, una situación similar por sus resultados: “vuestras ovejas... que hace tiempo eran mansas y se alimentaban de poca cosa, ahora se han transformado en voraces e insaciables como para comerse incluso a los hombres”⁴ y señalaba, al mismo tiempo, que allí donde se producían las lanas más finas y por tanto de mayor precio, los nobles, los señores e incluso los abades cercaban todos los campos para uso de pastos y no dejaban nada para el cultivo.

Establecer el aumento exponencial de la ganadería ovina como consecuencia de la pandemia y la hipotética despoblación del territorio es ya un clásico al que la historiografía valenciana y aragonesa ha concedido en los últimos años un gran interés y un número de publicaciones extraordinario⁵. Como también lo es la idea derivada de que el boom de la producción lanera, al menos en su época de mayor apogeo, impidió el desarrollo de una agricultura alternativa y sostenible. Subyace, en el fondo, una concepción de país dedicado a exportar materias primas, de economía menos avanzada, que explica la actualidad como consecuencia del pasado y que desincentiva las manufacturas locales. Se recurre a una visión que menciona siempre las exportaciones medievales y modernas de lana y la demanda de productos manufacturados extranjeros y donde, como afirmaba Angus Mackay, el crecimiento económico no traía consigo una expansión significativa de la producción de artículos determinados⁶. Este mecanismo se ha interpretado a veces como un tipo de comercio similar al colonial cuando estaba controlado por comerciantes procedentes de las economías más avanzadas y, como consecuencia, aumentaba la dependencia de los países menos desarrollados respecto a los más desarrollados⁷.

³ J. VICENS VIVES, *Manual de historia económica de España*, Barcelona 1965, p. 231, pero la referencia es ya frecuente en manuales y síntesis de divulgación posteriores.

⁴ T. MORO, *Utopía*, Ciudad de México 2014, p. 16.

⁵ E. PASCUA ECHEGARAY, *Señores del paisaje. Ganadería y recursos naturales en Aragón, siglos XI-II-XVII*, Valencia 2012. El Centro de Estudios sobre la Despoblación y Desarrollo de Áreas Rurales (CEDDAR) de Zaragoza está editando diversas monografías sobre el tema: J.L. CASTÁN ESTEBAN, *Pastores turolenses. Historia de la trashumancia aragonesa en el Reino de Valencia durante la época foral moderna*, Zaragoza 2002; J.L. CASTÁN ESTEBAN, C. SERRANO LACARRA (eds.), *La trashumancia en la España mediterránea: historia, antropología, medio natural, desarrollo rural*, Zaragoza 2004; J.M. BERGES SÁNCHEZ, *Actividad y estructuras pecuarias en la Comunidad de Albarracín (1284-1516)*, Teruel 2009.

⁶ A. MACKAY, *La España de la Edad Media. Desde la frontera hasta el Imperio (1000-1500)*, Madrid 1980, p. 16

⁷ S. TOGNETTI, *Un'industria di lusso al servizio del grande comercio. Il mercato dei drappi serici e della seta nella Firenze del Quattrocento*, Firenze 2002.

Los últimos estudios van más allá de considerar la simple relación entre disminución de la población y ambiente, el intercambio desigual o el estudio de las economías regionales en clave de dependencia para replantear formas y modelos del sistema económico que integran, junto al comercio del ganado y de la lana que han sido los temas más abundantemente tratados, las formas y técnicas de trashumancia, los recursos colectivos como argumento interdisciplinar, la rentabilidad de los bienes comunes como posible factor de desarrollo, las modificaciones del paisaje con la ampliación de terrenos no cultivados, la tipología de los animales, las características de los pastos o la influencia del medio ambiente y del clima en la creación de una agricultura fuertemente especializada en el sector ganadero. Y no hay que olvidar, como repetidamente ha señalado John Munro, el impacto paralelo que el merino español ha tenido en el particular desarrollo de las pañerías europeas a partir de 1420 y de las industrias textiles locales de la Corona de Aragón, sobre todo rurales, o en un mercado de materias primas más equilibrado y sostenible⁸. Si bien las pañerías del noroeste de Europa en los siglos XV y XVI han sido muy influenciadas por el devenir brillante de las lanas merinas importadas de España, las pañerías locales europeas, incluso en Italia, se abastecen ampliamente de materias primas regionales, como bien puso de relieve la 1ª Semana del Instituto Internacional de Historia Económica de Prato⁹, lo que obliga a poner de relieve la diversidad de productos y de fabricaciones.

Tierras de pastores y de trashumancia

Cuando Federigo Melis estudiaba la producción lanera del espacio nororiental ibérico, establecía un cuadrilátero ideal cuyos vértices eran Madrid, Zaragoza, Valencia y Tortosa y consideraba a las ciudades (excepto Madrid) como centros organizadores y distribuidores de la producción lanera¹⁰. Aunque la delimitación territorial era coherente con la investigación del momento, y sobre todo con las aportaciones que ofrecía las amplísimas fuentes del Datini que Melis estudiaba, el cuadrilátero que tomamos en

⁸ J. MUNRO, *Industrial Change in the Fifteenth and Sixteenth Century Low Countries: the Arrival of the Spanish Merino Wools and the Expansion of the “Nouvelles Draperies”*, University of Toronto 2002. ID., *Spanish merino wools and the Nouvelles Draperies: an industrial transformation in the late medieval Low Countries*, «Economic History Review», LVIII, 3, 2005, pp. 431-484.

⁹ *La lana come materia prima. I fenomeni della sua produzione e circolazione nei secoli XI-II-XVII*, a cura di M. Spallanzani, Firenze 1976.

¹⁰ F. MELIS, *La lana della Spagna mediterranea e della Barberia occidentale nei secoli XIV-XV*, en ID., *Mercaderes italiani en España (siglos XIV-XVI)*, Sevilla 1976, pp. 141-156.

consideración es mucho más amplio y comprende el Mestrazgo de Castellón y de Teruel, todo el sur de Aragón (Bajo Aragón) y Albarracín, la Serranía de Cuenca, Moya y la Tierra de Molina de Aragón (en el momento de la documentación datiniana, tierra castellana) hasta el sur de La Mancha castellana, Murcia y el Campo de Cartagena.

Dentro de sus distintas modalidades de conquista cristiana, repoblación y control, que tiene lugar entre mediados del siglo XII y mediados del XIII, estas tierras presentan en general unas características orográficas y climáticas muy similares, poco pobladas, mal comunicadas y caracterizadas por un paisaje agrario de montaña, que ofrecen la existencia de abundantes pastos de excelente calidad. “Tierras de pastores y rastros”, como las definió Claude Carrère¹¹ y todavía figuran en algunos estudios recientes, en las zonas próximas a los centros urbanos o semiurbanos subsistía un escaso regadío y algunos cultivos de secano dedicados a la producción de bienes de exportación local o regional como trigo o aceite, primeras experiencias, antes de la producción lanera, de integración y participación en circuitos comerciales interregionales más amplios. En el resto de las tierras, en general poco apropiadas para la práctica de la agricultura, predominaba un espacio agrario muy fragmentado con una compleja topografía de barrancos, valles, parameras, pequeñas montañas y altiplanos, típicos del paisaje de montaña, con dedicación preferente a la ganadería estante y, en algunos casos, incipientemente trashumante de corto radio¹². Las características de los territorios, en el siglo XIII demasiado próximos a la frontera con la España musulmana, y las dificultades de la repoblación procuraron densidades de población muy escasas, con enormes espacios libres abiertos a las influencias cada vez más fuertes provenientes de los territorios sureños del Mediterráneo, y la generalización de modestas explotaciones familiares con algunos animales de trabajo y pequeñas cantidades de ganadería ovina que satisfacían las necesidades elementales.

La Peste Negra no creó la ganadería ovina, aunque, como admitía Michel Mollat, diezmó a los pobres y aumentó la fragilidad de las unidades familiares más vulnerables¹³. Y desde luego contribuyó a reorganizar, o mejor reestructurar, el paisaje de montaña en base a unos criterios sociales y eco-

¹¹ CL. CARRÈRE, *Aspects de la production et du commerce de la laine en Aragón au milieu du XV^e siècle*, en *La lana come materia prima*, cit., pp. 205-219.

¹² A. GARGALLO MORA, *Los orígenes de la Comunidad de Teruel*, Teruel 1984; ID., *El Concejo de Teruel en la Edad Media, 1177-1327*, 4 vols., Teruel 1996; CASTÁN ESTEBAN, *Pastores turolenses. Historia de la trashumancia aragonesa*, cit.; E. GUINOT, *Feudalismo en expansión en el norte valenciano*, Castellón 1986.

¹³ M. MOLLAT, *Les pauvres au Moyen Age. Études sociales*, París 1978.

nómicos nuevos. En el Maestrazgo de Teruel y del norte de Castellón, que forman un conjunto de condiciones geomorfológicas y climáticas idénticas para el desarrollo de la ganadería, la permeabilidad socio-económica entre ambos territorios era total¹⁴. A finales del siglo XIII, en ambos territorios se nota ya un cierto aumento de la población y tienen lugar una serie de medidas e intervenciones de la monarquía y de los señores feudales que modifican sustancialmente el espacio agrario. La iniciativa partió de las llamadas Comunidades de Tierra (o de Aldeas) y de los municipios de reducida población que formaban una sociedad de pequeños y medianos propietarios interesados en mantener cierto equilibrio entre los escasos campos de cultivo, las áreas de pasto y la explotación de los recursos del bosque¹⁵. Antes de la peste negra, la integración de la ganadería lanar valenciana y la aragonesa es ya total, cuyo principal factor era la trashumancia practicada, desde hacía ya más de un siglo, por los rebaños turolenses desde los agostaderos de las serranías ibéricas (Albarracín, Javalambre y Gúdar) hasta los invernaderos de las tierras del litoral valenciano e incluso murciano¹⁶.

Factor fundamental en el despegue de la ganadería del sur de Aragón y, con cierto retraso, también de la valenciana fue la política de la monarquía que, desde fechas muy tempranas, promulgó leyes y concedió privilegios que favorecían la uniformidad institucional de la práctica ganadera y la trashumancia entre ambos reinos. A imitación de las concesiones otorgadas a las ciudades como Valencia, Zaragoza o Teruel, la monarquía dotó a las villas reales de franquicias de tránsito y de pastos y sobre todo del famoso privilegio de *aemprius* que eximía a los ganaderos del pago de cualquier tasa jurisdiccional por la utilización de los pastizales en los territorios de la Corona¹⁷. Un segundo factor que repercutió en la circulación de ganado fue el creciente proceso de señorialización en los territorios aragoneses

¹⁴ J. APARICI, *Ósmosis socio-económica en territorios limítrofes. La permeabilidad del Maestrazgo turolense y castellanense en los siglos XIV y XV*, «Studium. Revista de Humanidades», 16, 2010, pp. 39-56.

¹⁵ J.L. CORRAL, *La Comunidad de aldeas de Daroca en los siglos XIII y XIV. Origen y proceso de consolidación*, Zaragoza 1987; GUINOT, *Feudalismo en expansión*, cit.

¹⁶ CASTÁN ESTEBAN, *Pastores turolenses. Historia de la trashumancia aragonesa*, cit.; J.A. FERNÁNDEZ OTAL, *La trashumancia en Aragón. Una síntesis histórica*, en *La trashumancia en la España mediterránea*, cit., pp. 24-106; BERGES SÁNCHEZ, *Actividad y estructuras pecuarias de Albarracín*, cit.; M^a MARTÍNEZ CARRILLO, *Caminos de trashumancia hacia los extremos sudorientales en la Baja Edad Media*, en *Itinerarios medievales e identidad hispánica*, xxvii Semana de Estudios Medievales. Estella, Pamplona 2001, pp. 293-328.

¹⁷ J. SÁNCHEZ ADELL, *Aportaciones a la historia de la ganadería medieval castellanense. La Sentencia de Villaberrosa entre Castellón y las aldeas de Teruel, sobre pastos, de 1390*, «Estudios Castellonenses», 3, 1986, pp. 311-336; E. CRUELLES, *Pastos, ganadería ovina y mercado regional de la lana en el reino medieval de Valencia*, en *La pastorizia mediterránea. Storia e diritto (secoli XI-XX)*, a cura di A. Mattone e P.F. Simbula, Roma 2011, pp. 781-811.

y valencianos. La mayor parte de los castillos de la época respondían a exigencias más político-señoriales, fiscales y productivas que militares. El binomio fiscalidad-castillos funcionaba y servía en parte para financiar su mantenimiento con gravámenes que repercutían sobre la circulación de los ganados.

En el norte valenciano, la red de castillos fronterizos y los nuevos asentamientos señoriales transformaron la geografía política y el paisaje¹⁸, y la abundancia de bosques y yermos permitieron que las jurisdicciones privadas de las comunidades rurales imitaran el mismo sistema fiscal por concesión real. Lo mismo ocurrió en la mitad oriental del Bajo Aragón con predominio de circunscripciones señoriales heredadas del proceso reconquistador del siglo XII que benefició a las encomiendas templarias, más tarde traspasadas a la Orden del Hospital, que dominaban el Maestrazgo turolense y valenciano, y las posesiones de la Orden de Santiago en el tercio sur aragonés. En el siglo XIII, el territorio se reorganizó con la creación de las comunidades de aldeas de Daroca, Calatayud, Teruel y Albarracín que dotaba de personalidad propia y autogobierno a las aldeas y reconocía jurídicamente la libre disposición del uso de las tierras de sus términos¹⁹, lo que permitió una carga fiscal más equilibrada y estable entre las aldeas y la villa cabecera²⁰, modificaciones que afectaban tanto a mayores libertades de organización colectiva como a las posibilidades campesinas para introducir novedades en los cultivos y crear excedentes para el mercado.

La convergencia entre decretos, leyes y prácticas políticas de la administración real y autonomía de las comunidades rurales estableció una sólida estructura ganadera que buscaba el equilibrio entre los intereses de los concejos, de los campesinos, de los ganaderos locales y foráneos y de la monarquía²¹. El principal objetivo, germen de futuras contradicciones y conflictos, era asegurar el mantenimiento de las economías locales y la organización del pastoreo local mediante la regulación jurídica de las dehesas y boalares, abrevaderos, rutas de tránsito de los ganados y jurisdicciones de las comunidades rurales y de las entidades privadas nobiliarias o eclesiásticas. A pesar de los privilegios concedidos a las ciudades, y progresivamente extendidos al resto de las villas, que eximía a sus ganaderos de cualquier carga fiscal por la utilización de los pastos del reino, los concejos y principales propietarios trataron abiertamente de dificultar el acceso y estancia de ganados foráneos

¹⁸ CRUSELLES, *Pastos, ganadería ovina y mercado regional*, cit., p. 797.

¹⁹ CORRAL, *La comunidad de aldeas*, cit.; GARGALLO MORA, *Los orígenes de la Comunidad de Teruel*, cit.; E. PASCUA, *Señores del paisaje*, p. 63.

²⁰ SESMA MUÑOZ, *Oro blanco. La lana de Aragón*, cit., pp. 60-63.

²¹ PASCUA, *Señores del paisaje*, cit., pp. 47-56.

estableciendo tasas a su tránsito y reduciendo los espacios libros de pasto. El instrumento más común fue establecer, o ampliar, las dehesas, espacios vedados y cercados, dedicados al pastoreo de los rebaños de propietarios particulares. La enorme difusión de dehesas evidencia la existencia de una ganadería intensiva que practica únicamente desplazamientos de corta y media distancia²². Otros terrenos de utilización comunal eran los *bovalares*, espacios donde solo podían entrar los animales de trabajo de los habitantes del lugar y los rebaños de ovejas y cabras de los carniceros locales. Dehesas y *bovalares* suponían una revalorización de los espacios de monte y pasto por asegurar las necesidades comunales y obtener beneficios cuando se arrendaban como pastos de verano a las cabañas ganaderas procedentes de las tierras bajas de Castellón y Valencia o a los numerosos rebaños del valle del Ebro y Zaragoza necesitados de ampliar sus zonas de pasturaje²³, lo que constituía, en palabras de Ángel Sesma, la emergencia de las condiciones favorables para el despegue económico regional²⁴.

El aumento de los rebaños y el crecimiento de la circulación de ganados trasterminantes o trashumantes provocó una conflictividad permanente a varios niveles. Primero entre municipios de las villas aragonesas y valencianas que trataban de hacer valer los privilegios y exenciones del pasado como los *aemprius*. Los conflictos jurisdiccionales fueron especialmente graves entre Castellón y las villas reales valencianas con las aldeas de Teruel y no resueltos hasta la Sentencia arbitral de Villahermosa de 1390²⁵. Más comunes eran las disputas internas en el seno de las propias comunidades campesinas entre los ganaderos y los agricultores, los propietarios de ganados y los vecinos carentes de ellos pero que podían verse afectados por los daños producidos en sus cultivos y, en un nivel más amplio, los problemas que encontraba la circulación de los ganados trashumantes y los pastores que lo conducían: impedimentos a la utilización de veredas y caminos de trashumancia, robos de ganado, agresiones físicas a los pastores y obstrucción de caminos y veredas que obstaculizaban la movilidad de los ganados trashumantes o trasterminantes²⁶. A principios del siglo XIV, el aumento

²² V. ROYO PÉREZ, *L'influence de l'élevage dans l'organisation du paysage du village de Culla (XVe-XVIIe siècles)*, «Domitia. Revue du Centre de Recherches Historiques sur les Sociétés Méditerranéennes», 12, 2011, pp. 123-142.

²³ J.A. FERNÁNDEZ OTAL, *La Casa de Ganaderos de Zaragoza. Derecho y trashumancia a fines del siglo XV*, Zaragoza 1993; ID., *La trashumancia en Aragón. Una síntesis histórica*, cit.; PASCUA, *Señores del paisaje*, cit., pp. 123-165.

²⁴ SESMA MUÑOZ, *Oro blanco. La lana de Aragón*, cit., pp. 57-80.

²⁵ SÁNCHEZ ADELL, *Aportaciones a la historia de la ganadería medieval*, cit.

²⁶ ID., *Algunos aspectos de la práctica ganadera en tierras castellonenses*, «Estudis Castellonencs», 5, 1992-1993, pp. 349-394.

de la conflictividad produjo la difusión de organizaciones ganaderas de carácter supralocal, el *llogalló*, que remotamente se parecía a la Mesta castellana, para regular el aprovechamiento pastoril del territorio y gestionar la resolución de los conflictos entre pastores o entre propietarios de ganado²⁷.

Durante la segunda mitad del siglo XIII, la ganadería se estaba convirtiendo en la base de la riqueza de un grupo de miembros de las elites locales que condicionaban en cierta medida la gestión del espacio agrario a sus propios intereses ganaderos. Por su parte, la aristocracia económica de la ciudad de Valencia había entendido desde finales de siglo que el negocio ganadero era uno de los principales sectores productivos y acentuó su hegemonía sobre el reino en defensa de ganaderos y carniceros contra las jurisdicciones señoriales y demás administraciones públicas. El uso y abuso de los *aemprius* benefició, y mucho, la circulación de los ganados de la ciudad que podían pastar libremente por todas las tierras del reino, mientras que el aumento del número y la estricta regulación de los *bovalares* municipales servía para concentrar el ganado destinado a las carnicerías urbanas de una ciudad en rápido crecimiento demográfico y que estaba cambiando los comportamientos alimenticios²⁸. Las preocupaciones de la ciudad por mantener abastecido el mercado urbano de carne obligó a buscar pastos, fuera de su gobernación territorial, donde criar o concentrar los rebaños para carne procedentes del interior del reino, de Castilla o de Aragón. Uno de los casos más llamativos fue la conflictiva subordinación jurisdiccional y política de los territorios colindantes de Cullera y Morvedre en 1364 asegurando el libre uso de sus pastos²⁹, una estrategia muy frecuente utilizada con las villas y pequeños señoríos del entorno.

En la parte castellana del Sistema Ibérico, que comprendía la Serranía de Cuenca y las zonas contiguas de Moya y Molina de Aragón³⁰, el crecimiento de la ganadería, especialmente ovejas merinas, fue incluso más espectacular que el de la zona aragonesa-valenciana. Las circunstancias de tal crecimiento respondían prácticamente a las mismas causas: la calidad

²⁷ M. GUAL CAMARENA, *La institució ganadera del llogalló: unes ordenances desconegudes del segle XIV*, «Estudis d'Història Moderna», II, 1970, pp. 66-94.

²⁸ A. RUBIO VELA, *El ganado de Valencia y los pastos del reino. El avituallamiento urbano bajo-medieval como factor de conflictividad*, «Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura», 75, 1999, pp. 651-720; A. FURIÓ, *Del abastecimiento urbano al gobierno de la ciudad: los carniceros de Valencia y de su reino, siglos XIII al XV*, en *Carne e macellai tra Italia e Spagna nel Medioevo. Economia, politica, società*, a cura di B. Del Bo, I. Santos Salazar, Milano 2020, pp. 223-236.

²⁹ R. NARBONA, *La incorporación de las villas de Morvedre y de Cullera al término de la ciudad de Valencia en 1364. Pastos y rebaños*, en *Ecos medievales: estudios sobre sociedad y poder. Homenaje al profesor Salvador Claramunt Rodríguez*, Madrid 2023, pp. 141-151.

³⁰ Molina de Aragón fue villa castellana durante buena parte de la época medieval y concretamente durante la actividad de la compañía Datini.

de las lanas, las exportaciones masivas tanto al norte de Europa como a los centros textiles italianos, el aumento progresivo de la demanda interna y, probablemente, la introducción más temprana y generalizada del merino llamado a adquirir un gran prestigio en el mercado lanero durante mucho tiempo³¹. Sin entrar en el debate interminable sobre el origen de la raza merina y sin profundizar en las diferencias jurisdiccionales entre el sector castellano y el aragonés, se tiende a considerar que ambos participaban de un modelo económico y exportador común. En ambos sectores, los condicionantes geomorfológicos y demográficos eran muy similares: Comunidades de Villa y Tierra muy fuertes en defensa de su autonomía y control del territorio, dispersión de los asentamientos rurales con densidad demográfica muy baja y dedicación ganadera propiciada por el libre acceso de todos los vecinos a los pastos.

Tierra “áspera, montuosa y despoblada” era como definían los contemporáneos a la Serranía de Cuenca y esto, junto a la trashumancia de largo recorrido, proporcionaba al animal merino lanas largas, capacidad de resistencia a temperaturas extremas tanto de calor como de frío y a las condiciones de los pastos de los que podían aprovechar hasta alimentos leñosos y adaptación a recorridos largos de trashumancia. Si en los territorios de la Serranía de Cuenca, los términos de realengo y pastos comunes venían a significar conceptos idénticos, también en la Tierra de Molina la sierra era el lugar donde más se extendían los pastos de libre aprovechamiento. Los privilegios reales de libertad de pastos concedidos por la monarquía en el siglo XIII muestran todavía una trashumancia inicial muy plural con un gran peso del vacuno, además del ovino. Las concesiones posteriores señalan ya un cambio significativo. En el oeste castellano, desde León a Extremadura, comprendiendo las sierras centrales y los grandes monasterios de la zona, la presencia del bovino resulta decisiva³². En cambio, en los territorios orientales como Cuenca, Soria o La Mancha, la presencia del ovino es netamente superior desde fechas muy tempranas y el ganado vacuno no tiene otro protagonismo que la mera complementariedad.

Las cañadas castellanas para la trashumancia de largo recorrido, a diferencia de la practicada en la zona oriental valenciano-aragonesa, no cons-

³¹ Los intentos más recientes de explicación global en M.C. GERBET, *L'élevage dans le Royaume de Castille sous les Rois Catholiques (1454-1516)*, Madrid 1991; C.R. PHILLIPS, W.R. PHILLIPS, *El Toisón de oro español. Producción y comercio de lana en las épocas medieval y moderna*, Valladolid 2005; Á. GARCÍA SANZ, *Los privilegios mesteños en el tiempo, 1273-1836: Una revisión de la obra de Julius Klein*, en *Mesta, trashumancia y lana en la España moderna*, cit., pp. 65-89.

³² A. CABO, *Medio natural y trashumancia en la España peninsular*, en *Mesta, trashumancia y lana en la España moderna*, cit., pp. 11-41.

tituían trayectos delimitados, orgánicos y coherentes. Lo que cuenta no es una supuesta red de caminos pecuarios inmutables y bien fijados. En una situación dominada por superficies baldías, lo importante era la libertad de paso a través de las diferentes jurisdicciones, de realengo o de señorío, un derecho y privilegio firmemente reconocido y defendido como principio fundamental de la Mesta³³. Sin embargo, también aquí se asiste a la proliferación de dehesas comunales y a la presión de los poderes locales por limitar en lo posible el derecho de paso de los ganados trashumantes. En la Serranía de Cuenca, a pesar de la oposición frontal de la Mesta, las rozas de terrenos baldíos y la privatización de los pastos se incrementa a partir del siglo XIV en beneficio de determinados vecinos de las villas cabecera de las comunidades rurales donde tendían a concentrarse los grandes propietarios de ganados. Durante el siglo XV, las rutas trashumantes, y el paisaje que representan, tienden a delimitarse en un proceso paulatino y continuo bajo la presión de los poderes locales, el aumento de las tierras de cultivo y la intervención humana sobre los usos y superficies comunales. El proceso se inició más prematuramente y avanzó con mayor celeridad en tierras de Cuenca, en las sierras de agostadero donde predominaban los pastos de propiedad pública. Nacen así los mismos signos de conflictividad que hemos señalado anteriormente para la zona valenciano-aragonesa. Uno de los conflictos más frecuentes fue el cambio de adscripción jurisdiccional de los grandes ganaderos con el fin de obtener el reconocimiento del estatuto de vecino de un lugar que daba derecho al arriendo de las dehesas comunales y al aprovechamiento de pastos comunes de las aldeas³⁴. Muchos de los que solicitaban el estatuto de vecindad en las aldeas, sobre todo los ganaderos provenientes de las zonas urbanas del sur, lo hacían solo con el fin obtener la libertad de pastos para sus ganados sin estar dispuestos a cambiar su lugar de residencia.

La presencia de ganados aragoneses y valencianos, de Cuenca y de las zonas manchegas de Ciudad Real y Campo de Calatrava consolidó una mesta murciana que, aunque de menor entidad que las principales cañadas castellanas, ordenaba en el sureste peninsular el gobierno de los pastos de invierno y la utilización del principal pasto concejil que era el Campo de

³³ J.M. SÁNCHEZ BENITO, *Consolidación y práctica de la trashumancia en la Baja Edad Media castellana*, en *Itinerarios medievales e identidad hispánica*, cit., pp. 257-292.

³⁴ M. DIAGO HERNANDO, *El arrendamiento de pastos en las Comunidades de Villa y Tierra a fines de la Edad Media: una aproximación*, «Agricultura y Sociedad», 67, 1993, pp. 185-203; ID., *El aprovechamiento de pastos de verano en las comarcas ganaderas del Sistema Ibérico castellano en los siglos XV y XVI*, «Noticario de Historia Agraria», 8, 1994, pp. 43-65.

Cartagena para los ganados regionales y los forasteros trashumantes³⁵. De las diversas rutas ganaderas y rebaños que confluían en los pastos murcianos, la proveniente de Albarracín y del Bajo Teruel, pasando por tierras conquenses, era una ruta tradicional desde mediados del siglo XIII³⁶. Mucho más numerosa y constante fue la llegada, intensificada en los siglos XIV y XV, de los ganados de Cuenca a los pastos murcianos, especialmente al Campo de Cartagena, hasta el punto de dar nombre a la nueva “cañada de los serranos”, diferenciada de la Cañada Real de Valencia que utilizaban los rebaños de Valencia para penetrar en territorio murciano³⁷. Aunque no eran verdaderas rutas de trashumancia, a los pastos murcianos llegaban numerosos rebaños de La Mancha³⁸, consecuencia de una intensa relación interconcejal y de un gran desarrollo del mercado de la carne de la que la ciudad de Murcia era siempre deficitaria. Lo mismo ocurría con las zonas montañosas del norte de Alicante y las tierras de la Gobernación de Orihuela cuyos ganados riberiegos, en régimen de trasterminancia, son los más citados en las fuentes³⁹. El establecimiento de frecuentes acuerdos entre concejos destaca la importancia que el Campo de Cartagena tuvo para la ganadería aragonesa y valenciana.

El “gran mercado lanero” de Valencia

Hace décadas Federigo Melis señaló que las lanas del Maestrazgo, del Bajo Aragón y de Castilla (refiriéndose a su mitad oriental) convergían directamente en el “grande mercato di Valenza”⁴⁰. La investigación posterior ha establecido zonas de conexión e influencia y estructuras de mercado más amplias y más complejas, pero todos están de acuerdo en que, desde finales del siglo XIII y sobre todo tras la conmovición de la peste negra se produce

³⁵ MARTÍNEZ CARRILLO, *Caminos de trashumancia hacia los extremos sudorientales*, cit.; EAD., *La ganadería lanar y las ordenanzas de ganaderos murcianos de 1383*, «Miscelánea Medieval Murciana», IX, 1982, pp. 121-152.

³⁶ J. TORRES FONTES, *Notas para la historia de la ganadería murciana en la Edad Media*, «Miscelánea Medieval Murciana», XII, 1985, pp. 139-184.

³⁷ J.M^a. SÁNCHEZ BENITO, *Las tierras de Cuenca y Huete en el siglo XIV. Historia económica*, Cuenca 1994.

³⁸ Solo en 1381 llegaron al Campo de Cartagena más de 70.000 cabezas de ganado procedentes de Chinchilla, una villa que comenzaba a desarrollar una destacada industria textil posterior: MARTÍNEZ CARRILLO, *Caminos de trashumancia*, cit., p. 306.

³⁹ M^a. T. FERRER I MALLOL, *Les pastures i la ramaderia a la Governació d'Oriola*, «Miscel·lània de Textos Medievals», 7, 1994, pp. 79-139; J.A. BARRIO BARRIO, *La ganadería oriolana en el siglo XV: la regulación de los pastos*, «Investigaciones geográficas», 12, 1994, pp. 247-254.

⁴⁰ MELIS, *La lana della Spagna mediterránea*, cit., p. 148.

una reconstrucción sustancial del paisaje agrario y el establecimiento, entre 1370 y 1390, de un mismo modelo económico de economía ganadera más o menos uniforme⁴¹. Las manifestaciones más evidentes de este modelo son el aumento del número de animales y de grandes propietarios con miles de cabezas de ganado y, en segundo lugar, la producción de lana en grandes cantidades que les permitió crear grandes mercados y entrar en los circuitos internacionales por iniciativa de los grandes mercaderes y empresas italianas con el fin de abastecer los centros manufactureros florentinos, lombardos e incluso venecianos⁴². Los dos fenómenos, es cierto, fueron paralelos y contemporáneos. Es indudable que de los pequeños propietarios de ganado, que habían servido como intermediarios en sus primeros momentos de la penetración extranjera en el mercado de la lana y siguieron manteniendo una importancia fundamental, nació un grupo de grandes propietarios y mercaderes autóctonos que basó su enriquecimiento en el comercio lanero y de excedentes agrarios como cereales, azafrán o miel. Las cuentas fiscales anuales de los *herbajes* que debían pagar los ganados valencianos al entrar a pastar en los términos y montes de Teruel señalan los nombres de ganaderos en su mayoría con rebaños superiores a las 2.500 cabezas⁴³. En las pequeñas aldeas se les puede identificar como oligarquía local enriquecida que combina la tenencia de rebaños con importantes patrimonios agrarios y gestiona los arrendamientos de las dehesas comunales⁴⁴, pero los cabañeros más numerosos eran vecinos de la ciudad de Valencia y Teruel o Zaragoza que habían obtenido la residencia en las aldeas como forma de evadir las tasas fiscales que gravaban la circulación de los ganados⁴⁵. En sentido inverso, y con las mismas fuentes fiscales, Ángel Sesma calcula que el paso del ganado lanar aragonés conducido a invernar en tierras valencianas podía llegar a las 250.000 cabezas anuales.

⁴¹ SESMA MUÑOZ, *Oro blanco. La lana de Aragón*, cit., pp. 87 y ss.

⁴² IVI, p. 166 y ss.; D. ABULAFIA, M^a D. LÓPEZ PÉREZ (eds.), *Mercados y espacios económicos en el siglo XV. El mundo del mercader Torralba*, Barcelona 2020; VIU FANDOS, *Una gran empresa*, cit.; LÓPEZ PÉREZ, BASSO, MARÍ, TRAVÉ, *De Aragón a Venecia*, cit.

⁴³ J.A. SESMA MUÑOZ, G. NAVARRO ESPINACH, *Herbajes de ganados valencianos en tierras de Teruel (siglo XV)*, «Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura», 75, 1999, pp. 783-801; J.M. ABAD ASENSIO, *Relaciones económicas entre el Reino de Valencia y la Comunidad de aldeas de Teruel: el impuesto del herbaje*, en *XVIII Congrès d'Història de la Corona d'Aragó. Actes*, vol. 2, Valencia 2005, pp. 1395-1416; C. VILLANUEVA, *La trashumancia y los herbajes de ganado a través de la aduana de Barracas a mediados del siglo XV*, en *La trashumancia en la España mediterránea*, cit., pp. 203-232.

⁴⁴ E. GUINOT, *Oligarquías y clientelismo en las comunidades rurales del sur de la Corona de Aragón*, «Hispania. Revista española de historia», 70, 2010, pp. 409-430.

⁴⁵ DIAGO HERNANDO, *El arrendamiento de pastos de verano*, cit., p. 52; CRUSELLES, *Pastos, ganadería ovina y mercado*, cit., p. 811.

La centralidad de Valencia como mercado lanero fue favorecida por la situación geográfica, empresarial y marítima y por la fuerte presencia como intermediarios de operadores autóctonos que muy pronto atrajeron a mercaderes de muchas regiones norteitalianas donde ya existía una importante industria textil. Los protocolos notariales constituyen sin duda la principal fuente para estudiar la estructura de este mercado, la red de relaciones en las que se movían las compañías extranjeras y los intermediarios locales y el funcionamiento del comercio de comisión o de trueque (*baratto*) que adquirió desde la segunda mitad del siglo XIV un relieve central en las estrategias económicas de los flujos de intercambio⁴⁶. Una tradición historiográfica ha hecho hincapié en la aparición, casi repentina, de las grandes compañías italianas asentadas en las principales plazas de la Corona. La investigación reciente ha puesto de relieve que la inicial entrada masiva de operadores genoveses, toscanos y, sobre todo, los más activos de Languedoc se basó en la ayuda de mercaderes autóctonos expertos en el negocio lanero. En el periodo anterior a la llegada de Tuccio di Gennaio, la lana de San Mateo ya era conocida y reputada en los mercados internacionales por operadores toscanos como Giovanni Iacopi o Niccolò di Orlando que cooperaban, desde Barcelona, con mercaderes autóctonos⁴⁷.

No fue, por tanto, la demanda interna de una industria textil local en las ciudades valencianas, iniciada como tal industria a principios del siglo XIV y todavía poco consolidada en los años setenta y ochenta del siglo, lo que impulsó el crecimiento de la producción lanera, sobre todo aquella de superior calidad que provenía de zonas externas al ámbito regional valenciano⁴⁸. De hecho, las lanas del Maestrazgo, escasamente comercializadas en Valencia, poco influyeron en el funcionamiento del mercado de la ciudad. Lo que parece más probable es que fue la importante función que la plaza valenciana desarrolló como punto de intersección de las complejas redes de relaciones internacionales lo que motivó su conversión como gran centro de redistribución de materias primas textiles, a lo que pronto se

⁴⁶ Tema ampliamente estudiado en las tesis doctorales de E. CRUSELLES, *Hombres de negocios y mercaderes bajomedievales valencianos*, Valencia 1996, y de C. CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón y el Mediterráneo: la formación de un mercado transnacional en el reino de Valencia durante la Baja Edad Media*, Universidad de Alicante 2021.

⁴⁷ C. RABASSA VAQUER, *Si res avets mester en aquesta terra... Els orígens de l'agència datiniana de la vila de Sant Mateu (1393-1397)*, en *El País valenciano en la baja Edad Media. Estudios dedicados al profesor Paulino Iradiel*, David Igual, Germán Navarro (coords.), Valencia 2018, pp. 309-339; A. ORLANDI, *Prima della Compagnia Torralba. Il commercio della lana spagnola tra XIV e XV secolo*, en *Mercados y espacios económicos en el siglo XV*, D. Abulafia, M^a D. López Pérez (eds.), Barcelona 2020, pp. 413-444.

⁴⁸ P. IRADIEL, *Innovación y transmisión técnica. Nuevas producciones en la industria textil medieval*, en *Tecnologías e infraestructuras productivas en los espacios interiores de la Corona de Aragón*, G. Navarro y C. Villanueva (coords.), Murcia 2023, pp. 195-209.

unió el rápido desarrollo de una industria regional y urbana con lanas de escasa calidad del entorno rural regional, los cambios de coyuntura de la industria textil europea y la aparición de nuevas producciones de baja y media calidad con los correspondientes cambios tecnológicos y la fuerte movilidad de la mano de obra especializada.

En el mercado valenciano, la comercialización en grandes cantidades de lana castellana y aragonesa comienza en los años setenta del siglo XIV cuando el *Consell* se vió obligado a cambiar el lugar de compraventa de estambres y lanas y situarlo en la plaza mayor del mercado de la ciudad⁴⁹. Tampoco es extraño que, siguiendo la estela de las tradicionales actividades comerciales que habían desarrollado los mercaderes de Languedoc y Rosellón desde principios de siglo, ampliamente analizadas por Guy Rometan, encontremos la destacada presencia inicial de operadores catalanes de Girona, Puigcerdà y Perpiñán durante la década 1370-1380. No son los únicos de ámbito catalán. Pero sí destacan por ser las primeras compras voluminosas procedentes de los terminales de Cuenca y Moya y entregadas al comprador en la aduana castellana de Requena. En 1379, el jabonero Sanç Martí y el pelaire Bernat de Cabanac, de Valencia, que actuaban en las aldeas de Moya como socios de una sociedad conjunta, vendieron a Bernat Geroní, mercader de Girona, 800 arrobas del término de Moya y, al año siguiente, 500 más al genovés Battista Riso⁵⁰. Pere Saroqua, también mercader de Girona, compró otras 800 arrobas de Cuenca en tres adquisiciones, en el mismo año, a precios entre 28 y 32 sueldos por arroba⁵¹. Finalmente, el mismo año Domingo Gil, pelaire de Valencia, vendió 200 arrobas de añinos de las aldeas de Albarracín a 22 s. por arroba a Pere Cloter, pelaire de Perpiñán, el cual pagó 55 lb. en contante y el resto con 9 paños *perpiñanes* a razón de 15 lb. 10 s. cada uno⁵².

⁴⁹ AMV (Archivo Municipal de Valencia), MC (Manuals de Consell), A-16 (1372, enero 31).

⁵⁰ ARV (Archivo del Reino de Valencia), Protocolo 2448 (1379, mayo 25), Protocolo 633 (1380, enero 5 y abril 2). CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón*, cit., p. 345.

⁵¹ ARV, Protocolo 2448 (1379, diciembre 9), Protocolo 633, (1379, diciembre 31, 1380, septiembre 13 y 1380, abril 10). Las equivalencias admitidas normalmente por los historiadores valencianos: 1 carga= 12 arrobas= 360 libras. La arroba= 30 libras (unos 11 kilos) y la libra= 0,355 kg. En cambio, ORLANDI, *Prima della Compagnia Torralba. Il commercio della lana spagnola*, cit., p. 423, da otra equivalencia: 1 arroba = 36 libras y 1 libra valenciana = 0,553 kg.

⁵² ARV, Potocolo 2448, (1379, junio 8). Los *añinos* era la lana de corderos de edad hasta un año considerada de inferior calidad. Normalmente las grandes ventas comprendían el total de la producción de las cabañas especificando el precio de la lana común y el de los añinos, que era aproximadamente dos tercios del precio de la lana normal, y diferenciando igualmente la naturaleza de la lana, blanca o negra. Para simplificar los cálculos, a principios del siglo XV se generalizó una fórmula más simple: *vendo vobis... lanam et omnes anynos quos Deus dederit computando tres rovas anynorum* por dos arrobas de lana común, según era ya costumbre.

En los primeros años del boom lanero también fue destacable la participación de la comunidad judía, fuertemente cohesionada por encima de la división de los reinos entre operadores valencianos, mallorquines y castellanos, muchos de ellos con residencia fija en la ciudad del Turia. En sus actividades no solo realizan simples compraventas intermediarias entre productores laneros y artesanos del textil sino grandes adquisiciones de lanas castellanas y aragonesas de calidad integrándose, con métodos avanzados, en redes mercantiles más amplias incluso de conexiones internacionales. Junto a los modestos Fayó Ciari, judío de Mallorca, Bonafon Cabla, de Sagunto, o Salomon Bonjuha, mercader judío de Valencia, aparecen otros más importantes como la familia Pardo de Cuenca (Suleimán y sus dos hijos Levi y Samuel) que, junto al todopoderoso Juan de Albornoz, copero de la Casa real, a lo largo de 1389 realizaron diversas ventas por un total de 1.200 arrobas procedentes de aldeas de Cuenca a Joan de Rabanera, un pelaire de Valencia que, años más tarde en 1395, además de su actividad profesional practicaba el negocio lanero a gran escala y vendía al mercader florentino Guido di Mateo 800 arrobas entregadas en el puerto de Valencia⁵³. Similar comportamiento era el del judío mallorquín Asbert Maimó, mercader residente en Valencia, que en 1394 y 1395 realizó elevadas compras de lana castellana de alta calidad: 300 arrobas procedentes de Molina y entregadas en Ojos Negros, aldea de Daroca; 800 de Fuentes y La Cierva, aldeas de Cuenca, entregadas en La Yesa, y 600 de Ababuj, aldea de Teruel, más algunas partidas menores a cabañeros de la huerta de Valencia⁵⁴. En total, unas 2000 arrobas, con fuertes inversiones y diversificación de procedencias laneras que luego distribuía en pequeños lotes entre artesanos valencianos.

En suma, antes de que acabara el siglo XIV quedaban ya establecidos los rasgos básicos y el normal funcionamiento del mercado lanero valenciano. El abastecimiento de la producción de calidad proviene del exterior del reino, los mismos centros productivos y redistribuidores que posteriormente se mantienen durante el siglo XV. En este sistema, la venta directa realizada por pequeños propietarios de rebaños no es dominante, a diferencia de lo que ocurría en la muy especial “producción lanera y mercado de la lana del Maestrazgo”. Raramente aparecen mercaderes del Maestrazgo valenciano vendiendo lana en el mercado de la capital, pero cuando lo ha-

⁵³ ARV, Protocolo 2804 (1389, agosto 30, septiembre 2, diciembre 22 y 23); Protocolo 3002 (1395, abril 28). CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón*, cit., p. 347.

⁵⁴ ARV, Protocolo 11214 (1394, abril 4, mayo 11 y mayo 21); Protocolo 3002 (1395, marzo 12, marzo 23 y abril 14); CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón*, cit., p. 368.

cen los contratos son muy voluminosos. En 1437, Joan Spigol, mercader de Catí, aldea de Morella, vendió a Andrea Trivisa, mercader veneciano 800 arrobas de lana blanca y, al año siguiente, 1500 a Bartuccio Giorgio, también veneciano, entregadas en Peñíscola, *in janua botice* (en el almacén genovés)⁵⁵. Poco después, en 1446, Joan Spigol vendió a Francesco Veneri, mercader veneciano, 2327 arrobas que su hermano Niccolò había comprado *dum in humanis agebat*⁵⁶. A continuación, Veneri junto con el *nobilis* Geronimo Foscarini, mercader veneciano, saldó diversos compromisos de compras realizadas por su hermano difunto por más de otras 2000 arrobas. Finalmente, otro mercader de Catí, Raimundo de Sent Joan, a través de su hijo residente en Valencia, vendió en 1446, el mismo día y en tres partidas distintas, 6285 arrobas (unos 70.000 kg.) a cuatro mercaderes lombardos y a Leonardo Soranso, veneciano, residentes en Valencia, entregadas en su totalidad en el puerto de Peñíscola⁵⁷. A pesar de estos datos, la escasa presencia de lanas del Maestrazgo en el mercado valenciano puede interpretarse como una independencia en la gestión comercial del grupo mercantil local y un desinterés progresivo por una lana de calidad modesta como reflejan los bajos precios de la zona respecto a las lanas castellanas o aragonesas que concurrían en el mercado valenciano. Ya las cuentas del Datini, estudiadas en profundidad por Angela Orlandi⁵⁸, muestran un progresivo desplazamiento, entre 1396 y 1411, de las compras de lana del Maestrazgo, calificada por Francesco Ammannati de *discreta qualità*⁵⁹, por aquellas de las serranías castellanas de Cuenca, Molina y Moya.

De estos datos se deducen dos premisas. En primer lugar, para la lana del Maestrazgo (castellonense y aragonés) e incluso del Bajo Aragón, Peñíscola es el principal puerto de salida, como ya señaló Federigo Melis, que usan los grandes mercaderes lombardos, venecianos y toscanos con destino a Génova, Venecia y Pisa, contratadas a través de Valencia donde acuden los mercaderes de Tierra de Morella (Catí) y residen los grandes operadores internacionales⁶⁰. En cambio, la lana de Tierra de Daroca compagina

⁵⁵ ARV, Protocolo 2774 (1437, junio 13); Protocolo 2434 (1438, julio 15, septiembre 5, diciembre 2).

⁵⁶ APPV, Protocolo 25971 (1446, junio 25).

⁵⁷ ARV, Protocolo 1528 (1446, enero 19). C. RABASSA, *Funcions econòmiques del port de Peñíscola durant la Baixa Edat Mitjana*, en XVIII Congrès d'història de la Corona d'Aragó, p. 1277. Según este autor, esta cantidad de lana correspondería a más de 60.000 cabezas de ganado.

⁵⁸ ORLANDI, *Prima della Compagnia Torralba*, cit.

⁵⁹ F. AMMANNATI, *La produzione laniera a Prato nel basso Medioevo*, en D. DEGL'INNOCENTI, G. NIGRO (eds.), *Un panno medievale dell'azienda pratese di Francesco Datini*, Firenze 2021, pp. 25-51: 43.

⁶⁰ MELIS, *La lana della Spagna mediterranea*, cit., p. 149; ID., *Aspetti della vita economica medievale*, Siena 1962, pp. 534-549; RABASSA, *Funcions econòmiques del port de Peñíscola durant la Baixa Edat Mitjana*, cit., pp. 1269-1290.

la salida de Peñíscola con la de Tortosa, mientras las zonas de Calatayud, Zaragoza y norte de Aragón canaliza sus exportaciones por medio de los puertos fluviales del Ebro para confluir en Tortosa con destino a los centros textiles italianos⁶¹. En segundo lugar, en el mercado valenciano de la lana, la comercialización tiene lugar entre grupos profesionales de mercaderes inversores, a los que se juntan profesiones diversas como pelaires, notarios, ganaderos modestos etc., vinculados a los centros de producción por motivos diversos, sean de origen geográfico, familiar o societarios, y vecinos de las aldeas castellanas implicadas. Es evidente que estas comunidades italianas forman entre sí verdaderas sociedades “nacionales” de mutuo apoyo, cuya naturaleza y operatividad desconocemos, con niveles de inversión muy superiores a la contratación por comanda y expertos de los lugares de producción pero residentes, sobre todo, en los de comercialización, en contacto con otras redes de operadores y con información actualizada sobre el flujo de mercancías y el movimiento de los precios al mismo nivel que las grandes compañías que conocemos⁶². El Tuccio di Gennaio, andarín por el Maestrazgo comprando pequeñas partidas, no se estila en este mercado internacional valenciano compuesto por mercaderes preferentemente italianos sedentarios con múltiples socios o procuradores en los lugares de producción. La enorme profesionalización de este centenar, al menos, de operadores laneros con una fuerte solvencia financiera es la norma.

Dos casos son bien significativos. En 1380, Nicolau Pujades, potente mercader y hombre de negocios valenciano, compró diversas partidas de lana procedentes de Moya y Cuenca a Pere Cubelles, mercader de Valencia, entre otros, pagando en parte 377 lb. 6 s. *a barata* en pastel. En julio de ese año hizo cuentas (*compoto*) de la compañía con Miguel Domínguez, su factor vecino de Moya, y García Corbera, tintorero de Valencia, de 4344 arrobas de lana y 521 de añinos (en total unos 55.000 kg) y de los 600 florines que habían pagado por los derechos fiscales castellanos (alcabala, portazgo, quema y transporte)⁶³. Más interesante es el caso del conflictivo mercader castellano Pedro de Monsalve, colector mayor de las rentas reales

⁶¹ J.A. SESMA MUÑOZ, *Revolución comercial y cambio social*; ID., *Oro blanco. La lana de Aragón en el Mediterráneo*, cit.; LÓPEZ, BASSO, MARÍ, TRAVÉ, *De Aragón a Venecia*, cit.; M^a T. SAUCO, S. LOZANO, *El puerto de Tortosa: lugar de convergencia de mercaderes mediterráneos según los protocolos notariales tortosinos (siglo XV)*, en *XVIII Congrès d'història de la Corona d'Aragó*, pp. 1249-1268.

⁶² A título comparativo de los datos expuestos con las grandes compañías: la “gran compañía” Torralba-Manariello “manejó una media de 8000 arrobas anuales entre 1430 y 1435” en las exportaciones laneras a Italia: VIU FANDOS, *Una gran empresa en el Mediterráneo medieval*, cit., p. 195. En la documentación notarial valenciana, contratos de 3000, 4000 ó 5000 arrobas sí son frecuentes aunque no normales.

⁶³ ARV, Protocolo 633 (1380, enero 18, enero 26 y julio 28).

en los obispados de Murcia y Cartagena. Le conocíamos ya por la carta misiva del *Consell* de Valencia al de Cuenca protestando por el embargo de 2000 arrobas de lana que había comprado el mercader valenciano Bertomeu Amat en lugares de Cuenca, una de las primeras acciones de embargos y marcas mutuas que mantuvo con oficiales de la Corona de Aragón⁶⁴. La abundante documentación nos muestra la actividad de este personaje potenciando el incipiente papel estratégico y comercial de Cartagena a finales del siglo XIV como gran centro comercial de genoveses, una vez expulsados de los territorios aragoneses, y venecianos y como puerto exportador de lanas castellanas⁶⁵. Él mismo interviene como protagonista en estos negocios con cargamentos y compraventas a Mallorca, Barcelona y Valencia a través de factores y socios locales como Bernal de Perpiñán, vecino de Alicante, Pedro de Cuenca, que actúa entre Castilla y Valencia, o el genovés Federico de Bocanegra⁶⁶. El peligro competitivo de estas actividades llevó al monarca Martín I a prohibir las exportaciones a través de Cartagena por donde estaban saliendo lanas *in magna quantitate*, especialmente a Mallorca, y a decretar el secuestro en sus dominios de las mercancías de Pedro de Monsalve⁶⁷.

Otras características del mercado lanero valenciano son más conocidas y generales. La lana, contratada con antelación en los meses de invierno a primavera mediante una señal monetaria, con frecuencia elevada, era normalmente transportada desde el lugar de producción (*squilatorio*) hasta el puesto aduanero castellano (*mollo* o *mojón*) a costa del vendedor y a costa del comprador (*ad redigum vestrum* que comprende *omnia iura sive drets regni Valentie de mollo usque Valentie*). Había que estar atento al tiempo de la esquila *a la tesora*, porque el comprador debía enviar al lugar *homines* (señaladores que controlaban la calidad de las lanas) *et saquas pro insacuando et recipiendo lanam*, período de tiempo que cubría desde mitad de abril hasta finales de julio⁶⁸. Los lugares de entrega de la lana castellana de Cuenca solían ser las aduanas de Requena-Utiel, Foya de Buñol y Siete Aguas. La lana castellana de Moya y la de Albarracín se concentraba para

⁶⁴ A. RUBIO, *Epistolari de la València medieval*, València 1985, p. 159.

⁶⁵ E. BENITO RUANO, 'Avisos' y negocios mediterráneos del mercader Pero de Monsalve, «Boletín de la Real Academia de la Historia», 159 (1), 1972, pp. 139-159.

⁶⁶ ARV, Bailía, vol. 1144, f. 173.

⁶⁷ ARV, Bailía, vol. 1144, f. 144r-v (1406, abril 17); BENITO RUANO, 'Avisos' y negocios, doc. 7 (1406, junio 8).

⁶⁸ Un informe de 1383 del factor datiniano, Giovanni di Stefano, advertía con claridad: *volete sapere quando lane si cominciano a tondere. Dicovi che le prime si tondono ... a ½ aprile e segue tutto aprile. E poi d'incanto si segue in questo Regno di Valenza, in che è incluso Samatteo. Poi cominciano queste di frontiere di Castella. E poi la serrana e Teruolo e Aragón. E da ½ aprile a tutto luglio segue il tondere delle lane*. ASP, Fondo Datini, leg. 547/22, núm. 424807. Cita CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón...*, cit., p. 340.

su porte en las localidades de Alpont, Ares de Alpont y sobre todo La Yesa, donde se producía la mayor concentración de factores, mercaderes contratistas y posiblemente esquilatorios y lavaderos de lana. La calidad de estas lanas era óptima. Los testimonios de la época, escasos, son claros. El factor del Datini declaraba en 1383, *di Moia e terminal di Concha, che è la frontera di Castilla, s. 25 rova, e sono boniseme lane*⁶⁹. Las cartas datinianas alaban constantemente las lanas de la Serranía de Cuenca, *sono migliori che Sa'Matteo assai*, y también las de Moya y Molina de las que llegan a afirmar que *di Mulina sono le migliori di Castilla*.

La intervención de compañías y mercaderes italianos

Aunque se consideraba que las lanas de Cuenca, Moya y Molina eran las mejores, desde principios del siglo XV los mayores cargamentos provenían de las sierras turolenses de Gúdar y Javalambre, de Albarracín y de Tierra de Daroca. Es evidente que la internacionalización del mercado lanero valenciano vino de la mayor potencia del grupo mercantil internacional, con unas estructuras mejor organizadas, y de la mayor presencia de operadores italianos, bien actuando autónomamente, según momentos y persecuciones momentáneas de la monarquía o de las grandes ciudades⁷⁰, o participando como clientes, o en asociación, con el grupo mercantil local. En los años ochenta del siglo XIV predominan los genoveses como Francesco di Varso, Francesco Quars, Battista Riso y Ofio d'Avinyó que solo en un año (1380) habían adquirido, en cinco compras individualizadas, unas 4000 arrobas (44.000 kg) a distintos productores valencianos, tres de ellos pelaires⁷¹. La expulsión de los genoveses de Valencia en 1383 les hizo prácticamente desaparecer y replegarse en tierras de Murcia y Cartagena, momento en el que aparecieron nuevas comunidades de mercaderes italianos, como lombardos y venecianos, y se intensificó la presencia de los toscanos⁷² que,

⁶⁹ ASP. Fondo Datini, leg. 547/22, núm. 424805.

⁷⁰ M^a T. FERRER I MALLOL, *Els italians a terres catalanes (segles XII-XV)*, «Anuario de estudios medievales», 10, 1980, pp. 393-467.

⁷¹ ARV, Protocolo 2772 (1380, marzo 15, abril 9 y abril 12); Protocolo 633 (1380, marzo 31, abril 2 y mayo 18).

⁷² El agente del Datini en Valencia decía *...che per la partenza de' genovesi ci s'è fatto migliore mercato. ...Io v'ò comprato, tra lana bianca e nera, fino a questo dì r(obe) 300 e sete bene serviti e a buon mercato; e questo è proceduto per 'l non comprarne genovesi, che se avesero comprato sarebbe molto più cara*. ASP, Fondo Datini, 547/22, núm. 424814 (1383, julio 26). Cita CRESPO, *Entre Castilla, la Corona de Aragón...*, cit., p. 342. De hecho, los precios de la lana, muy altos hasta ese momento, bajan de repente y drásticamente.

hasta ese momento, habían mantenido una presencia modesta tanto en el Maestrazgo como en la capital.

Destaquemos la presencia de los lombardos, especialmente activos desde 1408 hasta 1458, de los que hace ya años Patrizia Mainoni ofreció completos listados y un estudio muy detallado de sus actividades⁷³: Nicoloso da Calcinara, las familias Rabia y Rana, Aluisio Monetari, Francesco Morisini, Andrea de Casal o Tommaso da Gallarate, entre otros, que comerciaban con grandes cantidades de lana, a veces entre 1000 y 3000 arrobas, exportadas a Génova preferentemente a través del grao de Valencia o, en ocasiones, usando los puertos de Peñíscola o Tortosa. Algo más tarde, Mainoni completó el estudio con análisis anuales de las importaciones laneras en Milán y las ciudades lombardas desde 1375 en que se inicia la expansión comercial de la lana (“de calidad media”) de San Mateo hasta 1458 cuando se produce el brusco descenso de la presencia comercial lombarda en la Corona de Aragón⁷⁴. Por las mismas fechas, igualmente activos fueron los venecianos (Bartuxo di Giorgio, Andrea Trivisa, los hermanos Francesco y Niccolò Veneri, Benedetto y Leonardo Soranso) que en 1446 realizan compras en comisión entregadas en Peñíscola o Tortosa a mercaderes vénetos. Finalmente, florentinos y toscanos diversificaron más sus operaciones y destinos, dirigidos fundamentalmente a Pisa⁷⁵. Siguiendo las aportaciones de Melis y Hoshino, José Bordes ha puesto de relieve, con fuentes fiscales de la aduana, la centralidad de Pisa como mercado de la lana y la fuerte presencia en la plaza de operadores catalanes que actúan junto a mercaderes de los principales centros textiles toscanos y de la Italia del norte⁷⁶. Casos interesantes son también los marquesanos Agostino di Giovanni y Francesco da Nofre di Fabiano, *procurador e sindich de la comunitat de la ciutat de Anchona*⁷⁷, tratante de lanas que intercambia con papel, pastel y

⁷³ P. MAINONI, *Mercanti lombardi tra Barcellona e Valenza nel tardo medioevo*, Bologna 1982. Algunos datos también en SESMA MUÑOZ, *Oro blanco*, cit., p. 224.

⁷⁴ P. MAINONI, *Il mercato della lana a Milano dal XIV al XV secolo. Prime indagini*, en *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, Bologna 1986, pp. 457-476.

⁷⁵ A. POLONI, *Leconomia di Pisa nella seconda metà del Trecento. Qualche riflessione a partire dal commercio della lana nella documentazione datiniana*, en *Massa di Maremma e la Toscana nel basso Medioevo: zecche, monete ed economia*, a cura di M. Baldassarri, Firenze 2019, pp. 121-128; ID., *Il mercato internazionale dei panni e le industrie tessili lombarde nel Trecento*, en *La congiuntura del primo Trecento in Lombardia (1290-1360)*, a cura di P. Grillo, F. Menant, Roma 2019, pp. 121-149.

⁷⁶ J. BORDES, *Il commercio della lana di ‘San Mateo’ nella Toscana del Quattrocento: le dogane di Pisa*, «Archivio storico italiano», CLXV, 614, 2007, pp. 635-664; ID., *L’activitat dels mercaders catalanans a la Pisa medieval (final del segle XIV-primer meitat del XV)*, «Estudis històrics i documents dels arxius de protocols», 33, 2015, pp. 75-90.

⁷⁷ ARV, Protocolo 2431 (1434, marzo 13).

paños durante casi medio siglo, o el de Lorenzo Giovanni, mercader de Siena de la sociedad Cecco di Tommaso.

No nos detendremos en describir los varios centenares de compraventas realizadas por los mercaderes italianos, que poco influyeron en el abastecimiento de los artesanos locales ni en el desarrollo técnico de la manufactura textil valenciana. Muchos de estos grandes cargamentos, superiores a las 1000 arrobas (11000 kg), ni siquiera pasaban por Valencia y solo una pequeña parte se destinó para abastecer la producción textil local. Pero sí conviene insistir en dos aspectos que afectaron, y profundamente, a la *utilitas* y beneficio económico de la ciudad y al funcionamiento del mercado interno que mimetizó muy pronto los mecanismos de pago utilizados por los italianos: la *dita*, o cesión de deuda que un tercero tenía con el comprador de lana y que este cedía como pago al vendedor lanero, y el *baratto* o compra de lanas, en este caso, intercambiadas total o en parte por mercancías pertenecientes al comprador. El empleo de los dos sistemas, con frecuencia juntos, nunca representó el total del pago de las compras que, tratándose normalmente de grandes partidas de lanas, dejaban margen al pago de una parte sustancial en metálico. Es probable que fueran los italianos quienes introdujeran este instrumento de pago, preferible al uso del dinero y a las más costosas operaciones bancarias, relacionado con las mercancías que importaban o con débitos contraídos a su favor por artesanos y mercaderes locales. Refiriéndose a los mercados de Barcelona y Valencia en 1399, las cartas de los agentes del Datini demuestran claramente preferir esta forma de pago cuando señalan: *e a Valenza e a Barzalona, dite, avete iscritto di certi ghuadi vi trovate di là, gli barattino a panni del paese*, y dos años más tarde avisaban a Barcelona que el azúcar siciliano enviado era *per barattare a ciera, alude o a chuoia barberesche*⁷⁸.

Los mercaderes valencianos aprendieron pronto el sistema y algunos hasta se especializaron en ello, sobre todo aquellos de la élite mercantil que compaginaban el negocio lanero con la dirección de otras empresas y con la comercialización de otros productos. No es extraño, por tanto, que el *baratto* sea siempre el cambio de lana por paños (italianos y valencianos) o por pastel, el tinte que se comercializaba por cargas, a veces en cantidades voluminosas superiores a las 40 cargas (más de 6000 kg), para la industria local o para su distribución regional e interregional. El *baratto* muestra también los comportamientos del consumo de materias primas y el nivel de desarrollo de las distintas manufacturas textiles regionales: en ámbito

⁷⁸ Cita L. PALERMO, *Il mercato romano nel carteggio di Francesco Datini 1377-1409*, Roma 2020, p. 196.

castellano y valenciano predomina el *baratto* de pastel y paños selectos como pago por la compra de lana; en el aragonés, en cambio, el de paños *de la terra* de baja calidad. Cuando en 1380 Nicolau Pujades compró a Pere Cubells 400 arrobas de lana de Moya y Cuenca pagó 377 lb. y 6 s. con pastel (unas 42 cargas)⁷⁹. En 1413, Francesc Siurana, *campesor* valenciano de múltiples negocios, compró 1000 arrobas de la villa de Alcaraz pagadas con 40 cargas de pastel, 150 quintales de hierro y 30 piezas de algodón blanco. Lo mismo hizo Andreu Aragonés comprando 400 arrobas de lana blanca de Yecla y Jumilla pagando un tercio en pastel y el resto en dinero, o el mercader Joan Amalrich, en 1423, con dos vecinos de Chinchilla y Hellín a quienes pagó 65 arrobas de lana con 6 cargas y 5 arrobas de pastel⁸⁰. En cambio, Joan Maynes pagó la lana que compró a Pedro Daudé, neófito de Teruel, con la entrega de diversas mercancías, cinco paños medianos (7,5 lb. por paño) y 2 paños 18nos (10 lb. por paño). Francesc Siurana pagó a Nicolau Rovira, tintorero de Hajar, y a Joan del Vilar, mercader de Alcañiz, con 56 cargas de pastel (valoradas en 345 lb.) parte de la compra de 1000 arrobas de lana de Hajar y Andorra⁸¹. Alcaraz, Yecla, Jumilla, Chinchilla, Hellín, todos ellos lugares de Castilla La Mancha, Murcia y Alto Aragón (Alcañiz, Hajar, Andorra), muy alejados de Valencia y poco accesibles para el abastecimiento de productos tintóreos para sus modestas industrias rurales, donde el intercambio de mercado (el *market exchange*) podía obtener mayores beneficios en este tipo de transacciones.

Aparte de estos ejemplos, los verdaderos protagonistas, por la cantidad y calidad de las mercancías *barattate*, fueron los mercaderes italianos que conocían bien los mercados y tenían en cuenta los costes de “gestión” (transporte, almacenamiento, etc.), el tiempo necesario para venderlas, los riesgos e incluso la posibilidad de incurrir en pérdidas en la transacción. En 1414, Jaume Ferrer y Pere Martí vendieron 400 arrobas de lana al lombardo Niccolò Calcinara que pagó la totalidad adelantada (342 lb. 6 s.), que correspondía al 80 por ciento del precio de la lana, en paños: 14 brunetas (13 lb. 6 s. por unidad), 8 lívidos (11 lb. 6 s. por unidad) y 4 pahonazos a 12 lb. con precios algo superiores a los corrientes de mercado. En 1418, la venta de 5000 a. de lana que hizo Joan Alegre al mercader florentino Guido di Matteo fue cobrada en parte con paños de Florencia (de grana, damasquinos, imperiales y dorados recamados de gran valor que Alegre

⁷⁹ ARV, Protocolo 633, (1380, enero 18). El precio del pastel, a 9 lb la carga, era superior a la cotización normal en Valencia, pero también la lana vendida, a 33 s la arroba, era superior en uno o dos sueldos.

⁸⁰ ARV, Protocolo 2414 (1413, abril 28 y mayo 4); Protocolo 2422 (1423, diciembre 17).

⁸¹ ARV, Protocolo 2414 (1413, marzo 18); Protocolo 2417 (1416, febrero 19).

revendía a mercaderes toledanos como Sancho Cota) y valencianos (paños medianos, brunetas, palmillas y vervíes 13nos y 14nos de muy inferior calidad)⁸². A partir de 1435, la tendencia a pagar mediante *ditas y baratos* se hace casi general para compradores italianos, muestra del incremento de transacciones y de la estrecha conexión con artesanos e intermediarios locales. Por lo general, el valor de una mercancía dada en *baratto* era superior al precio pagado al contado por la misma mercancía y podía tener también otra ventaja: que se podían vender incluso los productos mediocres, algo difícil en una transacción al contado. La mayor parte de las compras de lana de los lombardos Aluisio Monetari, Francesco Napion, Francesco Moresini o Tommaso da Gallarate se realizan mediante estos instrumentos de pago, lo mismo que hacían los florentinos o la activa sociedad de Siena Cecco di Tommaso a través de su agente permanente en Valencia Lorenzo di Giovanni. Señalemos solamente el pago adelantado parcial de 1000 lb. por compra de 4000 arrobas de lana *alba de serra* que realizó el mercader florentino Lorenzo di Ser Lapo en paños de seda: 4 damasquinos, 5 cetinos rasos, y 9 piezas de *vellut* a precios entre 35 y 55 s. por alna (= 0'916 metros) que representaban unas 75 lb. por paño⁸³. Más especializado en sus negocios, los mercaderes marquesanos abastecían el mercado local valenciano de papel a cambio de lana.

Con estos datos, es difícil ratificar las conclusiones que se dan con frecuencia sobre temas económicos clave como la débil capitalización de la empresa valenciana, el intercambio desigual propio de economías dependientes o sobre la escasa capacidad del consumo interno para absorber la oferta de paños de alta calidad florentinos. En un mundo básicamente agrario (el entorno de Valencia o Teruel, lugares de Castilla La Mancha o Murcia), el comercio podía encontrar limitaciones en la escasez de medios de pago monetarios. Todo parece mostrar que este circuito alternativo, y a veces llamado “informal”, era un buen negocio para todas las partes: abastecía a los grupos privilegiados y a la ciudad de paños de lujo sin necesidad de producirlos, mantenía niveles altos de oferta no especulativa de productos tintóreos (pastel) para la industria local a precios muy estables y favorecía múltiples transacciones cruzadas que dinamizaban la empresa y un mercado más integrado. Un ejemplo es bien ilustrativo. En 1440, el valenciano Joan Alegre, en una de sus muchas actuaciones, vendió a Clemente de Sumaya, mercader florentino, 4250 arrobas de lana (casi 50 toneladas) después de haber recibido como señal 5 piezas *pannorum sirici*, una pieza

⁸² ARV, Protocolo 2415 (1414, enero 15); Protocolo 2419 (1418, julio 19).

⁸³ ARV, Protocolo 4391 (1440, febrero 15).

brocati auri, otra de *carmesí* y una última de paño negro, valorado todo ello en 1500 lb. El resto lo pagaría en dinero contante más la ayuda de un *mutuum* de 500 lb aportadas por el corredor valenciano Lluís Vives⁸⁴.

Más dudas caben sobre fórmulas como “economía informal” o “intercambios no monetarios” para definir mecanismos de pago como la *dita* o el *baratto*. La teoría monetaria, centrada principalmente en el crédito, la moneda de cuenta o el dinero real ha tendido siempre a considerarlos formas de intercambio atrasadas y comportamientos económicos poco evolucionados, argumentos muy contestados en la actualidad⁸⁵. Como advertía ya Mario Belfanti, la gran financiación de las empresas medias y pequeñas se basaba probablemente en la práctica de la compra anticipada, en los mecanismos no regulados del intercambio informal y en el uso de monedas alternativas en economías muy monetizadas como era la valenciana, es decir, la actividad cotidiana inspirada en la economía moral y basada en el trueque⁸⁶. El mismo Richard Britnell concluía que los intercambios efectuados en mercados y ferias con instrumentos monetarios y regulados habrían supuesto menos de la mitad del volumen total de la actividad comercial de la época⁸⁷. Esto significa también que tanto el trueque como el *baratto* eran más convenientes para quienes tenían mayor poder de negociación y un mejor conocimiento de los mercados, es decir, quienes manejaban la información más completa como eran los italianos que recorrían las rutas comerciales de Europa y del Mediterráneo en la baja Edad Media.

En cierta forma también, se trataba siempre de intercambios monetarios que se producían, como decía Braudel, “en el centro de las economías monetarias”⁸⁸ porque el valor de las mercancías *barattate* era medido en términos monetarios y las nuevas mercancías, obtenidas con dinero de procesos económicos previos altamente especializados, potenciaban la eficacia del modelo de mercado y cohesionaban las relaciones y estrategias mercantiles entre operadores locales e internacionales. En un mercado

⁸⁴ ARV, Protocolo 4391 (1440, abril 12).

⁸⁵ L. FONTAINE, *L'économie morale, pauvreté, crédit et confiance dans l'Europe préindustrielle*, París 2008; M. BOONE y M. HOWELL (eds), *In but not of the Market. Exchanging movables in late Medieval society and early modern economy*, Bruselas 2007; P. SPUFFORD, *Dinero y moneda en la Europa medieval*, Barcelona 1991. Ver también las Actas de inminente publicación de la pasada Settimana di Prato 2023 con el título *Mezzi di scambio non monetari. Merci e servizi come monete alternative nelle economie dei secoli XIII-XVIII*.

⁸⁶ C.M. BELFANTI, *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale*, en *Il commercio al minuto. Domanda e offerta tra economia formale e informale. Secc. XIII-XVIII*, Firenze 2015, pp. 1-12.

⁸⁷ R. BRITNELL, *The commercialisation of English society 1000-1500*, Cambridge 1993.

⁸⁸ F. BRAUDEL, *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*, t. I: *Las estructuras de lo cotidiano*, Madrid 1984.

fuertemente monetizado y de alta estabilidad de precios como era el valenciano, estas formas de pago significaban un gran *beneficium civitatis*, no solo por la enorme disponibilidad de productos básicos tintóreos o mordientes para el desarrollo manufacturero local, regional o interregional⁸⁹, sino porque facilitaban las relaciones mercantiles evitando en lo posible las transferencias monetarias en forma de dinero contante o mediante letras de cambio. Como concluye Luciano Palermo, el objetivo era siempre el mismo: recuperar en la medida de lo posible la productividad y el beneficio evitando los costes y tiempos largos de pagos directos de mercancías con dinero contante⁹⁰. El empleo de “monedas alternativas” en economías monetizadas no solo facilitaba y agilizaba a los mercaderes internacionales la venta de productos en el extranjero sino que también permitía obtener un beneficio extra cuando el valor de las mercancías comercializadas era más alto que el del lugar de origen.

Retomando el título de mi intervención, una última consideración para acabar. Si el “oro blanco” pone el centro de atención y da todo el protagonismo a la actividad de las compañías mercantiles italianas y a los operadores internacionales, incorporando en la actualidad también aquellas de menor rango catalano-aragonesas, y consecuente aprovisionamiento material del *oikos* con estudios de precios y mercados, la metáfora de la oveja merina *ancilla* de la pandemia desplaza el estudio de la economía hacia el terreno de la crítica ecológica señalando que los historiadores de la economía (especialistas en Crematística de precios y mercados) no saben, o no sabemos, valorar los daños o beneficios ecológicos, externos al mercado, ni el hecho de que la ecología humana no puede llegar a conclusiones independientes de la política económica.

RESUMEN

La gestión de los espacios naturales de montaña en una amplia región desde Cataluña a Castilla oriental produjo un sistema económico determinado por la ganadería e impulsado por la monarquía, los señores y las comunidades rurales. La Gran Crisis no creó la oveja merina pero favoreció la compleja transición de un régimen de cultivos intensivos cerealistas a un régimen extensivo de componente ganadero. La consecuencia fue la creación de un modelo de producción e intercambio, con fuerte participación de mercaderes italianos, que fueron dos de las creaciones más originales de estas sociedades medievales ibéricas.

⁸⁹ D. IGUAL LUIS, *Entre Barcelone et Valence: les importations de pastel et leur évolution à la fin du Moyen Âge*, «Annales du Midi», n. 309-310, 2020, pp. 91-106.

⁹⁰ PALERMO, *Il mercato romano*, cit., p. 196.

ABSTRACT

The management of natural mountain areas in a vast region spanning from Catalonia to eastern Castile led to the development of an economic system determined by livestock farming and driven by the monarchy, the lords, and the rural communities. The Great Crisis did not give rise to the Merino sheep, but it favoured the complex transition from a regime of intensive cereal crops to an extensive regime with a livestock component. The consequence was the creation of a unique model of production and exchange, with the strong participation of Italian merchants, two of the most original creations of these medieval Iberian societies.

PAULINO IRADIEL
Universidad de Valencia
paulino.iradiel@uv.es

VITO RICCI

PRODUZIONE E COMMERCIO DELLO ZAFFERANO
IN TERRA DI BARI TRA XV E XVI SECOLO*1. *Introduzione*

In epoca medievale nel continente europeo¹ lo zafferano era coltivato soprattutto in Italia, Francia e Spagna. Quello di qualità migliore era prodotto in Toscana e in Abruzzo, qui la crococoltura trovò terreno molto fertile sino al XVI secolo. Altre regioni italiane nelle quali si praticava erano la Lombardia e la Puglia, sebbene in posizione di subordine, qualitativo e quantitativo, rispetto alle prime aree. Lo zafferano era «una pianta indu-

* Abbreviazioni utilizzate: ASN = Archivio di Stato di Napoli; ASB = Archivio di Stato di Bari; ABSN = Archivio Basilica di San Nicola; ADB = Archivio Diocesano di Bisceglie; ACPM = Archivio Capitolare e Parrocchiale di Modugno; DBI = Dizionario Biografico degli Italiani; PEGOLOTTI = FRANCESCO BALDUCCI PEGOLOTTI, *La pratica della mercatura*, ed. A. Evans, Cambridge 1936; DATINI = *La «pratica» di mercatura datiniana (sec. XIV)*, a cura di C. Ciano, Milano 1964; UZZANO = GIOVANNI DI ANTONIO DA UZZANO, *Libro di gabelle, e pesi, e misure di più e diversi luogbi; e come pesi, e misure tornano di un luogo ad un altro*, in G.F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravetze imposte dal comune di Firenze, della moneta e della mercatura de' fiorentini fino al secolo XVI*, t. IV, Lisbona-Lucca 1766; CHIARINI = GIORGIO CHIARINI, *El libro di mercatantie et usanze de' paesi*, Firenze 1497; TARIFFA = BARTOLOMEO DI PAXI, *Tariffa de pexi e misure*, Lisbona 1503; MEDER = LORENZ MEDER, *Handel-Buch: darin angezeigt wird, welcher Gestalt inn den fürnembsten Hendelstetten Europe, allerley Wahren anfencklich kaufft, dieselwig wider mit Nutz verkaufft, wie die Wechsel gemacht*, Nürnberg 1558; WELTHANDELSBRÄUCHE = K.O. MÜLLER, *Welthandelsbräuche: 1480-1540*, Wiesbaden 1962; HANDELSBRÄUCHE = *Handelsbräuche des 16. Jahrhunderts. Das Meder'sche Handelsbuch und die Welserschen Nachträge. Herausgegeben und eingeleitet von Hermann Kellenbenz. "Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit Band XV"*, H. Kellenbenz (Hrsg.), Wiesbaden 1974; PETINO = A. PETINO, *Lo zafferano nell'economia del medioevo*, «Studi di economia e di statistica», 1, 1950-1951, pp. 155-250. Equivalenze monetarie: 1 oncia = 30 tari; 1 tari = 2 carlini = 20 grana; 1 ducato = 10 carlini = 5 tari = 100 grana; 1 grano=2 tornesi; 1 fiorino=5 tari. Unità di peso: 1 libbra=12 once=320 grammi; 1 soma=2 balle=494 libbre= 158 chilogrammi.

¹ Al di fuori dell'Europa si trovava in Asia Minore e questo era di gran lunga migliore rispetto al prodotto europeo. Cfr. BARTOLOMEO SACCHI, DETTO IL PLÀTINA, *De honesta voluptate e valitudine*, Venetia 1494, p. 27v: «La prima sua nobilitade si ascripta a quello di cilicia, la secunda licio, la tercia Itatico».

striale capace di dare vita a ingenti margini di profitto (...). 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»². Prodotto estremamente versatile, godeva di una domanda di mercato piuttosto vasta, trovando diversi impieghi: nella tintoria per colorare i tessuti, nella cosmesi per la tintura dei capelli e per ravvivare il colorito del viso, in ambito artistico³ per la preparazione dei colori e del mordente per gli intonaci e per la miniatura dei codici, in campo medico e farmaceutico⁴, nonché nella culinaria essendo ingrediente di molte ricette tardomedievali⁵. A rendere preziosa e costosa la spezia era l'elevato quantitativo di fiori necessari per ottenerla e il valore aggiunto della lavorazione: attualmente si stima che per ottenere un chilo di zafferano siano necessari 150.000 fiori di croco, mentre nel Medioevo ce ne volevano tre o quattro volte tanto⁶. Un raccogliitore con una certa esperienza e competenza riusciva a ottenere al massimo 80 grammi giornalieri: è questo fattore che rendeva lo zafferano così pregiato e con un prezzo elevato. Inoltre, bisogna considerare altri limiti: il numero circoscritto di lavoratori che potevano essere impiegati nella raccolta, in quanto non era possibile distogliere molte persone dalle produzioni agricole basilari (cere-

² B. GELLI, «Nascene in quel di Siena dell'elettissimo». Note sulla coltivazione e la commercializzazione dello zafferano senese tra basso Medioevo ed età moderna (secoli XIV-XVIII), «Rivista di storia dell'agricoltura», LVIV, 2, 2019, pp. 3-28: 4.

³ C. SECCARONI, *Lo zafferano nelle tecniche artistiche/The use of saffron in art techniques*, in *Lo zafferano di San Gimignano. Storia, arte, gastronomia*, a cura di O. Olivieri, Milano 2006, pp. 152-177. Era utilizzato per la tintura di tessuti, ma anche del cuoio, per la realizzazione di colori per dipingere (non solo il giallo, ma combinato con altri elementi permetteva di ottenerne altri), o di inchiostri dorati; era, inoltre, impiegato per la doratura.

⁴ Nel *Regimen Sanitatis Salernitanum* dell'XI secolo a proposito dello zafferano è riportato: *De croco. Confortare crocus dicatur laetificando, Membraque defecta confortat bepar reparando*. Le qualità medicamentose sono ricordate anche dall'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481) cfr. BARTOLOMEO SACCHI, DETTO IL PLATINA, *De honesta voluptate e valitudine*, cit., p. 27v. Per altri usi a scopi terapeutici cfr. PETINO, pp. 177-178: come lassativo, per la preparazione di colliri e altri farmaci, come rimedio più indicato in caso di peste e altre malattie epidemiche.

⁵ PETINO, pp. 166-168 e pp. 176-179; GELLI, «Nascene in quel di Siena dell'elettissimo», cit., pp. 4-5; B. LAURIOUX, *De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale*, «Médiévales», 5, 1983, pp. 15-31; C.M. WOOLGAR, *Medieval food and colour*, «Journal of Medieval History», 44, 1, 2018, pp. 1-20. Scrive Montanari: «Fra i vari colori la palma spettò per lungo tempo al giallo, a cui si collegavano immagini di luce, di gioia, di felicità solare. Esattamente per questo motivo lo zafferano incontrò uno straordinario successo: nei ricettari del Quattro-Cinquecento lo vediamo impiegato con una larghezza stupefacente (...) Il giallo dello zafferano richiamava un giallo ancor più pregiato, quello dell'oro, che negli stessi secoli trionfava nell'arte figurativa italiana e fiamminga». M. MONTANARI, *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*, Roma-Bari 2009, pp. 111-112.

⁶ E. BIRLOUEZ, *La quête des épices, moteur de l'histoire*, «Phytothérapie», x, 2012, pp. 74-79: 76.

ali) in un'economia di sussistenza, né tantomeno sottrarre alle stesse molti ed estesi appezzamenti di terreno⁷.

L'agronomo Pietro de' Crescenzi (1233-1320) dedicò un capitolo alla coltivazione dello zafferano⁸ nel suo trattato *Liber ruralium commodorum*, a dimostrazione dell'importanza raggiunta da questo prodotto tra la fine del Duecento e l'inizio del Trecento. Lo zafferano italiano, al contrario di quello spagnolo⁹, è stato oggetto di limitati studi, sovente circoscritti ad alcuni specifici ambiti geografici come l'Abruzzo¹⁰, quello maggiormente trattato, oppure, più recentemente, quello toscano¹¹; qualche sporadico

⁷ P. BUONORA, *Il secolo d'oro dello zafferano aquilano e la sua eredità*, «Bullettino della Deputazione Abruzzese di Storia Patria», CVII, 2016, pp. 113-136: 120.

⁸ P. CRESCENZI, *Trattato della agricoltura*, II, Milano 1805, pp. 201-203.

⁹ Tra i contributi più recenti: P. VERDÉS PIJUAN, *Una especie autóctona. El comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV*, «Anuario de Estudios Medievales», XXXI, 2, 2001, pp. 757-785; ID., *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. CASADO 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», XXXII, 2015, pp. 579-618; J. APARICI MARTI, *Patrimonio histórico. El azafrán medieval de Gúdar-Maestrazgo*, «Aragon de la Edad Media», XXVIII, 2017, pp. 15-38; F. GARCÍA GONZALEZ, *En los límites del oro rojo. Aproximación al cultivo del azafrán en aa España moderna*, in *Cuando la frontera era el Sur Europa Suroccidental Siglos XVI-XX*, F.J. Alfaro Perez (coord.), Braga 2019, pp. 157-192; G. NAVARRO ÉSPINACH, *El comercio de materias primas entre Aragón y Francia en los siglos XV-XVI*, in *Le marché des matières premières dans l'Antiquité et au Moyen Âge*, D. Boisseuil, Ch. Rico, S. Gelichi (eds.), Rome 2021, pp. 267-283.

¹⁰ 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», XVIII, 2, 1906, pp. 247-289 e XIX, 1907, pp. 23-79; C. MARCIANI, *Il commercio dello zafferano a Lanciano nel 1500*, «Archivio storico per le province napoletane», LXXII, 1964, pp. 139-161; R. COLAPIETRA, *Il commercio dello zafferano in area aquilana tra XIV e XVII secolo*, «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale», XV, 28, 1992, pp. 111-118; A. CLEMENTI, *La produzione ed il commercio dello zafferano nel contesto della fioritura mercantile del basso medioevo all'Aquila*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XXXIV, 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. PIERUCCI, *Il commercio dello zafferano nei principali mercati abruzzesi (secoli XV-XVI)*, in *Abruzzo. Economia e territorio in prospettiva storica*, a cura di M. Costantini e C. Felice, Vasto, 1998, pp. 161-224; EAD., *The saffron trade between Middle Ages and Modern Era in the district of L'Aquila*, «Journal of commodity science, technology and quality», XL, 3, 2001, pp. 125-164; BUONORA, *Il secolo d'oro*, cit.; P. PIERUCCI, *L'economia dell'Abruzzo tra continuità e mutamenti (secc. XIV-XIX)*, Milano 2016, pp. 7-20; A. GAUDIERO, *Scambi, connessioni e commerci tra Europa e Mezzogiorno nel Tardo Medioevo: il caso dello zafferano aquilano*, «Schola Salernitana», XXVIII, 2023, pp. 87-116.

¹¹ *Lo zafferano*, cit.; GELLI, «*Nascene in quel di Siena dell'elettissimo*», cit. Non manca qualche lavoro pionieristico: cfr. E. REPETTI, *Sull'abbandonata cultura dello zafferano nei terreni terziari superiori della Toscana*, «Continuazione degli atti dell'Accademia dei Georgofili di Firenze», XIX, 1841, pp. 31-41.

studio si è avuto in altre regioni¹². Sebbene datato, l'unico lavoro di ampio respiro sullo zafferano medievale rimane quello di Antonio Petino¹³, al quale si farà costantemente riferimento in questo contributo. Per quanto riguarda la Puglia, che tra XV e XVI secolo figurava tra le aree di produzione dello zafferano, oltre al contributo di Petino è stato possibile ritracciare un breve lavoro di Così¹⁴ relativo alla Terra d'Otranto, l'area di maggiore produzione a livello regionale, qualche fugace accenno di Ferrari¹⁵ per quanto concerne Gallipoli e di Licinio¹⁶ a riguardo di Casalnuovo. Per la Terra di Bari alcuni cenni sommari, riferiti all'agro di Bisceglie, sono riportati in una monografia di Poli¹⁷, trattando delle colture minori sulla fascia costiera adriatica. Nessuna dissertazione organica e sistematica della coltivazione in Terra di Bari è stata condotta e, con questo contributo, si vuole cercare di colmare tale lacuna.

Tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'Età moderna nelle Puglie, accanto alla triade mediterranea – frumento, olivo, vite – esistevano altre coltivazioni, ingiustamente ritenute minori e poco considerate dalla storiografia, che destavano tuttavia l'interesse dei mercanti extra-regnicoli (tedeschi, fiorentini, veneziani, milanesi, ragusei): zafferano, mandorle, anice, cumino, lino, cotone, galle. Si tratta di colture che, assieme all'olivo, videro la diffusione all'indomani della Peste nera; era la risposta dell'agricoltura alla crisi economica che seguì l'epidemia: produzioni molto specializzate, a elevato valore aggiunto, destinate all'esportazione che andarono a sostituire, almeno in parte, quelle indirizzate all'autoconsumo. In Terra di Bari la crocoltura ebbe uno sviluppo meno rilevante rispetto alla Terra

¹² Per il Piemonte cfr. P. GRIBAUDI, *Olive e zafferano sulle colline di Torino*, «Bollettino Storico Bibliografico Subalpino», III, 1898, pp. 298-301, per le Marche cfr. E. DI STEFANO, *Produzione e commercio dello zafferano marchigiano nel basso Medioevo*, «Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale», LIX, 2007, pp. 126-141, per la Sardegna cfr. G. SECHE, *Il commercio dello zafferano nella Sardegna medievale*, in *Sardegna e zafferano. Un racconto lungo secoli*, a cura di Rete Strade dello Zafferano di Sardegna DOP, Sassari 2021, pp. 27-38.

¹³ Si segnala anche L. BARDENHEWER, *Der Safranhandel im Mittelalter*, Bonn 1914. Molte informazioni sono contenute anche in A. SCHULTE, *Geschichte der Großen Ravensburger Handelsgesellschaft*, 3 Bd., Stuttgart, Berlin 1923 in relazione ai commerci della compagnia di Ravensburgo. In particolare, ivi, 2, pp. 150-187.

¹⁴ G. COSÌ, *Lo zafferano coltivato in Terra d'Otranto*, in Id., *Cronache del Cinquecento salentino*, Alessano 2006, pp. 52-53.

¹⁵ I. FERRARI, *Vendendo in platea. Le fiere storiche di Gallipoli nel sistema economico-produttivo di Terra d'Otranto*, Monteroni di Lecce 2019, pp. 36-38, sono riportati riferimenti di opere storico-geografiche del XVI secolo.

¹⁶ R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli svevi agli Aragonesi*, Bari 2009², p. 96.

¹⁷ G. POLI, *Territorio e contadini nella Puglia moderna. Paesaggio agrario e strategie produttive tra XVI e XVIII secolo*, Galatina 1990, p. 87.

d'Otranto, ma che comunque merita di essere approfondita e riscoperta. Ebbe una stagione economica e produttiva abbastanza breve che va dalla seconda metà del Quattrocento alla fine del Cinquecento, suscitò l'interesse dei mercanti tedeschi ed ebbe un proprio circuito fieristico dedicato¹⁸. Nel medesimo periodo trovò diffusione anche l'olivicoltura, della quale la storiografia, al contrario dello zafferano, si è maggiormente interessata¹⁹, e nel corso del Cinquecento diversi porti adriatici di Terra di Bari esportavano olio verso Venezia e l'Italia settentrionale²⁰. Tuttavia, mentre le esportazioni di olio continuarono anche dopo la fine del XVI secolo, quelle dello zafferano, per una serie di motivi che esamineremo, ebbero gradualmente fine, riducendo prima la coltivazione della spezia a una dimensione locale, che perse il ruolo di merce destinata ai mercati internazionali, per poi scomparire quasi definitivamente nel corso dei secoli successivi.

A cavallo tra Quattrocento e Cinquecento la produzione di zafferano pugliese si aggirava mediamente intorno alle 20-25 some e, in termini percentuali, era pari al 5% della produzione annuale europea che ammontava a circa 500 some²¹ (Spagna, Italia e Francia erano i principali produttori con poco meno di 1/3 ciascuna); tenendo presente che una soma in misure attuali corrisponde a kg 158²², la Puglia produceva quindi circa 36 quintali annui. Dalla pratica commerciale dei mercanti tedeschi Baumgartner²³ si apprende che il quantitativo ricavato annualmente dalle coltivazioni in Terra di Bari variava dalle 4.000 alle 5.000 libbre²⁴, mentre in Terra d'Otranto

¹⁸ V. RICCI, *Lo zafferano nelle fiere pugliesi tra la fine del XV e la metà del XVII secolo*, «Storia Economica», xxv, 1, 2022, pp. 5-33.

¹⁹ Si veda il recente saggio S. RUSSO, *L'olivo nel Mezzogiorno moderno e contemporaneo. Brevi note*, «Rivista di storia dell'agricoltura», LXII, 2, 2022, pp. 1-13 e B. SALVEMINI, *Prima della Puglia. Terra di Bari ed il sistema regionale in età moderna*, in *Storia d'Italia. La Puglia*, a cura di L. Masella e B. Salvemini, Torino 1989, pp. 3-218: 39 e ss.

²⁰ Cfr. A. SCIANCALEPORE, *Il commercio dell'olio tra Venezia e la Puglia a fine Cinquecento*, «Politica e Mezzogiorno», xx, 3-4, 1983, pp. 84-92, G. FENICIA, *Le esportazioni di olio in un porto meridionale in età spagnola: il porto di Bari nel 1571-1572*, «Archivio Storico Pugliese», LX, 1987, pp. 83-101, Id., *Politica economica e realtà mercantile nel Regno di Napoli nella prima metà del XVI secolo (1503-1556)*, Bari 1996, pp. 41-46 e pp. 210-211, Id., *La Puglia nell'economia mercantile adriatica nella prima metà del XVI secolo*, in *Bona Sforza. Regina di Polonia e duchessa di Bari*, catalogo della mostra, a cura di M. S. Calò Mariani e G. Dibenedetto, Roma 2000, pp. 315-321, V. LOZITO, *Santo Spirito. Storia di un centro costiero in Terra di Bari*, Bari 1994, pp. 231-236.

²¹ PETINO, p. 190. Sui quantitativi prodotti in Europa desunti dalla pratica dei Baumgartner cfr. WELTHANDELSBRÄUCHE, pp. 44-45.

²² GELLI, «*Nascene in quel di Siena dell'elettissimo*», cit., p. 12, nota n. 63. Cfr. anche PETINO, p. 222, nota n. 6.

²³ Su Hans il vecchio e Hans il giovane, cfr. O. PUCHNER, *Baumgartner, Hans der Ältere*, in *Neue Deutsche Biographie* 1, Berlin 1953, p. 663 e Id., *Baumgartner der Jüngere (Johann)*, in *Neue Deutsche Biographie*, cit., pp. 663-664.

²⁴ WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53 e p. 253.

tali quantitativi erano all'incirca doppi, oscillando, a seconda dell'annata, tra le 8.000 e le 9.000 libbre²⁵. La produzione di zafferano in Terra di Bari era pari a 1/3 di quella dell'intera regione e, in misure attuali, corrispondeva a circa 14 quintali. Il croco pugliese era qualitativamente e quantitativamente inferiore rispetto a quello abruzzese, ma, nonostante ciò, era comunque richiesto sui mercati internazionali. Si ottenevano due qualità, lo *zima* di Puglia, più pregiata, e lo *stima*, più dozzinale. Tali distinzioni si ricavano dai registri dei Baumgartner: «il primo aveva la speciale caratteristica di diventare migliore di anno in anno e di perdere però relativamente presto il colore. Il secondo, lo “stima” di Puglia, aveva le stesse caratteristiche, ma le due qualità subivano differenziazioni di qualità a seconda delle zone in cui erano coltivate»²⁶. Il prodotto pugliese migliore era quello di provenienza da alcune località di Terra d'Otranto, spesso menzionate nei resoconti dei mercanti tedeschi, mentre quello di Terra di Bari era meno pregiato.

Il presente contributo è strutturato come segue: dopo un paragrafo introduttivo sullo zafferano pugliese in generale, esaminato sia nella dimensione locale che in quella internazionale, si cercherà di chiarire le origini della diffusione della coltura nel corso del Quattrocento e la sua progressiva affermazione sui mercati esteri. Nel Cinquecento si raggiunse il massimo sviluppo, con la partecipazione costante di mercanti tedeschi che hanno lasciato notevoli testimonianze nelle loro pratiche commerciali. Riferimenti alla propagazione della coltura sono presenti in alcune descrizioni fornite da una serie di opere a carattere storico-geografico. Tra i centri di produzione vi erano Bitonto, che sarà considerato come uno specifico caso di studio per l'età aragonese, utilizzando alcuni atti notarili, e Bisceglie, esaminato come caso di studio per la fine del Cinquecento. In ultima analisi saranno descritti gli aspetti legati alla fiscalità riguardante la spezia.

2. Lo zafferano pugliese: dai mercati locali ai circuiti internazionali

Allo stato attuale della ricerca risulta difficile stabilire da che periodo e in quali località nel Medioevo fu introdotta in Puglia la coltura del *crocus sativus*²⁷. Nelle notizie tratte dai registri angioini, relative alla guerra di

²⁵ PETINO, p. 192, nota n. 1 e WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53 e p. 253.

²⁶ PETINO, p. 219 e WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 135.

²⁷ Qualche Autore riporta la presenza della coltivazione dello zafferano in epoca federiciana a Gallipoli: cfr. L. CHIAPPA MAURI, *Popolazione, popolamento, sistemi colturali, spazi coltivati, aree boschive ed incolte*, in *Storia dell'agricoltura italiana. Il medioevo e l'età moderna*, a cura di G. Pinto, C. Poni, U. Tucci, II, Firenze 2002, pp. 23-57: 43.

Sicilia scoppiata dopo i Vespri Siciliani tra Angioini e Aragonesi, C. Minieri Riccio riporta che per l'anno 1283²⁸ il principe di Salerno ordinava al Secreto di Puglia e ai mastri massari di Basilicata, Capitanata, Terra di Bari e Terra d'Otranto di inviare una serie di derrate alimentari per l'esercito: formaggio, carne, frumento, orzo, riso, fave, pesce, semola, ma anche zucchero, mandorle e alcune spezie come cannella, chiodi di garofano, pepe e zafferano (libbre 8). Non sappiamo se quest'ultimo fosse proveniente dalle terre pugliesi o gli ufficiali dovevano acquistarlo altrove nel Regno come, ad esempio, negli Abruzzi. Zafferano e altre spezie non mancavano nella cucina dei sovrani angioini²⁹. È molto probabile che in Puglia la diffusione dello zafferano come coltura sia avvenuta dopo la Peste della metà del Trecento, quando in tutta Europa si ridussero le produzioni legate all'autoconsumo e si introdussero colture specializzate a maggiore valore aggiunto³⁰.

Le notizie iniziali sulla coltivazione e il commercio dello zafferano in Puglia risalgono alla prima metà del XV secolo. Per il periodo precedente mancano del tutto riferimenti; se la crococoltura era presente, essa aveva una valenza piuttosto locale: Pegolotti³¹, nella sua pratica della mercatura, non riporta tra le qualità di zafferano trattate nel commercio su vasta scala quella pugliese; anche un altro mercante anonimo, di poco anteriore al Pegolotti, occupandosi del commercio tra la Puglia e Venezia non menziona tra i prodotti importati dalla nostra regione lo zafferano: «In Puia se porta da Venesia indego e çucharo e altre spliciarie (...) de Puia s'aduse a Venesia charne e formaio e lana grossa, chormino e bambaxio e agneline e seme de sanadro et holio e sonça»³². Tali dettagli permettono di affermare che

²⁸ C. MINIERI RICCIO, *Memorie della guerra di Sicilia negli anni 1282, 1283, 1284 tratte da' registri angioini dell'Archivio di Stato di Napoli*, «Archivio storico per le province napoletane», I, 1876, pp. 275-315: 300.

²⁹ Cfr. M. CASTELLANO, *Dalle cucine alla tavola del re. Modelli alimentari alla corte angioina di Napoli*, «Rivista di storia dell'agricoltura», XLVII, 1, 2007, pp. 15-55.

³⁰ Cfr. S.R. EPSTEIN, *I caratteri originali. L'economia*, in *L'Italia alla fine del Medioevo: i caratteri originali nel quadro europeo*, Atti dell'Ottavo convegno internazionale, San Miniato, 28 settembre-1 ottobre 2000, a cura di F. Salvestrini, I, Firenze 2007, pp. 381-432: 411: «Dopo la Peste, i contadini un po' ovunque in Europa ridussero la produzione cerealicola di consumo e investirono in prodotti agricoli di maggiore valore aggiunto (vino, olio, piante tintorie, frutta e ortaggi, seta, e prodotti d'allevamento) e in attività protoindustriali».

³¹ PEGOLOTTI, p. 376. La qualità e il pregio della spezia, nella documentazione medievale, sembra dipendere esclusivamente dalla località di produzione, come emerge nella pratica di Pegolotti, ma anche nei manuali di commercio di area germanica del XVI secolo. Per approfondimenti sulle diverse qualità e i rispettivi prezzi Cfr. V. RICCI, *Il prezzo dello zafferano sui mercati europei tra XIII e XVII secolo*, «Progressus», 2, 2022, pp. 63-115.

³² B. COLANGELO, *I pesi, le monete e le misure nel commercio veneto-pugliese*, «Rassegna Pugliese di Scienze, Lettere ed Arti», XVIII, 1901, pp. 285-287: 286-287.

nella prima metà del XIV secolo la coltivazione dello zafferano in Puglia non era molto estesa oppure la produzione non era ancora sufficiente per il commercio d'exportazione. Esaminando altre fonti si può ritenere che un discorso simile possa estendersi anche alla seconda metà del Trecento, non essendovi traccia di zafferano pugliese sui mercati internazionali³³. Tuttavia, Piccinni scrive: «a fine Trecento sono diffusi lo zafferano toscano e quello “lombardo”, marchigiano e “della Puglia”»³⁴, così come Cherubini: «almeno dalla fine del Trecento, la produzione pugliese, di Sulmona e dell'Aquila raggiungeva le città tedesche di Ravensburg, Memmingen, Norrdlingen, Norimberga, Francoforte e Lipsia»³⁵. Dalla pratica della mercatura datiniana, databile nell'ultimo ventennio del XIV secolo, si riscontra lo zafferano tra le merci trattate sulla piazza di Barletta³⁶ che invece non risulta dalla pratica di Pegolotti. Qualcosa a fine Trecento stava cambiando.

A metà del Quattrocento da Uzzano riporta le qualità di zafferano commercializzate sulla piazza di Genova: gli spagnoli *orta*, *bellingieri*, *mercantieri*, *contado* e gli italiani toscano, della Marca e lombardo; non vi è menzione del prodotto pugliese³⁷. Tuttavia, in questo frangente, Carabellese afferma che nei principali centri in Terra di Bari vi erano delle società mercantili e, tra i prodotti commerciati, vi era anche lo zafferano; nello stesso periodo dai porti pugliesi partivano imbarcazioni alla volta di Venezia con carichi enormi di grano, olio, mandorle, zafferano e altre merci³⁸. Nei libri contabili del banco di Bardo di Francesco di messer Alessandro de' Bardi (1425-1435³⁹) risulta l'acquisto di zafferano pugliese a Firenze per un valore di fiorini 22,80⁴⁰. Tale particolare fa comprendere come il prodotto

³³ Cfr. DI STEFANO, *Produzione e commercio*, cit., pp. 131-135. Verso la fine del Trecento sono menzionate diverse qualità di zafferano, ma non compare mai quello prodotto in Puglia.

³⁴ G. PICCINNI, *La proprietà della terra, i percettori dei prodotti e della rendita*, in *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., pp. 145-168: 163.

³⁵ G. CHERUBINI, *L'Italia rurale nel Basso Medioevo*, Roma-Bari 1985, p. 117.

³⁶ DATINI, p. 59. Con riferimento al periodo precedente scrive Yver: «Le trafic des épices est fort actif à Naples et à Barletta: poivre, gingembre, muscade, girofle (épicerie fines), cannelle, sucre (grosse épices) s'entassent dans les “fondachi” des compagnies»; si nota l'assenza dello zafferano che all'epoca non doveva essere presente sulla piazza di Barletta. Cfr. G. YVER, *Le Commerce et les marchands dans L'Italie méridionale au XIIIe & au XIVe siècle*, Paris 1903, p. 345.

³⁷ UZZANO, p. 192.

³⁸ F. CARABELLESE, *La Puglia nel secolo XV*, I, Bari 1908, pp. 42-43 e 46.

³⁹ Archivio di Stato di Firenze, Libri di commercio, nn. 360-362.

⁴⁰ La notizia è riportata in A. SPLENDORE, *Il commercio tra Sulmona e la Toscana nel XIV secolo ed i suoi atti giuridici*, Sulmona 2002, p. 35, nota n. 86, mentre H. HOSHINO, *Il commercio della lana e della seta tra Firenze e l'Abruzzo nel Basso Medioevo*, in *Mercati e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo. 1 Convegno Internazionale di Storia del Commercio in Italia*, Bologna 1986, p. 70; nella medesima fonte contabile è riportato l'acquisto da parte dei Bardi di una partita di zafferano dalla Puglia.

pugliese, già nei primi decenni del Quattrocento, iniziava ad avere una sua collocazione sui mercati esteri, sebbene defilata e non fosse ancora molto rinomato, come dimostra l'assenza nella pratica di da Uzzano. Dalla contabilità delle case dell'Ordine teutonico del baliato di Puglia dell'anno 1442-43 emerge l'acquisto di 27 libbre di zafferano che venivano spedite al maestro generale dell'Ordine in Germania⁴¹. Ulteriore attestazione del commercio dello zafferano con la Puglia emerge allor quando nel 1449 il Regno di Napoli entrò in guerra contro Venezia e il sovrano aragonese proibiva qualsiasi rapporto con i mercanti veneziani a eccezione del commercio dello zafferano da cui proveniva molta utilità⁴².

Nel 1477⁴³ lo zafferano pugliese era presente sui mercati al di fuori del Regno di Napoli; in quell'anno, infatti, la compagnia di Ravensburg, una delle maggiori società commerciali della Germania meridionale nel tardo Medioevo, sulla piazza di Milano acquistava 970 libbre di zafferano pugliese⁴⁴. Nel medesimo anno il prodotto pugliese risultava tra le merci esportate da una accomandita dei Medici in Puglia diretta da Angelo Serragli con sede a Trani, come emerge dal bilancio della stessa⁴⁵. Negli anni Ottanta del XV secolo la compagnia fiorentina formata da Carlo Borromei, Agnolo Serragli e altri soci esportava dalla Puglia frumento, olio, mandorle e zafferano⁴⁶. Tra il 1481 e il 1482⁴⁷ il mercante tedesco *Lucas Welser* acquistava zafferano in Lombardia, in Abruzzo e in Puglia. Nel 1484⁴⁸ alcuni mercanti ragusei esportavano da Barletta modesti quantitativi di zafferano provenienti da Altamura, Bitetto e Modugno. Nel 1519⁴⁹ il mercante fiorentino

⁴¹ K. TOOMASPOEG, *La contabilità delle Case dell'Ordine teutonico in Puglia e in Sicilia nel Quattrocento*, Galatina 2005, p. 133.

⁴² V. VITALE, *Trani dagli Angioini agli Spagnuoli: contributo alla storia civile e commerciale di Puglia nei secoli XV e XVI*, Trani 1912, p. 187.

⁴³ SCHULTE, *Geschichte*, cit., 2, p. 157. La stessa compagnia commerciava 2 balle di zafferano *pulscher* a Francoforte nel 1478. Altre località in cui la compagnia vendeva la spezia pugliese erano Norimberga (qui nel 1480 lo zafferano pugliese quotava 3,15 fiorini del Reno), Nördlingen e Colonia (piccoli quantitativi) e Bruges.

⁴⁴ Lo zafferano pugliese dai mercanti tedeschi veniva chiamato *pulscher*. Cfr. ID., *Geschichte*, cit., 1, p. 252.

⁴⁵ F. CARABELLESE, *Bilancio di un'accomandita di casa Medici in Puglia del 1477 e relazioni commerciali fra la Puglia e Firenze*, «Archivio Storico Pugliese», III, 1896, pp. 77-104: 90, 92 e 99.

⁴⁶ R.A. GOLDTHWAITE, *The Economy of Renaissance Florence*, Baltimore 2009, p. 140.

⁴⁷ P. GEFFCKEN, *Die Welser und ihr Handel 1246-1496*, in *Die Welser. Neue Forschungen zur Geschichte und Kultur des oberdeutschen Handelshauses*, eds. M. Häberlein - J. Burkhardt, Berlin 2002, pp. 27-167, pp. 135-136.

⁴⁸ D. MORRA, «Non così strani, né così duri». *La dogana di Barletta nel 1483-84 e gli spazi economici di una città nel regno di Napoli*, «I quaderni del m.æ.s. - Journal of Mediæ Ætatis Sodalitium», XXI, 2023, pp. 51-109: 87.

⁴⁹ S. TOGNETTI, *I Gondi di Lione. Una banca d'affari fiorentina nella Francia del primo Cinquecento*, Firenze 2013, pp. 55-56.

Giuliano Davanzati incettava zafferano pugliese e abruzzese per conto dei Gondi di Lione. Il prodotto pugliese, assieme a quello de L'Aquila e della Toscana, risulta tra le merci trattate da questa famiglia di mercanti fiorentini trapiantati a Lione, come emerge dai loro libri contabili del 1514 e del 1516-21⁵⁰. Tali notizie non fanno altro che confermare l'ingresso, ormai definitivo, del prodotto pugliese sui mercati internazionali, destando l'interesse di affermate compagnie commerciali come quelle tedesche di Ravensburg e Welser o quelle toscane dei Medici e dei Gondi⁵¹.

Ulteriori attestazioni dell'importanza assunta dallo zafferano delle Puglie nella seconda metà del Quattrocento si hanno nel confronto del prezzo tra diverse qualità della spezia sui mercati dell'Europa settentrionale⁵². Nelle Fiandre, nel 1478, lo zafferano pugliese quotava 13 soldi per libbra – al pari dello zima abruzzese, mentre l'ort aragonese, la qualità migliore, aveva un prezzo di 17 soldi ad Anversa – e 3,2 fiorini del Reno (*rheinischer Gulden*) a Francoforte (le qualità meno pregiate *marockin* e *mark* costavano 3 fiorini); nel 1480 a Norimberga il prezzo era di 3,15 fiorini del Reno, mentre il toscano costava 3,5 fiorini e il lionese 3,8. All'epoca di Lorenz Meder, intorno alla metà del XVI secolo, una libbra di zafferano *pulnischen* sul mercato di Norimberga costava 4 fiorini e 11 o 12 soldi per libbra⁵³.

Tra gli operatori maggiormente interessati allo zafferano pugliese vi erano i tedeschi, come si è già avuto modo di constatare. Una testimonianza in tal senso è fornita da un documento relativo alla legislazione del fondaco dei Tedeschi a Venezia dell'anno 1492: «Soleuasi per i tempi passadi, come e in memoria de molti, condur in questa nostra cita grandissima quantita de zefarani cusi d'Aquila come de la Puglia Calabria Abruzzo Marcha et altri luogi, cusi da mar come da terra»⁵⁴; esso conferma l'importante ruolo svolto dalla piazza di Venezia come luogo di concentrazione e transito dei flussi della spezia proveniente dal Mezzogiorno (L'Aquila, Puglia, Calabria, Abruzzi) e dalle Marche per poi essere inviata sui mercati tedeschi. Il

⁵⁰ Ivi, pp. 31 e 47.

⁵¹ L'attenzione dei Toscani in Puglia nel corso del XV secolo era rivolta principalmente al commercio del frumento: cfr. A. FENIELLO, *Un capitalismo mediterraneo. I Medici e il commercio del grano in Puglia nel tardo Quattrocento*, «Archivio Storico Italiano», CLXXII, 3, 2014, pp. 435-512.

⁵² RICCI, *Il prezzo dello zafferano*, cit., pp. 86-89.

⁵³ MEDER, p. 45v, HANDELSBRÄUCH, p. 215.

⁵⁴ *Capitolare dei visdomini nel Fontego dei Todeschi in Venezia*, a cura di G.M. Thomas, Berlino 1874, p. 277. Per alcuni recenti studi sul fondaco dei tedeschi e sui rapporti tra Venezia e Norimberga cfr. B. PFOTENHAUER, *Nürnberg und Venedig im Austausch: Menschen, Güter und Wissen an der Wende vom Mittelalter zur Neuzeit*, München 2016 e EAD., «Per amore del fontego». *Il Fondaco dei Tedeschi crocevia di commerci, persone e culture*, in *Venezia nel contesto globale / Venedig im globalen Kontext*, a cura di R. Schimtz-Ésser, Roma 2018, pp. 99-120; cfr. anche PH. BRAUNSTEIN, *Les Allemands à Venise 1380-1520*, Rome 2016.

passaggio da Venezia, presso il fondaco dei Tedeschi, comportava notevoli entrate daziarie per la Serenissima, sebbene dalla fine del Quattrocento⁵⁵ i quantitativi si erano andati riducendo, preferendo i tedeschi Milano a Venezia, con le derivanti perdite nei diritti di passaggio per quest'ultima.

L'attività dei mercanti tedeschi in Puglia è documentata maggiormente nel periodo 1480-1540, grazie alle notizie riportate dai commercianti Baumgartner o Paumgartner⁵⁶, impegnati nell'acquisto di grossi quantitativi di zafferano nella penisola italiana. Nell'ultimo quarto del XV secolo si riscontra la presenza di operatori tedeschi, interessati al commercio dello zafferano, in alcune località pugliesi come Barletta, Galatina, Trani, Bari e Lecce⁵⁷. È assai probabile che costoro inizialmente acquistassero il prodotto pugliese sulla piazza di Milano, come è documentato per la Compagnia di Ravensburg nel 1478; successivamente iniziarono a frequentare le località pugliesi⁵⁸, e, al principio del XVI secolo, alcuni dei mercanti più importanti, come i Welser e gli Imhoff⁵⁹, stabilirono delle proprie filiali (*Faktorei*⁶⁰) a Bari dedite al commercio dello zafferano. Lorenz Meder consigliava agli operatori commerciali di rivolgersi preferibilmente alle navi utilizzate dai Welser e dagli Imhoff⁶¹ che erano le più affidabili e allertava i mercanti, ricordando loro di fare attenzione alle adulterazioni che alcuni truffatori erano soliti praticare in Puglia⁶².

I Baumgartner⁶³ nella loro pratica forniscono alcuni dati sulla produzione di zafferano pugliese: 20-30 some nel 1492, 28-30 nel 1509, 15 nel 1510, 20-24 nel 1511 e 1512, 55-60 nel 1513 che rappresenta il valore più elevato e che per un terzo fu acquistato da mercanti tedeschi. La produzione media pugliese, stando a questi dati oggettivamente limitati, doveva aggirarsi intorno a 20-25 some annue, un valore sicuramente inferiore a

⁵⁵ *Capitolare*, cit., p. 235, a. 1479.

⁵⁶ WELTHANDELSBRÄUCHE, pp. 52-53, pp. 161-162, pp. 253-256.

⁵⁷ PETINO, p. 188.

⁵⁸ Non è da escludere un coinvolgimento di Isabella d'Aragona e di sua figlia Bona Sforza nell'introduzione di mercanti tedeschi da Milano a Bari.

⁵⁹ Notizie sulla presenza degli Imhoff in Puglia e nel commercio dello zafferano sono riportate in J. MÜLLER, *Die Geschäftsreisen und die Gewinnanteile Endres Imhofs des Älteren als Teilhabers der Handelsgesellschaft "Peter Imhof und Gebrüder" von 1508-1525*, «Vierteljahrsschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte», XIII, 1916, pp. 153-179.

⁶⁰ Per *Faktorei* deve intendersi l'emporio e la filiale di una compagnia commerciale. Al vertice di tale istituzione vi era il *Faktor*, ossia il fattore.

⁶¹ Meder mette in guardia i mercanti tedeschi riguardo gli affari conclusi dai Welser e dagli Imhoff in Puglia, in quanto essi ricevevano quotidianamente notizie sui mercati dello zafferano della regione. Le due compagnie avevano realizzato un vero e proprio cartello nell'approvvigionamento della spezia in Puglia, HANDELSBRÄUCHE, p. 170.

⁶² MEDER, p. 19v, HANDELSBRÄUCHE, p. 171.

⁶³ WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53.

quello della produzione abruzzese (100 some circa), ma uguale, se non superiore, a quella lombarda che competeva anche qualitativamente con il prodotto pugliese. Secondo i tedeschi quest'ultimo aveva il pregio, rispetto alle altre qualità, di conservarsi meglio nel corso del tempo. Alcuni dati forniscono il ruolo quasi monopolistico dei tedeschi sul mercato pugliese. Nel 1509, riporta Petino⁶⁴, dal raccolto dei crochi si ottennero tra le 28 e le 30 some di zafferano e i Baumgartner, i Welser e i Gamder ne acquistarono da soli 15 balle (some 7 e mezza) pari a un quarto dell'intera produzione. Nel 1510 il raccolto di zafferano pugliese fu alquanto scarso e i Baumgartner non effettuarono acquisti in tale regione; qualche anno dopo, nel 1513, quando la produzione fu particolarmente elevata, 55-60 some, i mercanti tedeschi intercettarono 20-22 balle di prodotto, pari a un terzo dell'intero raccolto. Tuttavia, sul mercato pugliese operavano anche mercanti italiani (milanesi, veneziani e specialmente fiorentini⁶⁵) che facevano una forte concorrenza ai tedeschi; per tale motivo essi erano più attivi a L'Aquila. Lo zafferano, una volta acquistato, era trasportato via terra dalla Puglia verosimilmente a L'Aquila. Da qui giungeva in Germania, principalmente a Norimberga che era la piazza principale per la contrattazione della spezie, attraverso quattro percorsi: passando da Milano e Como, Pesaro e Venezia, Bologna, Ferrara e Francolino e Venezia, Bologna e Verona⁶⁶.

Dai resoconti dei Baumgartner emerge come lo zafferano pugliese, tanto quello di Terra di Bari quanto quello di Terra d'Otranto, oltre ad affluire sul mercato di Venezia, raggiungeva anche la Sicilia, la Dalmazia, Napoli, la Calabria e, all'estero, Lione⁶⁷ in Francia, Francoforte e Norimberga in Germania, e i Paesi Bassi⁶⁸. Diverse notizie sullo zafferano pugliese sono riportate nel manuale di commercio scritto dal veneziano Bartolomeo di Paxi

⁶⁴ PETINO, pp. 195-196. Cfr. anche T.G. WERNER, *Repräsentanten der Augsburger Fugger und Nürnberger Imhoff: als Urheber der wichtigsten Handschriften des Paumgartner-Archivs über: Welthandelsbräuche im Spätmittelalter und am Beginn der Neuzeit*, «Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte», 2, 1965, pp. 1-41: 29: «Item anno 1509, [als] ich das erstmal da was, ain gute recholta von safran was, nemlich 28 in 30 säum alles pulnisch safran. Kaufetich 15 pallen, aber Welser und Grannder auch tail daran heten und ain pundtnus zum Adler machten».

⁶⁵ PETINO, p. 201. Cfr. anche MEDER, p. 22v, *HANDELSBRÄUCHE*, p. 176, dove viene specificato che questi mercanti presso la Dogana di Bari godevano di tariffe agevolate per l'esportazione.

⁶⁶ PETINO, pp. 223-233 e *WELTHANDELSBRÄUCHE*, p. 46.

⁶⁷ PETINO, p. 202, nota n. 4. Cfr. anche TOGNETTI, *I Gondi di Lione*, cit., pp. 31 e 47 per il 1514 e per il periodo 1516-1521. Nella pratica dei Baumgartner nel 1514 è specificato che a Lione erano commerciate le seguenti qualità di zafferano: *ort, zima e pulnisch*. Cfr. *WELTHANDELSBRÄUCHE*, p. 268.

⁶⁸ PETINO, p. 223. Baumgartner annotava che nel 1514 lo zafferano di Terra d'Otranto era acquistato in grossi quantitativi dai mercanti italiani e spedito a Venezia, in Sicilia, a Napoli, a Ragusa e in Schiavonia. Ivi, p. 202, nota n. 6 e *WELTHANDELSBRÄUCHE*, p. 253: «Solher safra wirt an vil ort verschlissen und von walhen vil kauft wirt für Venedig, Zezilia, Naplas, Ragusa, Schiavonia».

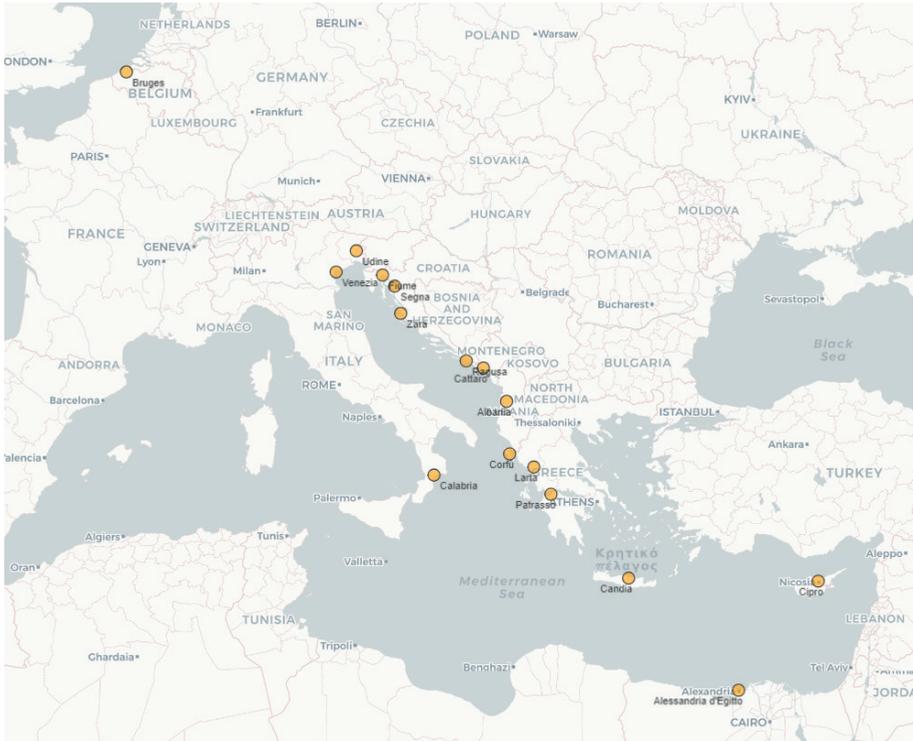


Fig. 1 Le destinazioni dello zafferano pugliese nella *Tariffa* (1503)

(1503). Ad approvvigionarsi della spezia⁶⁹ erano i mercanti della Serenissima; grazie a costoro il prodotto pugliese era esportato anche a Udine⁷⁰, a Ragusa⁷¹ (attuale Dubrovnik), a Zara, a Fiume (Rijeka), in Albania, a Corfù – qui è precisato che lo zafferano proveniva esplicitamente dalla Terra d’Otranto⁷² –, a Cattaro (Kotor), a Larta (Arta in Epiro), a Patrasso, a Candia⁷³ e a Cipro⁷⁴. La spezia pugliese, quindi, giungeva nelle principali località di

⁶⁹ TARIFFA, p. 70.

⁷⁰ TARIFFA, p. 35v.

⁷¹ Ivi, p. 204: «Da Napoli e de Puia del reame se traze per Ragusa zafran da laquila & de terra de otrento». A fine XVI secolo, nel periodo 1589-1595, il mercante e rabbino ebreo Salomon Oef monopolizzò le esportazioni di zafferano da Ragusa a Venezia, assicurando 18 colli di zafferano per un valore di 6.109 ducati. Cfr. B. LIGORIO, *La rete sefardita e il commercio tra Ragusa e Venezia (1580-1596)*, in Atti del convegno internazionale Venezia e il suo Stato da mar / Venice and its Stato da Mar, Venezia / Venice, 9-11 marzo / March 2017, Roma 2018, pp. 169-184: 183.

⁷² TARIFFA, p. 36.

⁷³ Ivi, p. 141v.

⁷⁴ Ivi, p. 36v.

oltre Adriatico e sino nelle più lontane isole di Candia e di Cipro. Verso la metà del XVI secolo la spezia pugliese continuava a essere inviata a Venezia e trovava ancora mercato a Norimberga e si era affermata anche su quello di Anversa, località che nel frattempo aveva sopravanzato Bruges⁷⁵. Gli zafferani di Puglia sono ricordati anche in una pratica della mercatura inedita di fine Cinquecento (1591-1592)⁷⁶. Tali indicazioni mostrano quanto vasto fosse l'orizzonte commerciale dello zafferano coltivato in Puglia.

Nei primi decenni del Settecento qualche modesto quantitativo di zafferano, assieme a frutta, olio, mandorle e lana, era ancora esportato dalla Puglia verso Venezia, come emerge da un documento del 1736 recentemente edito⁷⁷.

3. *La produzione e il commercio in Terra di Bari*

Il paesaggio agrario della provincia barese appare, tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'Età moderna⁷⁸, indirizzato maggiormente verso le colture arboricole, in primo luogo olivo⁷⁹ e mandorlo, ma non mancano alberi da frutta (fico, ciliegio, carrubo). Questa caratteristica risulta molto evidente nei centri costieri da Bisceglie a Monopoli⁸⁰; tali colture rivestono una funzione trainante in questo ambito geografico. Un caso emblematico è quello di Molfetta ai primi del Quattrocento⁸¹: i dati di un apprezzamento del 1417 mostrano la diffusione dell'olivo sul territorio, ma soprattutto una nuova coltura, il mandorlo, che prese piede alla fine del XIV secolo, negli

⁷⁵ MEDER, p. 20, HANDELSBRÄUCHE, p. 172.

⁷⁶ DATINI, p. 8.

⁷⁷ *Consulte, rappresentanze, progetti per l'economia del Regno di Napoli 1734-1739*, a cura di D. Ciccolella, A. Clemente, B. Salvemini, Roma 2021, p. 259.

⁷⁸ Cfr. POLI, *Territorio e contadini*, cit., pp. 15 e ss. Salvemini parla di società dell'albero cfr. SALVEMINI, *Prima della Puglia*, cit., pp. 35-47.

⁷⁹ Scrive Saverio Russo: «Nel Cinquecento, con l'aumento della popolazione e la crescita della domanda di olio, per i consumi alimentari e gli impieghi manifatturieri, la presenza dell'oliveto si espande. In Puglia, secondo stime veneziane, la produzione di olio passa da circa 20 mila miara l'anno (120 mila ettolitri) agli inizi del XVI secolo, la metà delle quali esportate nel territorio della Serenissima, a 50-60 mila nella seconda metà del secolo». Cfr. Russo, *L'olivo nel Mezzogiorno*, cit., p. 2. Per alcuni dati relativi alla fine del Cinquecento, scrive Domenico Sella: «le importazioni annue di olio da Candia e dalla Puglia passarono da circa 10 milioni di libbre nel periodo 1580-85 a circa 15 milioni di libbre nel periodo 1592-98»; cfr. D. SELLA, *Commerci e industrie a Venezia nel secolo XVII*, Venezia-Roma 1962, p. 2.

⁸⁰ Alla costa si contrappone l'economia cerealicolo-pastorale della zona murgiana: cfr. SALVEMINI, *Prima della Puglia*, cit., pp. 25-34.

⁸¹ Cfr. V. RICCI, *Note sul paesaggio agrario di un centro costiero in Terra di Bari: Molfetta agli inizi del XV secolo*, «Progressus», v, 1, 2019, pp. 29-61.

anni della ripresa dopo la crisi economica e demografica di metà secolo. Oltre ai centri adriatici, mandorlo e olivo trovano ampio spazio in comunità dell'interno nel Barese, come ad esempio Bitonto⁸², importante centro olivicolo e oleario, o Terlizzi. Si tratta di colture molto specializzate, talvolta nella forma di monocultura o di associazione dell'olivo con il mandorlo – un binomio produttivo quasi obbligato dall'alternanza biennale della resa di questi due alberi –, caratterizzate da un elevato valore aggiunto e sostenute da una forte domanda dall'estero. L'olio cominciava a essere utilizzato per scopi alimentari, ma la sua destinazione principale, soprattutto nell'Italia settentrionale, era nell'industria tessile e nella produzione di sapone, mentre la mandorla aveva un ruolo fondamentale nella culinaria tardomedievale e rinascimentale, in quanto presente in diverse preparazioni, non solo dolci, come avviene ai nostri giorni.

La diffusione della coltivazione dello zafferano in Terra di Bari è quasi sicuramente imputabile in buona misura alla Peste Nera e alla ripresa economica che seguì questo tragico evento della storia europea⁸³. Con l'epidemia in corso si registrò un sensibile aumento della domanda della spezia, in quanto ritenuta un efficace rimedio farmacologico per la guarigione dalla malattia⁸⁴. Si verificò un innalzamento del prezzo, ben evidente, ad esempio, sul mercato inglese⁸⁵, che rese ancora più profittevole la produzione e il commercio della spezia. In secondo luogo, dopo la conclusione dell'epidemia, l'economia europea si orientò verso colture specializzate e a elevato valore aggiunto e tra queste, in Terra di Bari accanto all'olivicoltura⁸⁶ vi era lo zafferano, molto ricercato, in tale frangente, dall'industria tintoria⁸⁷. Se la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio ha destato molta attenzione da parte degli studiosi, non così è stato per la spezia⁸⁸,

⁸² G. POLI, *Bitonto e la sua economia nel Cinquecento: agricoltura e società rurale*, in *Cultura e società a Bitonto e in Puglia nell'età del Rinascimento*, Atti del VI Convegno Nazionale, a cura di S. Milillo, Galatina 2009, pp. 1-29.

⁸³ Negli Abruzzi l'introduzione dello zafferano è documentata già ai primi del Trecento, risultando, quindi, di molto precedente rispetto alla Puglia. Cfr. COLAPIETRA, *Il commercio dello zafferano*, cit., p. 112 e CLEMENTI, *La produzione*, cit., p. 19.

⁸⁴ Cfr. G. COSMACINI, *Storia della medicina e della sanità in Italia: dalla peste nera ai giorni nostri*, Roma-Bari 2005, pp. 24-26.

⁸⁵ Per tale mercato è disponibile una serie storica di lungo periodo. Cfr. RICCI, *Il prezzo dello zafferano*, cit., pp. 73-80.

⁸⁶ «De bono oleo claro de olivo extracto». La cultura dell'olio nella Puglia medievale, a cura di F. Violante, Bari 2013; V. RICCI, *Olivicoltura a Bitonto nel XV secolo. Terre, uomini, produzioni*, Corato 2020.

⁸⁷ A. LUONGO, *La Peste Nera. Contagio, crisi e nuovi equilibri nell'Italia del Trecento*, Roma 2022, p. 134.

⁸⁸ Un fugace riferimento, ad esempio, è fornito da Poli che, tra le piante officinali e industriali, menziona lo zafferano, assieme a cotone, lino, cumino e anice. Cfr. POLI, *Territorio e contadini*,

quasi sicuramente per il ruolo abbastanza marginale⁸⁹ da essa ricoperto nelle esportazioni rispetto all'olio, sia da un punto di vista dei quantitativi trattati e sia per l'orizzonte temporale. Tuttavia, questo particolare non dovrebbe impedire di dissertare sulla coltivazione del croco in diversi centri della Terra di Bari nella sua pur breve stagione economica a cavallo tra la seconda metà del Quattrocento e la fine del Cinquecento.

Le pratiche commerciali veneziane e tedesche ricordano come la qualità dello zafferano del Barese fosse inferiore rispetto a quello del Salento. Scrive di Paxi: «zafran se traze [si importa a Venezia] ma quello de Terra de Otranto & de Nardo e de Gallipoli e melior zafran che nasce in Puia»⁹⁰. Lo zafferano di qualità migliore, secondo di Paxi, si trovava in Terra d'Otranto e, in particolare, a Gallipoli e Nardò, distretto agricolo d'eccellenza, mentre quello «de Terra de Barri et questo de Puia e de mancho valor de laltro»⁹¹. Lorenz Meder⁹² conferma che lo zafferano più pregiato di Puglia era quello coltivato in terra idruntina, specialmente a Gallipoli e a Massafra.

Stando ai resoconti dei Baumgartner padre e figlio, in Terra di Bari⁹³, a cavallo tra XV e XVI secolo, la coltivazione dello zafferano era praticata

cit., p. 87 e ID., *Paesaggio agrario e società rurale nella Puglia moderna*, Bari 1996, p. 87. Tuttavia, questo Autore ridimensiona notevolmente il mercato di questi prodotti, a ragione della loro "scarsa" produzione, riconducendolo a un ambito piuttosto locale, e scrive: «senza escludere un inserimento mercantile di questa produzione [delle piante officinali e industriali], la sua non eccessiva abbondanza fa presumere una collocazione di questi generi in un circuito piuttosto ristretto, prevalentemente limitato al regno di Napoli». Ma, circoscrivendo almeno allo zafferano, è possibile affermare che esso godeva di un mercato internazionale con destinazione Venezia e l'Europa centro-settentrionale, nonché con la frequentazione, quasi sistematica tra la fine del XV secolo e la metà del successivo, di mercanti tedeschi, alcuni dei quali aprirono delle filiali a Bari per una migliore gestione del commercio a lunga distanza della spezia. Dalle pratiche commerciali dei Baumgartner e di Meder si apprende anche l'interesse dei tedeschi per anice e cumino.

⁸⁹ In Terra di Bari l'importanza dello zafferano sotto diversi punti di vista, quantitativi prodotti, qualità della spezia, diffusione territoriale, fu minore rispetto alla Terra d'Otranto nella quale si ebbe un vero e proprio distretto produttivo specializzato e la coltura aveva radici che affondavano molto più indietro nel tempo. Il Galateo riporta dell'esistenza nel Salento di una varietà selvatica, molto probabilmente il *crocus thomasii*, lo zafferano di Thomas, e suppone una "trasformazione" di questo nel corso del tempo nella varietà coltivata *crocus sativus*. Cfr. ANTONIO DE FERRARIIS GALATEO, *Liber de situ Iapygiae*, a cura di D. Defilippis, versione in latino, s.l. 2008, p. 55. Edizione elettronica consultata al seguente indirizzo: <http://www.viaggioadriatico.it/biblioteca_digitale/titoli/scheda_bibliografica.2009-03-20.7676016058>.

⁹⁰ TARIFFA, p. 79v.

⁹¹ Ivi, pp. 143v-146.

⁹² MEDER, p. 20, HANDELSBRÄUCHE, p. 170: «Item es wechst win gute Sort Saffron in Puglia Saffron de Terra de Trauto de Gallipoli Mantzafra solchs ist die bester Sort so im land wechst».

⁹³ Su questa provincia nel Cinquecento e, più in generale, nell'età moderna, cfr. A. MASSAFRA, *Terra di Bari: 1500-1600*, in *Storia del Mezzogiorno, Le province*, VII, G. Galasso, R. Romeo (dir.), Roma 1986, pp. 518-570, SALVEMINI, *Prima della Puglia*, cit. ed E. PAPAGNA, *Un paesaggio costruito: la provincia storica di Terra di Bari*, in *La Puglia. Un profilo per i beni culturali*, a cura di A. Spagnolletti, Roma 2018, pp. 203-258.

nei territori di Bari, Modugno (*Modongna*), Palo del Colle⁹⁴ (*Palli*), Bitritto (*Petrita*), Acquaviva (*Aquaviva*), Casamassima (*Chasamaxima*), Cassano (*Chasana*) e Sannicandro (*Santo Nigrit*)⁹⁵ e la produzione annua variava dalle 4.000 alle 5.000 libbre⁹⁶. Questi possono essere indubbiamente considerati i centri di maggiore produzione, quelli meglio noti e frequentati dai Baumgartner o dai loro agenti, ma, come avremo modo di vedere, ve ne erano altri, forse secondari per i quantitativi o per la qualità del prodotto, oppure non considerati dagli operatori tedeschi. È interessante notare come nel 1466⁹⁷ il Capitolo della cattedrale di Andria pagava per il monastero di San Tommaso, poi chiesa di Santa Maria delle Grazie, un censo di mezza libbra di zafferano alla chiesa di San Giovanni in Laterano a Roma. Non sappiamo se all'epoca tale prodotto si coltivava anche ad Andria, località non menzionata dai Baumgartner, ma è molto indicativo del valore economico che esso rappresentava. Sin dal 1192⁹⁸ per tale monastero si doveva pagare un censo di un quarto d'oncia, non è noto da quale anno tale censo monetario fu convertito in natura. È abbastanza realistico ipotizzare che il valore monetario del censo sia rimasto costante dal 1192 al 1466, se così fosse 7,5 tari costituirebbero il valore di mercato di mezza libbra di zafferano per cui si otterrebbe che il prezzo per libbra era pari a 15 tari, ovvero di 2 fiorini e mezzo. Secondo de Santis lo zafferano era coltivato anche a Molfetta, come sembrerebbe emergere da un particolare riportato nei dazi del 1475⁹⁹, quando era previsto il pagamento di due grana per ogni libbra «de zaffarana che fara... in lo tenimento de Molfecta»¹⁰⁰. I quantitativi prodotti dovevano essere abbastanza ridotti e con destinazione verso il mercato regnicolo e non quello internazionale, dato che la cittadina costiera non è riportata tra i centri produttori nelle pratiche tedesche.

⁹⁴ La coltivazione dello zafferano in questo centro emerge anche dalla citazione della spezia (*crocus*) in alcuni atti notarili del periodo 1459-1475. Si tratta delle prime testimonianze, con data certa, della presenza della coltura in Terra di Bari. ASB, Notai di Palo del colle, Notaio Domenico de Cassano, vol. 2, cc. 59r, 67r (1459, 1460); vol. 3, cc. 30r, 31v, 36v (1462) e vol. 7, c. 11r (1475). Ringrazio la professoressa Corinna Drago per questa segnalazione.

⁹⁵ A tali centri occorre aggiungere anche Bitonto ove si hanno attestazioni sulla coltivazione dello zafferano in epoca aragonese del quale ci occuperemo in dettaglio nel paragrafo seguente.

⁹⁶ WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53 e p. 253.

⁹⁷ R. D'URSO, *Storia della città di Andria dalla sua origine sino al corrente anno 1841*, Napoli 1842, p. 76.

⁹⁸ *Le Liber Censuum de l'Église Romaine*, a cura di P. Fabre, II, Paris 1889, p. 32: «In Episcopatu Andriensi, Monasterium Sancti Thome de Andria, quartam unciam auri ad pondus Baroli».

⁹⁹ M.I. DE SANTIS, *I dazi del 1475 e il "Libro Rosso" di Molfetta*, in *Molfetta: frammenti di storia. Miscellanea in memoria di Elena Altomare*, a cura di M.I. de Santis, I, Molfetta 1998, pp. 67-129: p. 70: «Occorre poi ricordare le colture orticole, che, oltre ai legumi, alle cipolle e alle verdure, comprendevano anche l'anice, il cumino e lo zafferano».

¹⁰⁰ Ivi, p. 97.

Tuttavia, l'introduzione di un dazio specifico sulla spezia, potrebbe essere indicativo anche di un mercato piuttosto vivace con una produzione ridotta, ma non irrisoria.

Alcune informazioni sull'esportazione dello zafferano pugliese alla fine del XV secolo emergono da un registro della dogana di Barletta, recentemente studiato da Morra¹⁰¹. Non è riportata con esattezza la provenienza della merce, ma essa era rifornita da operatori di Altamura, Bitetto e Modugno. Di quest'ultimo centro sappiamo che la coltivazione della spezia era presente e verosimilmente poteva esserlo anche nelle altre due località. Sono documentate cinque spedizioni da Barletta, quasi sempre via mare, più raramente via terra, e in tre casi la destinazione era molto probabilmente Ragusa, visto che si trattava di commercianti provenienti dalla Repubblica di San Biagio. Nel complesso il quantitativo esportato ammontava a 40 libbre e un quarto, per un valore di 164 tari, riferito però solo a quattro operazioni. Da questi dati si può ricavare il prezzo della spezia per libbra pari, a seconda dei casi, a 4, 4,2 e 5 tari. Nell'appendice statistica si riportano i dati nel dettaglio.

La coltivazione della spezia a Palo, attestata già a metà Quattrocento, è documentata anche nel secolo successivo: nel 1528 è menzionato un fondo rustico di 8 ordini coltivato a zafferano¹⁰². Essa doveva essere ancora presente nel corso del Seicento, almeno stando a quanto riportato in un episodio del 1668: per la costruzione della chiesa del Purgatorio a Palo i *deputati della fabbrica con le bisacce al collo* giravano nel paese per la raccolta di fondi per la costruzione della chiesa e, oltre al denaro, essi ricevettero dalla popolazione anche prodotti in natura, tra cui il prezioso zafferano¹⁰³.

Una delle poche attestazioni della coltivazione dello zafferano in Terra di Bari, a parte quanto riportato nei resoconti dei Baumgartner, nella prima metà del Cinquecento è presente nella *Informacion del stado del duque de Gravina* redatta nel 1530 dal presidente della Camera della Sommaria Francisco Peron; essa riguardava tutti i feudi posseduti dal ribelle duca di Gravina e tra questi vi era Terlizzi: «Es tierra de mucho azeytes y almendras y granos a suficiencia y vino y muchos legumes; tiene muchos acafranes y herbaies»¹⁰⁴. Nella relazione vengono menzionate tutte le produzioni agri-

¹⁰¹ MORRA, "Non così strani, né così duri", cit. I dati sono consultabili in *open access* a questo indirizzo: <<https://doi.org/10.5281/zenodo.8085580>> (ultimo accesso: 14 dicembre 2023).

¹⁰² G. LANZELOTTO, *La terra di Palo nella prima metà del Cinquecento*, Fasano 1995, p. 116, nota n. 421.

¹⁰³ *Ibidem*.

¹⁰⁴ G. VALENTE, A. D'AMBROSIO, *Per una storia dell'alimentazione in Puglia. Terlizzi e dintorni tra gola, chiusura e magia*, Terlizzi 1990, pp. 55-56. La relazione è stata pubblicata in N. CORTESE, *Feudi e feudatari napoletani della prima metà del Cinquecento*, Napoli 1931, p. 158.

cole di Terlizzi e tra queste è ricordata quella abbastanza abbondante dello zafferano che doveva essere diffuso sul territorio di questo centro¹⁰⁵. Leandro Alberti¹⁰⁶ (1479-1552) nella *Descrizione di tutta Italia*, trattando dei centri della Terra di Bari¹⁰⁷, non menziona per alcuno la coltivazione dello zafferano, contrariamente a quanto avviene per il Salento; è assai probabile che tale coltura in Terra di Bari avesse all'epoca del viaggio di Alberti, siamo alla metà del Cinquecento, un ruolo estremamente marginale tanto da non impressionare l'attento viaggiatore. Piuttosto singolare è il caso di Terlizzi dove nella relazione del 1530, quindi appena 20 anni prima, sui feudi del duca di Gravina, in vista della vendita, veniva annotata una produzione non indifferente della spezia; purtroppo, su tale centro Alberti riporta informazioni molto succinte. Negli Antichi statuti dell'Università di Terlizzi del 1538¹⁰⁸, a proposito dei dazi sulle spezie, si menzionano il cumino e la senape, ma non lo zafferano, molto probabilmente ne era esentato.

La spezia, nel corso del XVI secolo, sembra essere uno dei doni fatti o inviati a personaggi politici notevoli, che, evidentemente, dovevano gradire molto. Nel 1528¹⁰⁹ il priore e il Capitolo della chiesa di San Nicola di Bari acquistavano una libbra di zafferano, assieme a 20 libbre e mezza di *copeta* (torrone), da inviare a Napoli come regalo al conte di Lautrec che aveva assediato la città¹¹⁰. Qualche anno appresso, a Modugno, nel 1530¹¹¹, in occasione della visita di un rappresentante di Bona Sforza, regina di Polonia e duchessa di Bari (Modugno all'epoca era parte integrante del ducato di Bari), il Capitolo della chiesa locale deliberò di comprare assieme a delle candele, dei dolci di mandorla e un paio di capponi e galline, anche mez-

¹⁰⁵ Come osserva giustamente Valente, lo zafferano era coltivato dai contadini non certo per uso e consumo proprio. VALENTE, D'AMBROSIO, *Per una storia*, cit., p. 55.

¹⁰⁶ A.L. REDIGONDA, *Alberti, Leandro*, in DBI, 1, *ad vocem*.

¹⁰⁷ L. ALBERTI, *Descrizione di tutta Italia*, Venezia 1596, pp. 236-244. Non vi è alcun riferimento alla coltivazione dello zafferano nei centri nei quali tale coltura è attestata da altre fonti tra la fine del XV e la metà del XVI. Su Bitonto scrive: «produce ogni cosa necessaria anche dilettevole per li mortali, et massimamente per la grande abbondanza di grano, vino, olio, mandorle, aranci, con altri buoni, et saporiti frutti» (ivi, p. 242); su Terlizzi è alquanto sintetico: *bello, et ricco castello*, senza indicazione dei prodotti agricoli (*ibidem*).

¹⁰⁸ VALENTE, D'AMBROSIO, *Per una storia*, cit., p. 55.

¹⁰⁹ ABSN, Fondo cartaceo, Archivio capitolare, Fascicolo 1029, Spese di una libra di zafferano e venti e mezzo da regalarsi in Napoli in nome del priore e del Capitolo; regesto in *L'Archivio della Basilica di S. Nicola di Bari. Fondo cartaceo*, a cura di D. Porcaro Massafra, Bari 1988, p. 191, n. 1029. Il Lautrec dovette gradire la regalia del Capitolo, in quanto ordinò che la chiesa di San Nicola fosse rimessa nel possesso della giurisdizione in Rutigliano su istanza del tesoriere Crisostomo Columna. Cfr. ivi, p. 238, n. 67.

¹¹⁰ G. D'AGOSTINO, *La capitale ambigua. Napoli dal 1458 al 1580*, Napoli 1979, p. 184.

¹¹¹ V. FAENZA, *Vita di un comune dalla fondazione del Vicereame Spagnolo alla Rivoluzione francese del 1789*, a cura di R. Macina, Modugno 1982, p. 86.

za libbra di zafferano. Dopo quasi 25 anni, nel 1556¹¹², Bona, lasciata la Polonia e tornata nel suo ducato di Bari, visitò la terra di Modugno. Di questa visita rimane un'importante testimonianza documentale nell'elenco delle spese sostenute dal Capitolo: tra le voci di spesa vi era quella per una libbra di zafferano costata ben nove ducati¹¹³. Un ulteriore riscontro relativo allo zafferano a Modugno è di qualche decennio prima, all'epoca della madre di Bona Sforza, Isabella d'Aragona, e la si ritrova in una lettera inviata alla duchessa di Bari da un suo fido legato presso la corte papale il 18 giugno 1515¹¹⁴ riferendo di un prete di Modugno, tale *donno Antonio Trintadoe*, che aveva lasciato il Capitolo di questa città per recarsi a Roma portando con sé un certo quantitativo di zafferano che vendette, ricavando una somma tale da permettergli di acquistare degli abiti nuovi («de certa zaffarana se portò se ha pighiati li denari et vestitose in ordine como uno bello pupo»). Anche a Palo, altro centro del ducato sforzesco e di coltivazione dello zafferano, vi sono diverse attestazioni dell'acquisto di zafferano per preparare cene o pranzi in occasione della visita in questa cittadina di personaggi di un certo rilievo della corte ducale: nel 1528 il razionale e nel 1546 il tesoriere di Bona Sforza¹¹⁵. Sempre a Palo, dove la produzione di zafferano doveva essere abbastanza importante, la spezia nel 1528 veniva utilizzata come mezzo di pagamento, assieme ad altri prodotti come olio, galline e mandorle ambrosine (quelle più pregiate), per un intermediario da inviare a Barletta al fine di richiedere un abboccamento con il viceré provinciale per una questione relativa alla nomina del capitano di Palo¹¹⁶.

Se nella *Descrizione* di Leandro Alberti non si trova traccia della crocoltura in Terra di Bari, non così fu per altri resoconti di qualche decennio successivi, probabilmente meno dettagliati, a livello geografico, dell'opera del frate domenicano, ma più attenti ad altre colture che non fossero comprese nella triade mediterranea frumento, olivo e vite. Tale particolare può essere indicativo anche di una maggiore diffusione dello zafferano nei

¹¹² M. VENTRELLA, *La visita della regina Bona Sforza nella Terra di Modugno*, in *La terra di Modugno e il Ducato di Bari nelle pieghe della storia tra il XV e il XVI secolo. Persone, luoghi, eventi*, a cura di N. Colatorti, Bari 2014, pp. 59-71: 70.

¹¹³ Tra le portate del banchetto di nozze di Bona e di Sigismondo di Polonia vi erano le *pizze sfogliate*: delle lasagne con salsa allo zafferano; la spezia doveva essere particolarmente gradita alla duchessa Bona. Cfr. L. SADA, *Ars coquinaria barensis al banchetto nuziale di Bona Sforza nel 1517*, Bari 1975, p. 35.

¹¹⁴ G. PALMIERI, *Lettere alla Duchessa di Bari*, in *Spicilegio vaticano di documenti inediti e rari estratti dagli archivi e della biblioteca della Sede apostolica per cura di alcuni degli addetti ai medesimi*, Roma 1890, pp. 15-32, 290-329, 493-530: 304. Ringrazio per questa segnalazione Michele Ventrella.

¹¹⁵ LANZELLOTTO, *La terra di Palo*, cit., pp. 116-117 e pp. 119-120.

¹¹⁶ Ivi, p. 27, nota n. 74.

centri della area barese nella seconda metà del Cinquecento. La spezia è ricordata nella relazione di Camillo Porzio¹¹⁷, relativa agli anni 1577-1579, inviata al viceré di Napoli *Íñigo López de Hurtado de Mendoza*, tra i prodotti agricoli che si ricavano nella Terra di Bari: «Abonda di grano, d'oglio, di zafferano, di bambagio, di vino, di sale e di amendole in tanta copia, che vi si veggono boschi di quell'arberi; per le quali cose vi concorrono assai mercanti»¹¹⁸. Lo storico napoletano riporta tale coltura nel Regno in tre zone: oltre alla Terra di Bari, in Terra d'Otranto e negli Abruzzi. Qualche anno dopo, nel 1586, anche Scipione Mazzella¹¹⁹ nella descrizione del Regno di Napoli menziona lo zafferano tra le colture praticate in Terra di Bari: «La fertilità e bontà di questa Provintia è molto grande, percioche produce grano, vino, olio, orzo, fave, ceci, anasi, comini, coriandoli, zafferano, e bombace. Sonovi gran selve di mandorli, e d'olivi molto ordinatamente disposti»¹²⁰. Agli inizi del Seicento doveva essere coltivato ancora anche ad Altamura¹²¹. Nel 1792 fra Vincenzo Corrado, scrivendo della Terra di Bari, riporta: «Per ogni dove della sua estensione è fertilissima in tutte le *vetto-vaglie*; ma e poi particolare per la produzione delle *mandorle*, delli *cappari*, dei *coriandri*, del *zaffarano*, degli *anisi*, degli *agrumi*, e del *cimimo*»¹²².

All'alba del XIX secolo la Terra di Bari risultava essere ancora zona di produzione della spezia¹²³, ma ormai a carattere meramente locale, senza più attrattiva da parte dei mercati internazionali.

Se le informazioni sulla produzione dello zafferano nella seconda metà del Cinquecento sono poche, vi è un'importante testimonianza circa l'e-

¹¹⁷ E. VALERI, *Porzio, Camillo*, in DBI, 85, Roma 2016, *ad vocem*: «Si tratta di una descrizione accurata della posizione geografica, della divisione in province, delle condizioni economiche e di alcune annotazioni storiche riguardanti il Regno».

¹¹⁸ C. PORZIO, *Relazione del Regno di Napoli al marchese di Mondesciar viceré di Napoli, tra il 1577 e il 1579*, Napoli 1839, p. 20.

¹¹⁹ P. VENTURA, *Mazzella, Scipione*, in DBI, 72, Roma 2008, *ad vocem*.

¹²⁰ S. MAZZELLA, *Descrizione del regno di Napoli*, Napoli 1585, p. 129.

¹²¹ V. BISCEGLIE, *Flora della provincia di Bari*, Napoli 1809, p. 24: «In altri tempi [lo zafferano] forse si coltivava, perché fra le carte di due secoli addietro di Altamura ho trovato che si facevano degli avanzi di denaro per pagarsi poi in zafferano». L'Autore afferma che, ai suoi tempi, era piantato e fioriva nei mesi invernali nel territorio di Gravina; ma, riportando che la pianta nasceva spontaneamente, sembra riferirsi non tanto al *crocus sativus*, quanto allo zafferano di Thomas. Bisceglie informa anche dell'utilizzo della pianta per la tintura di tele da parte delle monache.

¹²² V. CORRADO, *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli*, Napoli 1792, p. 131.

¹²³ W. GUTHIE ET AL., *Nuova geografia universale antica e moderna*, IV, Roma, 1804, p. 291: «Terra di Bari: questo paese è fertilissimo di grano e zafferano»; G. VALLARDI, *Itinerario italiano o sia Descrizione dei viaggi per le strade più frequentate alle principali città d'Italia*, Milano 1808, p. 222: «La provincia di Bari è fertilissima, e produce in abbondanza olio, mandorle, e zafferano»; D. SAMBALINO, *Guida dei viaggiatori in Italia e all'Isole di Sicilia e Malta*, Firenze 1823, p. 377: «la terra di Bari è abbondantissima in olio, mandorle, e zafferano».

sportazione della spezia dal porto di Bari: da qui si imbarcavano per Venezia, tra settembre e dicembre 1571, 341 libbre di zafferano e tra gennaio e luglio 1572 altre 384 (nel complesso 745 libbre), mentre negli stessi periodi si esportavano a Ferrara rispettivamente 60,5 e 110 libbre (nel complesso 170,5 libbre)¹²⁴. Tale attestazione permette di affermare come il porto di Bari fosse un centro di raccolta e di spedizione dello zafferano verso Venezia; ancora nel XVII secolo da Bari veniva spedita la spezia¹²⁵. Nel 1595¹²⁶, da una convenzione per la costituzione di una società aromataria a Modugno, alla quale era allegato l'inventario dei prodotti presenti nella *spetieria*, è possibile ricavare il prezzo dello zafferano, pari a 41 carlini per libbra. Qualche anno, prima, da un atto del 1593¹²⁷, rogato a Lecce dal notaio Lucrezio Perrone, si apprende che il prezzo dello zafferano in Terra d'Otranto era pari a 48 carlini per libbra di prodotto.

Nella figura 2 si riporta una cartina della Terra di Bari con l'indicazione dei comuni nei quali è attestata la coltivazione del croco tra XV e XVI secolo. Se si escludono Bari, Molfetta e Bisceglie, la maggior parte delle località in cui veniva praticata tale coltura sono tutte situate nell'entroterra in direzione dell'area delle Murge, confermando la predilezione dello zafferano per le valli sassose e per gli erti poggi. Solo Bisceglie, Molfetta, Bari, Modugno, Bitetto e Bitritto rientrano nella zona altimetrica di pianura, i restanti comuni sono tutti in zona collinare. È interessante notare la coltivazione della spezia all'interno di tutto il ducato di Bari che, oltre al capoluogo, comprendeva le terre di Modugno e Palo; non è da escludere un qualche ruolo svolto da Isabella d'Aragona e da Bona Sforza nel favorire la coltivazione e il commercio dello zafferano in questo ambito territoriale. Andando un po' oltre, negli anni Sessanta del Seicento dal porto di Santo Spirito¹²⁸ (sbocco al mare di Bitonto) si esportavano «tutte sorte di

¹²⁴ ASN, Regia Camera della Sommaria, Liquidazione dei conti, Dipendenze della Sommaria, Tratte, Fascicolo 472/2. G. CONIGLIO, *Il vicereame di Napoli nel sec. XVII: notizie sulla vita commerciale e finanziaria secondo nuove ricerche negli archivi italiani e spagnoli*, Roma 1955, p. 84. La quantità esportata tra settembre 1571 e luglio 1572 era pari a 915,5 libbre. Si veda anche FENICIA, *Le esportazioni di olio*, cit., p. 97 e p. 100 che riporta il dettaglio mensile: a Venezia i seguenti quantitativi: libbre 19 (settembre 1571), 37 (novembre), 361 (dicembre), 230 (gennaio 1572), 120 (febbraio), 34 (giugno) per un totale di 801 libbre; a Ferrara i seguenti quantitativi: 35 (novembre 1571), 25 (dicembre), 50 (marzo 1572) per un totale di 110 libbre. Secondo i calcoli di Fenicia il quantitativo di zafferano spedito nel periodo assomma nel complesso a 911 libbre.

¹²⁵ G. MANTEGNA, *Ristretto istorico della città e regno di Napoli*, Torino 1672, p. 98.

¹²⁶ ACPM, Protocolli notarili, Notaio Donato Guglielmi, Protocollo degli anni 1594-1595, c. 95r. Nell'inventario è riportato un quantitativo di 7 dramme per un valore di 3 carlini. Una libbra era pari a 12 once, 1 oncia era divisa in 8 dramme.

¹²⁷ COSÌ, *Lo zafferano*, cit., p. 53.

¹²⁸ Cfr. LOZITO, *Santo Spirito*, cit., pp. 59-73.

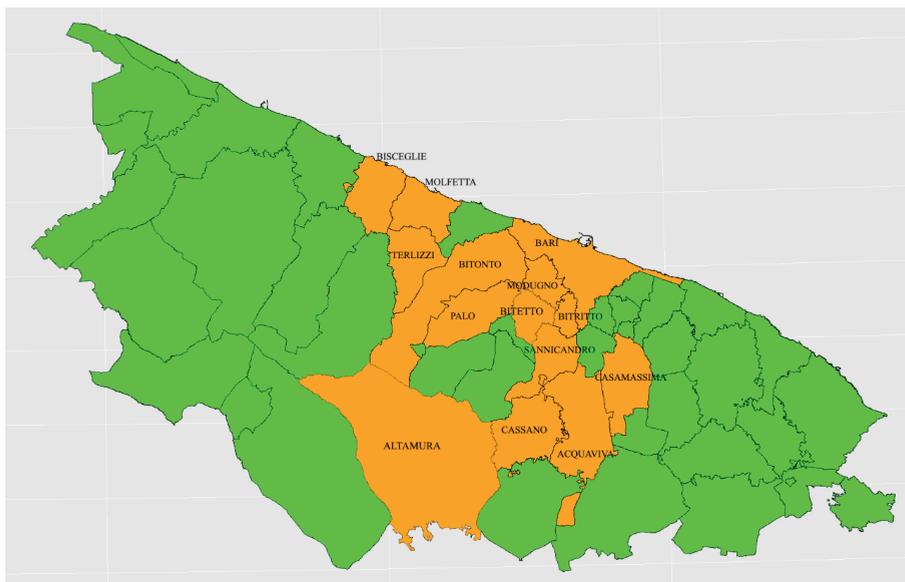


Fig. 2 Carta schematica della Terra di Bari: sono indicati i territori comunali (nell'estensione attuale), per i quali è documentata la produzione di zafferano tra XV e XVI secolo

frutti, come ogli, anisi, cimini, fave, amendole ed altro»¹²⁹ provenienti dai territori di Bitonto, Modugno, Bitetto, Grumo, Toritto e Binetto; non si ha menzione dello zafferano, sintomo del declino dell'esportazione della spezia dalla Terra di Bari e, più in generale, dalla Puglia intera.

L'approvvigionamento da parte dei mercanti presentava importanti differenze tra la Terra di Bari e quella d'Otranto. Qui il prodotto era quasi tutto incettato direttamente in campagna e vi era necessità di ricorrere a negozianti locali¹³⁰ che giravano nei paesi. In Terra di Bari la maggior parte dello zafferano era trattato nelle fiere¹³¹. Meder riporta che chi voleva comprare lo zafferano in Puglia doveva essere a Venezia all'inizio del mese di ottobre per conoscere l'andamento della produzione nelle altre località

¹²⁹ Biblioteca Metropolitana di Bari De Gemmis, Fondo De Gemmis, busta 44, fascicolo 1, *Santo Spirito: documenti relativi alla dogana del porto di Santo Spirito della città di Bitonto* citato da S. Russo, *La città e i suoi casali*, in *Storia di Bari. Nell'antico regime*, F. Tateo (dir.), t. 1, Roma-Bari 1991, pp. 79-107: 94.

¹³⁰ Meder riporta che i mercanti dovevano cercarsi un fattore o un'altra persona di fiducia (*respondente*) che si trovasse a Bari in modo da affidargli il suo denaro in cambio d'informazioni. Meder, p. 19v, *HANDELSBRÄUCHE*, p. 170.

¹³¹ PETINO, pp. 220-221 e *WELTHANDELSBRÄUCHE*, p. 254. Sul commercio dello zafferano durante le fiere pugliesi cfr. RICCI, *Lo zafferano nelle fiere pugliesi*, cit.

italiane, spagnole e francesi e «um allda eygentlich zu erfahen, wie sich die Recolta allenthalben anlaßt, damit sich einer im kauffen darnach wisse zu richten»¹³². Le fiere¹³³ più importanti per il commercio dello zafferano in Terra di Bari, stando alle testimonianze dei mercanti tedeschi, avevano luogo a Barletta e Bari. La pratica dei Baumgartner riporta che l'11 novembre si teneva la fiera di San Martino a Barletta¹³⁴: in questa città affluivano notevoli quantità di zafferano da tutta la Terra di Bari. Nel 1483¹³⁵ il mercante raguseo Giovanni da Givilino durante la fiera aveva acquisto 18 libbre di zafferano da alcuni uomini di Modugno. Anche da Uzzano¹³⁶, nella sua pratica della mercatura del 1440, riporta che sulla piazza di Barletta si commerciava lo zafferano. Il 6 dicembre aveva luogo a Bari la fiera di San Nicola¹³⁷, tra le principali della regione, e vi affluiva non solo lo zafferano prodotto nelle località della Terra di Bari, ma anche cospicue quantità provenienti dal Salento. L'ultima fiera, il 4 gennaio, si teneva a Trani, ma i quantitativi trattati erano trascurabili. A parte le fiere annuali, in Puglia vi erano anche dei mercati settimanali sui quali si vendeva zafferano; essi avevano luogo solo a Bari, di lunedì, e Lecce, di giovedì.

Di qualche decennio successiva ai resoconti dei Baumgartner è la pratica commerciale del mercante di Norimberga Lorenz Meder che dedica un ampio paragrafo al mercato dello zafferano in Puglia¹³⁸, confermando sostanzialmente quanto sostenuto dai Baumgartner, ma apportando anche qualche elemento informativo ulteriore. Meder riporta che, in occasione della festa di Ognissanti, si teneva una fiera di un giorno fuori Bari, a circa tre miglia dalla città; molto probabilmente si trattava della fiera presso l'abbazia benedettina di Ognissanti di Cuti presso Valenzano¹³⁹. Era que-

¹³² MEDER, pp. 19r-19v, HANDELSBRÄUCHE, p. 170; cfr. anche A.E. SCHUBIGER, *Der Safranhandel im Mittelalter und die Zünfte zu Safran in Basel, Zürich und Luzern*, «Der Geschichtsfreund», cx, 1957, pp. 47-56: 53.

¹³³ Sulle fiere pugliesi nel XV secolo cfr. A. GROHMANN, *Le fiere nel Regno di Napoli in età aragonese*, Napoli 1969, pp. 127-177.

¹³⁴ PEGOLOTTI, pp. 165-166. Annovera le fiere di Barletta tra quelle «buone».

¹³⁵ Riportato nel dataset a corredo di MORRA, «*Non così strani, né così duri*», cit. <<https://zenodo.org/records/8085580>>.

¹³⁶ UZZANO, p. 94: «A Barletta (...) a peso sottile si vende oro e zafferano (...)».

¹³⁷ GROHMANN, *Le fiere*, cit., pp. 133-134. PEGOLOTTI, pp. 165-166. Per l'epoca moderna cfr. Cfr. P. SERFILIPPO, *Memoria per la fiera della Reale Basilica di S. Nicola di Bari*, Napoli 1831; F. BABUDRI, *La Fiera Nicolaiana Medievale di Bari*, «Bollettino della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Bari», 3, 1950, pp. 1-10; S. LASORSA, *Le fiere e i mercati in Terra di Bari*, «Apulia. Rivista di filologia, storia, arte e scienze economico-sociali della regione», v, 1914, pp. 15-39; pp. 22-23; V.A. MELCHIORRE, *Antiche fiere baresi*, «Nicolaus studi storici», xi, 2000, pp. 99-190.

¹³⁸ MEDER, pp. 19-20 e HANDELSBRÄUCHE, pp. 169-170.

¹³⁹ Cfr. L. SADA, *L'abbazia benedettina d'Ognissanti di Cuti in Terra di Bari*, «Archivio Storico Pugliese», xiii, 1974, pp. 256-360: 344-348; R. DI MONTE, *Ognissanti di Valenzano: il monastero*

sto, secondo le indicazioni del mercante di Norimberga, il primo mercato della zafferano in Puglia. Sappiamo che, nel 1597, durante questa fiera «si commerciavano cuoi, lana, frumento, vino, olio, bestiame, formaggi, muschio, spezie ed aromi, zafferano»¹⁴⁰. A partire dal 1602, e sino alla metà del Seicento, lo zafferano è menzionato nel bando di tale fiera: «Item che nesciuna persone di qualunque stato, grado e conditione se sia presuma pisare zaffarana da fuori del cimiterio et cortiglio della chiesa sotto pena di ducati venti quattro»¹⁴¹; molto verosimilmente doveva essere ricordato anche nei bandi riguardanti il secolo precedente che purtroppo non ci sono pervenuti. Un altro mercato dello zafferano si svolgeva l'11 novembre nella cittadina di Barletta; si vendeva una quantità ridotta della spezia e di qualità non molto buona, contrariamente a quanto sostenuto da Baumgartner. La fiera durava 8 giorni. Il 6 dicembre presso Bari vi era la fiera di San Nicola: anche qui era venduta una quantità ridotta della spezia; anche in questa circostanza Meder sembra contraddire i Baumgartner. La presenza dello zafferano tra le merci trattate durante la fiera di San Nicola è rintracciabile nella documentazione cinquecentesca assieme alla presenza di *zafferanari* (venditori ambulanti di spezie, ma anche di oro, argento e panni vecchi) tra gli operatori commerciali¹⁴². Dalle conclusioni capitolarie della chiesa di San Nicola nel Cinquecento si apprende dell'esistenza di un mastro-mercato o di un delegato che aveva specifica competenza sullo zafferano, come viene indicato negli esiti della scelta degli ufficiali della fiera designati dal Capitolo. Non conosciamo quali fossero i compiti e le incombenze di tale carica, possiamo immaginare avesse funzioni di controllo sulla regolarità degli scambi della spezia, ma tale presenza fa comprendere l'importanza della merce durante la fiera, sia in termini di valore che di quantitativi trattati¹⁴³. Tra il 1532 e il 1566 su ventiquattro conclusioni capitolarie riguardanti la scelta dei mastro-mercato, in dodici è menzionato espressamente un ufficiale delegato a seguire gli scambi riguardanti lo zaf-

benedettino e le sue vicende storiche, Bari 2002, pp. 99-101; V. CARINGELLA, *Fiera di Ognissanti a Valenzano*, Bari 1968.

¹⁴⁰ SADA, *L'Abbazia benedettina*, cit., p. 348.

¹⁴¹ ABSN, Fondo cartaceo, Bari, Fiera, fascicolo n. 976, Banno della Feria d'ogni santo dell'anno 1602.

¹⁴² E. PAPAGNA, S. RUSSO, *Mercanti e pellegrini all'ombra della basilica*, in *Storia di Bari nell'Antico regime*, cit., t. 1, pp. 219-250; pp. 225-226 e 229. Il saggio fornisce interessanti indicazioni sulla fiera nicolaiana di dicembre nel corso del Cinquecento.

¹⁴³ V.A. MELCHIORRE, *Acta diurna Nicolaiana: il Cinquecento barese nelle conclusioni capitolarie di S. Nicola*, Bari 1987, p. 35, n. 9; p. 37, n. 18.1; p. 44, n. 33, pp. 45-46, n. 39, p. 50, n. 51, p. 53, n. 58, p. 55, n. 63; p. 69, n. 90; p. 114, n. 200; p. 117, n. 208; p. 124 n. 220; p. 126, n. 237, p. 131, n. 252.

ferano. L'ultimo mercato di Terra di Bari aveva luogo il primo gennaio¹⁴⁴ presso *Tarni* [Trani] distante 1 giorno di viaggio da Bari: veniva venduta una certa quantità della spezia e di discreta qualità.

All'inizio del XVI secolo alcuni dei mercanti più importanti, come i Welser e gli Imhoff¹⁴⁵, stabilirono delle proprie filiali (*Faktorei*) a Bari dedite al commercio dello zafferano. I primi, mercanti di Augusta¹⁴⁶, intorno al 1500 avevano una propria succursale a Bari¹⁴⁷; i secondi, originari di Norimberga, nel 1510¹⁴⁸ aprirono una sede della loro compagnia a Bari ove godettero di un regime doganale privilegiato grazie ai buoni rapporti con la corte ducale di Bari¹⁴⁹. Non è da escludere che l'insediamento stabile di filiali delle compagnie Welser e Imhoff sia da collegare alla figura di Isabella d'Aragona, prima duchessa consorte di Milano e poi duchessa sovrana di Bari (1501-1524), e ai proficui legami intessuti tra costei e i mercanti tedeschi¹⁵⁰. Un esponente della famiglia norimberghese di nome

¹⁴⁴ È probabile che la data sia errata, in questa città una fiera si teneva nel periodo 11-17 gennaio. Cfr. GROHMANN, *Le fiere*, cit., p. 68.

¹⁴⁵ Cfr. MÜLLER, *Die Geschäftsreisen*, cit., pp. 153-179.

¹⁴⁶ Per notizie sul patriziato di Augusta, con particolare riguardo all'appartenenza confessionale, alle reti sociali e all'attività mercantile, cfr. *Augsburger Eliten des 16. Jahrhunderts. Prosopographie wirtschaftlicher und politischer Führungsgruppen 1500-1620*, W. Reinhard, M. Häberlein, U. Klinckert, K. Sieh-Burens, R. Wendt (Hgs.), Berlin 1996.

¹⁴⁷ A una filiale dei Welser a Bari fa riferimento M. HÄBERLEIN, *Die Augsburger Handelsgesellschaft der Welser (1496-1551) im Spiegel von Rechnungsfragmenten. Ein Projekt der Abteilung. Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit*, «Jahresbericht Herausgegeben von der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften», 2013, pp. 47-64: 34.

¹⁴⁸ 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. Westermann (Hg.), Husum 2011, pp. 61-78: 70. A Bari fu presente più volte anche Andreas Imhoff (1491-1579), uno dei maggiori esponenti di questa famiglia di mercanti (*Kaufherrn*) di Norimberga, durante il suo apprendistato nella professione mercantile: nel 1509 e nel 1510-1511 (in tale occasione venne colpito da una grave malattia dalla quale riuscì a riprendersi). Cfr. D. TRAUTMANN, *Imhof, Andreas*, in *Neue Deutsche Biographie*, vol. 10, Berlin 1974, pp. 148-149 e MÜLLER, *Die Geschäftsreisen*, cit., p. 175. Circa 10 anni dopo Andreas tornò in Puglia nel 1521, passando da Bari e da Lecce: «Von Venedig reit ich gen Adler, von danen gen Rom, von danen gen Naples, von danen gen Bary, von danen gen Lezze in terra di otrondo, von danen wieder gen Bary und gen Naples und von danen wieder gen Bary», ivi, p. 179.

¹⁴⁹ Cfr. T.G. WERNER, *Repräsentanten der Augsburger Fugger und Nürnberger Imhoff: als Urheber der wichtigsten Handschriften des Paumgartner-Archivs über: Welthandelsbräuche im Spätmittelalter und am Beginn der Neuzeit*, «Vierteljahrschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte», LII, 1965, pp. 1-41: 28. Cfr. anche WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53.

¹⁵⁰ Per quanto riguarda i Welser, questi mercanti e banchieri di Augusta erano in buoni rapporti con Bona Sforza e con il marito Sigismondo I Jagellone ai quale concessero dei prestiti come risulta da una quietanza rilasciata dal tesoriere Giovanni Giacomo de Affatatis a Giovanni Viol, agente (*Faktor*) in Bari di Bartolomeo Welser, per la somma di 200 ducati necessari all'ambasciatore polacco Giovanni Dantisco. ASB, Atti notarili di Bari, Notaio Vito de Tatiis, Protocollo degli anni 1529-1530, cc. 124r-124v. Sui rapporti di Dantisco, vescovo, segretario e luogotenente di Bona Sforza a Bari, e i Welser cfr. T. OSOŚIŃSKI, *Die Kontakte des polnischen Humanisten Johann Dantiscus mit der*

Georg¹⁵¹ (1498-1548) nei primi del XVI secolo venne a Bari, quasi sicuramente per occuparsi della succursale della compagnia che qui era stata creata, e sposò Laura Beltrame (1500-1532), giovane napoletana, damigella di Isabella d'Aragona. I rapporti cordiali tra Georg Imhoff e la corte della duchessa di Bari emergono da un documento del 1524¹⁵² con il quale Giosuè *de Rogeriis*, già tesoriere della duchessa, dichiarava che aveva consentito al mercante tedesco, mediante una vendita fittizia a suo nome, di esportare un certo quantitativo di olio pugliese nelle Fiandre. Nello stesso anno è documentato un «actus captionis ad interesse pro domino Giorgio Incuria, alemanno, contra Universitatem civitatis Hostuni»¹⁵³. Nel 1525¹⁵⁴ *Giorgius Incurius alamannus* figura in un nutrito gruppo di mercanti forestieri (lombardi, marchigiani, tedeschi, veneti), ma tutti dimoranti a Bari, che nominava il milanese Enrico Tanzi procuratore affinché comparisse dinanzi alla Camera della Sommaria, al viceré o ad altri ufficiali appositamente delegati per difendere i loro diritti nella controversia in corso con l'Università di Bari. Nel 1535¹⁵⁵ risultava creditore di 103 ducati nei confronti di Sebastiano del Toro di Modugno. Nel 1538 Georg fu ammesso, non senza difficoltà, tra i patrizi della città di Bari¹⁵⁶ e mutò il cognome

Firma Welser (1527-1537), in *Humanismus und Renaissance in Augsburg*, G.M. Müller (hrsgs.), Berlin 2010, pp. 143-156. Bartolomeo Welser effettuò l'acquisto di alcune proprietà fondiarie nell'agro barese cfr. ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 28, n. 203 (anno 1528) e ivi, fascicolo n. 14, n. 139 (a. 1526). Per quanto concerne gli Imhoff, sappiamo che nel 1537 *Andreas Imhoff* (1491-1579) era procuratore di Bona e l'*Universitas* di Bari gli cedeva la *gabella del forno* cfr. ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 28, n. 368.

¹⁵¹ Questi era figlio di Ludwig (*Ludovicus*) Imhoff (1466-1533) fondatore della *Faktorei* a Bari con il nipote *Andreas*. Cfr. C. FRHR VON IMHOFF, *Die Imhoff – Handelsherren und Kunstliebhaber*, «Mitteilungen des Vereins für Geschichte der Stadt Nürnberg», 62, 1975, pp. 1-75: 31: «Der von Hans' V Bruder Ludwig in Bari begründet wurde, dort den Safranhandel kontrolliert, die Imhoff-schen interessen wahrnimmt». Negli anni Novanta del XV secolo Ludwig era a Venezia con altri suoi parenti (Peter, Sebastian e Hieronimus) per condurre affari cfr. PFOTENHAUER, «*Per amore del fontego*», cit., p. 103, nota n. 15. Hans, padre di Andreas e fratello di Ludwig, inviò entrambi (zio e nipote) a Venezia nel mese di settembre 1504, MÜLLER, *Die Geschäftsreisen*, cit., p. 173. Nel 1511 Ludwig, nuovamente a Venezia, portava un plico di Georg Kress al socio di affari di questi, residente in Milano, di nome Ambrogio da Saronno, PFOTENHAUER, «*Per amore del fontego*», cit., p. 113, nota n. 52.

¹⁵² ASB, Atti notarili di Bari, Notaio Nicola Maria de Romanello, Protocollo degli anni 1523-1524, cc. 243v-245r.

¹⁵³ *L'Archivio della Basilica di S. Nicola di Bari*, cit., p. 398.

¹⁵⁴ Museo Storico Civico di Bari, Fondo pergameneo della famiglia Tanzi, n. 44. Tra i mercanti figurava anche *Iohannes Viol*, agente in Bari dei Welser.

¹⁵⁵ ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 25, n. 307.

¹⁵⁶ Scrive Petroni: «L'anno 1538, 20 d'aprile, i sindaci Tommaso Lamberta e Vincenzo Nenna aggregarono alla nobiltà Giorgio Incuria con patto di esazione da pesi per dieci anni: Praedicti quidem Sindici sindicario nomine et pro parte magnificae Universitatis ad osculum pacis duxerunt et acceperunt supradictum dominum Giorgium in civem et incolam dictae civitatis Bari, aggregando ipsum in numero aliorum nobilium. (Notar Vito de Tatiis)». Cfr. G. PETRONI, *Della storia di Bari dagli antichi tempi sino all'anno 1856 libri tre*, 2, Napoli 1858, p. 183.

tedesco Imhoff con la traduzione italiana del medesimo, ovvero Incuria. Nel 1536 risultava essere in società d'affari con il raguseo Angelo Bisolo¹⁵⁷ e nel medesimo anno acquistava dall'Università di Fasano per 1.200 ducati gli introiti derivanti dalla gabella del vino in quel centro¹⁵⁸. Qualche anno dopo, nel 1538¹⁵⁹, si aggiudicava gli introiti provenienti dalla gabella della farina dell'Università di Toritto per il prezzo di 1.300 ducati. Nel 1540¹⁶⁰ riceveva tramite Martin Brizal la somma di 1.180 ducati quale prestito di due banchieri genovesi operanti nel Regno di Napoli (Agostino Pallavicino e Agostino Lomellino). Nel 1542¹⁶¹ vendeva un quantitativo di olio del valore di 220 ducati all'Università di Grumo, mentre l'anno successivo¹⁶² vantava un credito di 600 ducati da Giovanni Paolo *de Macalzatīs*. Beatillo riporta la notizia che morì nel 1548¹⁶³. Il figlio di Giorgio, il magnifico Ludovico (nel 1593 effettuava la divisione del patrimonio tra i figli, mentre nel 1598 risultava già deceduto), nel 1571 ottenne l'aggregazione solenne al patriziato barese¹⁶⁴. Questi aveva sposato Giulia de Rossi (nata nel 1538 ed esponente di una delle famiglie più influenti e ricche del patriziato barese) che nell'Apprezzo del 1598-99 risultava essere vedova. Sempre da

¹⁵⁷ Cfr. B. SALVEMINI, M.A. VISCEGLIA, *Bari e l'Adriatico*, in *Storia di Bari. Nell'antico regime*, cit., t. 1, p. 184. Maggiori dettagli sono riportati in *L'Archivio della Basilica di S. Nicola di Bari*, cit., p. 375, n. 13: nel 1536 l'*Universitas* di Bari aveva ricevuto da Giorgio Incuria alemanno e da Angelo Bisolo slavo, entrambi residenti in Napoli, la somma di 500 scudi d'oro e 900 ducati, in otto partite, con l'impegno di restituire la somma di 1.450 ducati e relativa procura di Giorgio Incuria nella persona di Andrea Incuria, molto probabilmente l'importante mercante di Norimberga cugino di Giorgio.

¹⁵⁸ Ivi, p. 382, n. 79.

¹⁵⁹ Ivi, p. 386, n. 110.

¹⁶⁰ R. COLAPIETRA, *I Genovesi a Napoli nel secondo Cinquecento*, «Storia e politica», x, 1971, pp. 240-271: 245.

¹⁶¹ *L'Archivio della Basilica di S. Nicola di Bari*, cit., p. 382, n. 84.

¹⁶² ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 33, n. 416.

¹⁶³ A. BEATILLO, *Historia di Bari principal città della Puglia*, Napoli 1637, Libro quarto, p. 207: «Nel 1548, finì honoratamente in Bari i suoi giorni, e fu sepellito con esseque sollennissime un gentilhuomo da Norimberga, città libera di Germania, nominato Giorgio Incuria, ch'era stato parimente ammesso da Baresi alla lor nobilità. Questi, si come era nato in Norimberga, quanto alla linea paterna, dalla famiglia Incuria, che possiede colà più feudi, e Signorie imperiali, & havea, per via di madre, i quarti delle famiglie Holtuerscherin, Schatza, Rfmzingh, e Gandelfinger, tutte d'ordine Senatorio, (come è anco l'Incuria) così è stato a capo, & origine di tutti i gentilhuomini di questa famiglia, che adesso nella Città di Bari si trovano». Beatillo sottolinea la nobiltà della famiglia, senza alcun cenno al ruolo economico e commerciale.

¹⁶⁴ Negli atti notarili del primo Cinquecento gli Incuria sono definiti *mercanti alemanni* e nel catasto dei nobili di fine secolo risultano proprietari di magazzini sulla piazza pubblica, di frantoi e di un'osteria. Cfr. SALVEMINI, VISCEGLIA, *Bari e l'Adriatico*, cit., p. 192. Nel 1592 Ludovico Incuria affittava al magnifico *Francisco Sormano* di Milano un *magazeno* situato sopra l'*hostaria* di famiglia, mentre nel 1596 Giorgio Incuria (uno dei figli di Ludovico) concedeva in fitto la *ostariam seu tabernam in platea publica barensis iuxta arsenalem eiusdem civitatis ad Avenio Guccione*. Cfr. V.A. MELCHIORRE, *Bari Vecchia: strade, vicoli, corti e piazze*, Bari 2003, pp. 167 e 186.

tale fonte si apprende che gli Incuria, con 5 nuclei familiari, erano la settima famiglia più ricca della città di Bari con un patrimonio (mobiliare e fondiario) di ducati 7.790¹⁶⁵. La famiglia si estinse nella seconda metà del XVIII secolo¹⁶⁶. In base alla documentazione pervenuta sembrerebbe che il ramo degli Imhoff/Incuria stabilitosi a Bari non si dedicò più al commercio dello zafferano¹⁶⁷, preferendo altri prodotti come l'olio, ma soprattutto intrattenendo legami finanziari con privati e con le amministrazioni cittadine attraverso la concessione di prestiti o l'acquisto degli appalti per la riscossione della gabella. Tale pratica dovette fruttare molte risorse che permisero a Giorgio Incuria di accumulare un notevole patrimonio immobiliare lasciato in eredità al figlio Ludovico; questi si dedicò all'affitto di parte di tale patrimonio stipulando diversi contratti di locazione. Non è da escludere che gli Imhoff, dopo essersi accasati a Bari, abbiano iniziato ben presto a comprendere i limiti del commercio dello zafferano pugliese e di come esso si andava avviando al declino, come poi effettivamente avvenne.

4. *Un caso di studio: Bitonto nel XV secolo*

Bitonto nella seconda metà del Quattrocento, con 638 fuochi¹⁶⁸, era tra i centri di maggiore ampiezza demografica nella Terra di Bari¹⁶⁹; situato al confine settentrionale della conca barese, in epoca tardomedievale e sino al

¹⁶⁵ S. SARDONE, *Ricchezza e proprietà in una città levantina: Bari tra Cinque e Settecento*, in *Disuguaglianza economica nelle società preindustriali: cause ed effetti / Economic inequality in pre-industrial societies: causes and effect*, a cura di G. Nigro, Firenze 2020, pp. 83-113: 92. Al primo posto vi erano i de Rossi.

¹⁶⁶ *Cronaca di Vincenzo Massilia sulle famiglie nobili di Bari*, a cura di F. Bonazzi, Napoli 1881, pp. 63-64.

¹⁶⁷ Se si esaminano i nominativi dei principali esportatori di zafferano da L'Aquila tra ottobre 1547 ad aprile 1551 si trovano diversi esponenti della famiglia Imhoff, ma non quelli del ramo barese: Robiano, probabilmente Sebastian (1511-1572), Andrea-Andreas (1491-1579), cugino di Giorgio Incuria, e Geronimo-Hieronimus (1512-1577), fratello di Sebastian. Cfr. PIERUCCI, *Saffron trade*, cit., p. 148. Sulla comunità tedesca a L'Aquila si veda il recente contributo GAUDIERO, *Scambi, connessioni*, cit., pp. 104-106.

¹⁶⁸ G. DA MOLIN, *La popolazione nel Regno di Napoli a metà Quattrocento. Studio di un focolario aragonese*, Bari 1979, pp. 65-66. Bitonto era la terza città per popolazione in Terra di Bari alle spalle di Barletta e Trani. Nel 1483 i fuochi erano 762 (cfr. D. MORRA, *Vivere per gabelle. Spunti comparativi sulle fiscalità municipali nel regno di Napoli tardomedievale: l'area pugliese fra giurisdizioni e mercati*, «Reti Medievali», xxiv, 1, 2023, pp. 189-234), mentre nel 1502 erano arrivati a 1.158: cfr. A.S. VICENTE PINO, *Datos relativos a rentas públicas territoriales del reino de Nápoles hacia el año 1502*, «Cuadernos de historia Jerónimo Zurita», 41-42, 1982, pp. 205-233: 220.

¹⁶⁹ Secondo Sakellariou, nel 1320, Bitonto era la quarta città più popolosa del Regno di Napoli. Cfr. E. SAKELLARIOU, *Southern Italy in the Late Middle Ages: Demographic, Institutional and Economic Change in the Kingdom of Naples, c. 1440-c. 1530*, Leiden-Boston 2012, p. 446.

1928 il suo territorio, uno dei più vasti della provincia, si estendeva dalla costa adriatica, con lo sbocco a mare di Santo Spirito, sino alle pendici della Murgia. Dal punto di vista economico era uno dei centri più importanti della provincia, con un'economia basata sulla olivicoltura e sulla produzione dell'olio. Il prodotto bitontino era particolarmente apprezzato sui mercati interni e quelli internazionali; era ricercato e acquistato da mercanti veneziani e fiorentini¹⁷⁰. Dall'esame degli atti notarili emerge una certa vivacità economica della città, caratterizzata dalla presenza di commerci (oltre al già menzionato olio, soprattutto bestiame, tessuti e capi di abbigliamento, frumento), attività artigianali (bottai, calzolai, fabbri, sarti, muratori, carpentieri, conciatori di pelle, tintori, speciali, barbieri, aromataria, fornai, osti, tavernieri) e di trasformazione (frantoi, mulini, produzione di sapone, produzione di formaggi, lavorazione della lana e del cuoio), oltre che di attività agricola (mandorlo, colture ortive, vite, frumento, zafferano, lino) e di allevamento (ovini, bovini, equini, apicoltura). Erano presenti anche alcune famiglie di *mercatores*, tra cui quella degli Scaraggi, ben inserita nei circuiti internazionali, che intratteneva rapporti d'affari con fiorentini (tra cui anche i Medici), veneziani e milanesi. A Bitonto, inoltre, si teneva nel mese di aprile la fiera di San Leone, una tra le più importanti in Terra di Bari e nel Regno di Napoli, che attirava molti forestieri¹⁷¹.

Bitonto non è menzionata nelle annotazioni mercantesche dei Baumgartner (1480-1540) tra le località nelle quali si coltivava zafferano in Terra di Bari, tuttavia in molti centri confinanti come Palo, Modugno e Bari tale coltura era diffusa. Molto probabilmente la produzione non doveva essere molto elevata e/o la qualità del prodotto non era particolarmente pregevole e, per tali ragioni, non aveva attratto l'attenzione dei mercanti tedeschi. Un discorso simile può svolgersi per Terlizzi ove nei primi decenni del Cinquecento era praticata sicuramente la crococoltura.

Le attestazioni riguardanti lo zafferano a Bitonto si riscontrano in diversi atti dei protocolli del notaio Angelo Benedetto di Bitritto attivo a Bitonto tra il 1458 e il 1486.

Nel 1461¹⁷² i notai bitontini *Nicolaus Antonius e Santorus de Valeriano*¹⁷³ concedevano per 3 anni a *Rogerus Petri Rogerii*, abitante di Modugno, un

¹⁷⁰ Su questo argomento cfr. RICCI, *Olivicoltura*, cit.

¹⁷¹ GROHMANN, *Le fiere*, cit., pp. 136-137, pp. 150-172 e pp. 405-452 (oltre a quella di San Leone, si tenevano nel corso dell'anno altre 3 fiere) e S. MILILLO, *La fiera di S. Leone in Bitonto*, «Archivio Storico Pugliese», xxxix, 1-4, 1986, pp. 364-392.

¹⁷² ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1461-1464, c. 13cv, in data 14 dicembre.

¹⁷³ Nel 1487 erano in rapporti di affari con gli Strozzi di Firenze e i Bragadino di Venezia per commercio di olio d'oliva. Cfr. CARABELLESE, *La Puglia*, cit., pp. 216-217.

terreno di loro proprietà recintato da un muro in località *Antiqua Morzoni*. *Rogerus* lo doveva adibire alla coltivazione di zafferano e corrispondere ai due proprietari metà del raccolto; costoro a loro volta si impegnavano ad acquistare la metà dello zafferano in bulbi necessario per iniziare la coltura, pari a 9 salme, e consegnavano a *Rogerus* la somma di 18 tarì, da cui si apprende che il prezzo per salma dei bulbi era di 2 tarì. Nel 1462¹⁷⁴ *Lillus notarii Elie* concedeva in locazione per 3 anni a *Philippus Iohannis Radentis de Medunio* una *cocevolina*¹⁷⁵ in località San Leone, quindi fuori città nei pressi dell'omonimo convento, nel luogo detto volgarmente *Lu iardinello*. *Philippus* aveva intenzione di cambiare la destinazione del terreno, al posto di legumi e colture ortive voleva realizzare una piantagione di zafferano, coltura sicuramente più remunerativa. Egli si impegnavo a coltivare e curare il terreno con la consueta diligenza e a dividere equamente con *Lillus* il raccolto della spezia, mentre questi avrebbe provveduto a far spietrare il terreno a sue spese e ad acquistare metà dello zafferano in bulbi necessario per impiantare la coltivazione contribuendo con la somma di 15 tarì. Nel medesimo anno *Goffridus notarii Angeli de Vulpano* concedeva in locazione per 5 anni ad *Antonius de Melia de Baro*, suo fratello per parte di madre, due strisce di terra per la coltivazione dello zafferano, ubicate nel territorio di Bitonto, in località *Mons Iohannis de Reginis*, per il canone annuo di 5 tarì, da pagarsi nel mese di agosto¹⁷⁶. Da un altro atto sempre del 1462¹⁷⁷ si apprende che il già menzionato *Philippus Iohannis Radentis de Medunio* possedeva dello zafferano in comune con il notaio *Nicolaus Regna* e, avendo ricevuto un prestito per la somma di 18 tarì da *Lillus notarii Elie* (con questi era in affari per la coltivazione a zafferano di una *cocevolina*), assieme a sua moglie *Mariola Antonii Nicolai Marangi* a tutela del creditore ipotecava una casa di loro proprietà nel centro di Bitonto in *via maior* e lo zafferano in comune con il notaio *Regna*.

Nel 1467¹⁷⁸ *Vitus Melioratus de Medunio* dichiarava di possedere nel terreno di *Rencius de Causella* una certa quantità di bulbi di zafferano da estirpare che avrebbe piantato e coltivato in un chiuso adibito a mandorleto

¹⁷⁴ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1461-1464, c. 11r-11v, in data 13 ottobre.

¹⁷⁵ Con tale termine si indicava un appezzamento di terreno adibito prevalentemente alla coltivazione delle leguminose, cui si alternavano, a seconda delle condizioni del suolo e dell'esigenza di ripristinare la fertilità della terra, le colture ortive.

¹⁷⁶ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1461-1464, c. 10r-10v, in data 11 ottobre.

¹⁷⁷ Ivi, c. 24r, in data 10 dicembre.

¹⁷⁸ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anno 1467, c. 7v, in data 9 settembre.

di proprietà di *Barisanus Ferravanti de Barisano* ubicato sulla via per Trani *seu Sancte Agnetis*. La coltivazione dello zafferano sarebbe durata 4 anni e in questo periodo il prodotto ricavato dai fiori sarebbe stato diviso a metà tra *Vitus e Barisanus*. *Bartholomeus Selvagii* aveva concesso in locazione a *Iohannicius Iohannis Nigri de Medunio*, residente in Bitonto, un appezzamento di terra in località *Mons Iohannis de Reginis* per coltivarlo a zafferano, al canone annuo pari a una certa quantità di zafferano corrispondente al valore di 6 tarì, da pagare nel giorno della festa di San Luca (18 ottobre); mentre *Iohannucius* aveva ricevuto da *Bartholomeus*, a titolo di prestito, la somma di 12 tarì, a garanzia della quale ipotecava tutto lo zafferano presente nel terreno, fino a saldo della predetta somma, da versare entro il giorno di San Luca del 1468¹⁷⁹. *Donnus Supranus de Larutella* concedeva in uso a *Iohannucius Iohannis Nigri de Medunio* due strisce di terra coltivate a zafferano, una grande e l'altra piccola, site in Bitonto lungo la via che conduceva a Modugno. *Iohannucius* avrebbe coltivato gli appezzamenti per 2 anni e diviso il raccolto con il proprietario nelle seguenti proporzioni: a *donnus Supranus* sarebbe andata la metà del raccolto prodotto nel terreno più grande, e due terzi di quanto raccolto nel terreno più piccolo¹⁸⁰. Particolarmente attivo nella coltivazione dello zafferano fu *Iohannucius Iohannis Nigri de Medunio*; questi e sua moglie *Bisancia*, figlia del defunto *Angelus Vada* di Modugno, si impegnavano a restituire a *donnus Supranus de Larutella* la somma di 20 tarì, loro concessa a titolo di mutuo, entro il mese di ottobre del successivo anno, oppure un certo quantitativo di zafferano dell'equivalente valore, ad ogni richiesta avanzata dal creditore e, a maggior cautela di *donnus Supranus*, ipotecavano il raccolto dello zafferano che coltivavano in un terreno di proprietà di *Bartholomeus de Salvagio*¹⁸¹. Si trattava di contratti di mezzadria nei quali alcuni proprietari terrieri di Bitonto apportavano degli appezzamenti di terra, mentre degli imprenditori modugnesi¹⁸² si impegnavano a coltivare lo zafferano al fine di dividere il raccolto con i proprietari; in alcune circostanze era prevista anche l'erogazione di un piccolo prestito a favore del mezzadro, molto probabilmente per fornire le risorse finanziarie necessarie per avviare la coltivazione dello zafferano. Un altro coltivatore di zafferano era *Nicolaus Marini Antonii de*

¹⁷⁹ Ivi, cc. 28v-29r, in data 16 ottobre 1467.

¹⁸⁰ Ivi, cc. 49v-50r, in data 7 novembre 1467.

¹⁸¹ Ivi, c. 50v, in data 8 novembre 1467. *Bartholomeus de Salvagio* nel 1459 era giudice *ad contractus* (cfr. CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 170).

¹⁸² Non dovrebbe sorprendere l'abilità dei modugnesi nella coltivazione dello zafferano in quanto Modugno, secondo i Baumgartner, era tra i centri di produzione in Terra di Bari tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento.

Marino, detto *de La crapa*, originario di Bitetto, ma residente a Bitonto. Questi nel 1476¹⁸³ risultava debitore insolvente nei confronti di *Silvester Nitti iudicis Leonis* al quale doveva 6 salme di bulbi di zafferano e la somma di 6 tarì e 10 grana in carlini d'argento e, per evitare di dover pagare danni e interessi, il primo di settembre, all'inizio del nuovo anno indizionale, si impegnava a consegnare a Silvestro la terza parte dei fiori di zafferano che avrebbe raccolto, verosimilmente tra ottobre e novembre, nelle terre di *Antonius Iohannis de Ausentio*, la somma di 6 tarì e 10 grana entro la festa di San Martino (11 novembre) e le 6 salme di bulbi di zafferano entro il successivo mese di giugno. Nel corso del medesimo anno *Angelus Santori Staragliese* vendeva a *donnus Simon de Malamensura* tutto lo zafferano in bulbi che aveva piantato nelle sue terre in località *Turris Sancti Leonis*, possedute a titolo di enfiteusi perpetua, appartenenti al convento di San Leone, per il prezzo di 20 tarì e 2 salme dello stesso zafferano, con l'accordo di tenerlo in dette terre e provvedere alla sua manutenzione fino al mese di giugno del biennio seguente¹⁸⁴. Nel 1483¹⁸⁵ da un atto del notaio Pellegrino Coccia si apprende che dei bulbi di zafferano (*capitibus zaffarane*) erano stati estirpati da un terreno per un quantitativo pari a 10 salme e che una salma aveva il valore di 1 tarì e 8 grana; è precisato che i bulbi erano stati estirpati dopo due anni. Nel 1486¹⁸⁶ *Nicolaus Crapettus* del *quondam Thomas de Luvicchiono* donava al figlio *Santorus* una striscia di un terreno che possedeva in enfiteusi, ubicato sulla strada tra Bitonto e Palo, e 3 salme di bulbi di zafferano, quale remunerazione dell'opera prestatagli del valore di 2 once e 25 tarì e di 2 lavori di aratura.

Iacobus Nicolai Lilli de Simeone e Rogerius Petri de Rogerio con suo figlio *Pascarellus* possedevano in comunione una certa quantità di bulbi di zafferano in un terreno di *Iacobus*, ubicato nell'agro di Bitonto in località *Sparanellum* e decidevano di continuare nella comunione per ulteriori 3 anni. Avrebbero piantato nel terreno 24 salme di zafferano accordandosi in questi termini: *Iacobus* si sarebbe occupato delle spese sostenute, mentre *Rogerius e Pascarellus* dei lavori agricoli; il raccolto sarebbe stato poi diviso a metà¹⁸⁷. In questa circostanza sembra configurarsi un contratto di associazione in partecipazione nel quale *Iacobus* apportava il proprio

¹⁸³ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1476-1478, c. 24r, in data 1° settembre.

¹⁸⁴ Ivi, cc. 96v-97r, in data 9 novembre.

¹⁸⁵ CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 210.

¹⁸⁶ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1458-1486, c. 23r-23v, in data 12 novembre.

¹⁸⁷ Ivi, c. 27r-27v, in data 23 novembre 1486.

terreno e si impegnava a sostenere le spese derivanti dalla coltivazione, in primis quelle per l'acquisto dei bulbi da piantare, mentre *Rogierius* e il figlio avrebbero prestato la propria attività lavorativa. A tal proposito Pietro de' Crescenzi¹⁸⁸, nel suo trattato di agronomia, indica quali erano le attività da svolgere nella coltivazione del croco: occorre in primo luogo lavorare la terra, quindi, tra metà agosto e metà settembre andavano piantati i bulbi *sotterra quattro dita nei solchi*; essi andavano lasciati per due o tre anni. Da aprile a luglio occorreva estirpare le erbacce, «zappando la terra per tutto, nella corteccia di sopra due dita, e non più addentro, acciocché non si tocchino le cipolle». Tra la fine di agosto e settembre «si rada la terra a modo d'un' aja, e d'ogni verdume si rimondi», dopo di che si procedeva alla raccolta dei fiori di croco. Dopo 2 o 3 anni occorreva divellere tutto nel mese di aprile e ricominciare il ciclo produttivo. Il *crocus sativus*, scrive ancora de' Crescenzi, preferiva «terra cretosa o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poiché sono divelte. Alcuni vi seminano grano e fave, ma meglio che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli». Il pericolo maggiore per i bulbi era costituito dai topi, «i quali sotterra rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa vale tanto, quanto tender la trappola ai lor pertugi: e fare i solchi tra le porche [aiuole] cavati, i quali lo difendano dall'umor dell'acqua, il quale molto teme, e oltre a questo impediscono il trapassamento dei topi e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle».

Dai documenti esaminati emerge come il ciclo produttivo dello zafferano a Bitonto durava dai 2 ai 4 anni, con una maggiore frequenza della prima modalità; il prezzo per salma dei bulbi era di 2 tari nel 1461, sceso a 1 tari e 8 grana nel 1483; sovente per la coltivazione si ricorreva a forme di associazione tra proprietari terrieri e coltivatori al fine di dividere i proventi del raccolto del prezioso prodotto. Quanto alle caratteristiche dei terreni nei quali lo zafferano era piantato, quando tale dettaglio è specificato, si trattava di *cocevole*, nelle quali si alternavano le più consuete colture ortive¹⁸⁹, oppure di mandorleti. In alcun caso è specificata l'estensione degli appezzamenti, per comprendere se la coltura fosse relegata in piccoli terreni oppure se in ambiti più estesi. Nella figura 3 si riportano le località dell'agro di Bitonto nelle quali è documentata la coltivazione del croco. Si

¹⁸⁸ CRESCENZI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 201-203.

¹⁸⁹ Anche a Bisceglie, all'inizio del Seicento, lo zafferano «è confinato in piccoli spezzoni di terra, secondo le forme degli avvicendamenti praticati comunemente negli orti o nei seminativi»; cfr. POLI, *Territorio e contadini*, cit., p. 87.

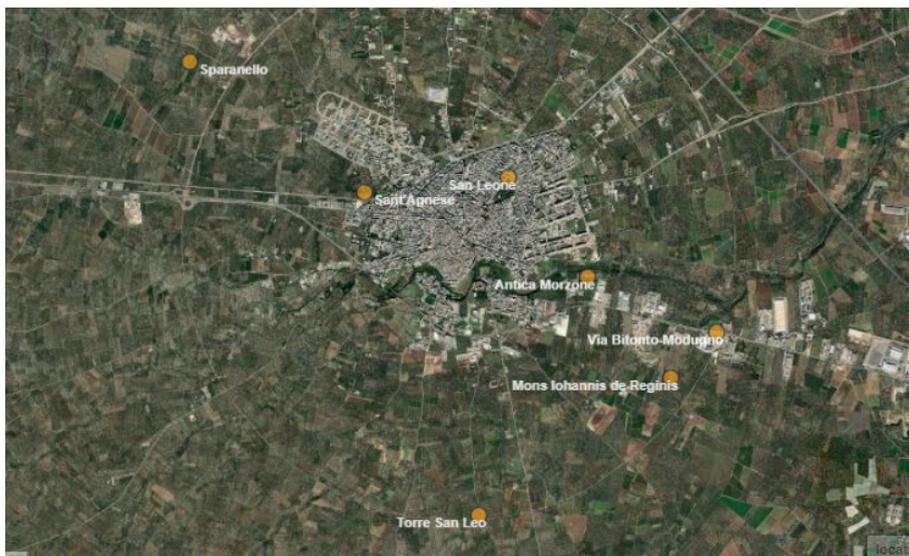


Fig. 3 Località dell'agro bitontino nelle quali è attestata la coltivazione dello zafferano nella seconda metà del Quattrocento

può osservare come essa fosse praticata sia nei pressi dello spazio urbano e sia nelle contrade più lontane.

Sino a questo momento si sono registrate notizie sulla coltivazione, ma non mancano alcune sul commercio. Nel 1475¹⁹⁰, durante la fiera di San Leone, *Vitale iudeus* vendeva per 1 oncia e 3 tari un certo quantitativo di zafferano a *Vitus quondam Nicolai Antonii iaconi Viti de Botonto*, abitante di Bitetto. Il pagamento doveva avvenire entro il successivo mese di novembre. È questa l'unica attestazione del commercio dello zafferano durante la fiera di San Leone, della quale Grohmann ha minuziosamente studiato gli atti notarili che si riferiscono. Nel 1482¹⁹¹ l'ebreo bitontino *Ruben de Bel Cayro* acquistava zafferano da Leone *de Arpono* di Conversano per una somma di un'oncia. Nel 1483¹⁹² da un atto del notaio Coccia si apprende che Pietro Spagnolo di *Villa Graca* e sua moglie Gemma si impegnavano a versare la somma di 10 once all'ebreo *Vitalis Mair*¹⁹³ entro l'8

¹⁹⁰ GROHMANN, *Le fiere*, cit., p. 436.

¹⁹¹ G. MAIORANO, *Fonti per la storia degli ebrei a Bitonto: gli Atti del notaio Pellegrino Coccia*, «Sefer Yuhasin», 1, 1986, pp. 14-16 e 30-32: 16, n. 5.

¹⁹² Ivi, p. 32, n. 17, CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 212.

¹⁹³ Su questo personaggio cfr. V. RICCI, *Presenza ebraica a Bitonto nel XV secolo: notizie dai protocolli del notaio Angelo Benedetto di Bitritto (1458-1486)*, «Sefer Yuhasin», 5, 2017, pp. 29-82: 74-76.

gennaio per l'acquisto di 75 libbre di zafferano e a garanzia del creditore ipotecavano tutti i loro beni, in particolare una casa. Il quantitativo acquistato, pari in misure attuali a chilogrammi 24, era abbastanza cospicuo e i due coniugi avevano investito una somma considerevole, se pensiamo che nel 1476¹⁹⁴ *Antonius Scarasius* vendeva una casa con annessi pozzo d'acqua e scala lapidea al prezzo di 7 once, molto probabilmente aveva intenzione di rivenderlo a un prezzo maggiore per trarne guadagno. Il documento è particolarmente importante per due motivi: in primo luogo esso permette di calcolare il prezzo dello zafferano per libbra, era di 4 tari ovvero 8 carlini. Tale prezzo sembra abbastanza in linea con quello desumibile da alcune esportazioni della spezia dal porto di Barletta nel 1484, quando una libbra quotava tra i 4 e i 5 tari. Volendo effettuare un confronto con il mercato abruzzese, tenendo presente che 100 libbre pugliesi equivalevano a 91 libbre aquilane, abbiamo che il prezzo per libbra aquilana dello zafferano trattato a Bitonto era di 7,32 carlini, un valore inferiore al prezzo dello zafferano aquilano nel 1478 (è il dato disponibile più vicino cronologicamente), pari a 11,7 carlini e anche al prezzo medio dello zafferano pugliese, calcolato in 1/1,5 carlini in meno rispetto a quello abruzzese e, quindi, intorno agli 11-10,5 carlini. Un prezzo basso è probabilmente imputabile alla minore qualità dello zafferano di Terra di Bari: come riporta Bartolomeo *di Paxi* era di *mancho valor*.

Per comprendere il valore reale della spezia si riportano alcuni dati che permettono di effettuare un paragone in termini di potere d'acquisto: nel 1469¹⁹⁵ un lavorante presso la fucina di un fabbro riceveva un compenso mensile pari a 9 tari, nel 1472¹⁹⁶ un albero di olivo aveva un prezzo di 3 tari e 12 grana, nel 1487¹⁹⁷ uno staio di olio, pari a circa 9,5 chilogrammi, costava poco più di 2 tari, nel 1476 una canna, pari a circa 2,65 metri, di tessuto di lana aveva un prezzo di 2 tari e 14 grana¹⁹⁸, per acquistare un tomolo, pari a 40 chilogrammi, di frumento si spendeva appena 1 tari¹⁹⁹, mentre un tomolo di ceci costava 33 grana²⁰⁰ e un rotolo di formaggio o

¹⁹⁴ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1470-1472, cc. 45r-45v.

¹⁹⁵ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1468-1469, c. 62r.

¹⁹⁶ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1470-1472, c. 25r-25v.

¹⁹⁷ CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 216.

¹⁹⁸ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1476-1478, c. 30v.

¹⁹⁹ Ivi, c. 117r.

²⁰⁰ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1458-1486, c. 39r, a. 1459.

ricotta (pari a circa 950 grammi) aveva un costo compreso tra 4,5 e 5,5 grana²⁰¹. In secondo luogo, nel documento è specificato *zaffarane sive cocti in sartagine*²⁰², ovvero un chiaro riferimento all'essiccazione dello zafferano in una padella sulla brace. È assai probabile che *Vitalis Mair* sia da identificare con *Vitalis iudeus* che vendeva zafferano durante la fiera di San Leone nel 1475. Nel 1486²⁰³ il *magister* ebreo *Nucius de Nissi de Brundusio*, abitante in Bitonto, aveva acquistato dal barbiere *Antonellus Sfacca* detto *Monacus* un certo quantitativo di fiori di zafferano per un importo di 26 tari e 17 grana e mezzo e si impegnava a saldare il debito entro il successivo mese di agosto.

Le notizie sul commercio dello zafferano a Bitonto sono piuttosto esigue, però mettono in evidenza un particolare: in tutti i documenti sono presenti degli ebrei²⁰⁴, sintomo questo che costoro dovevano essere particolarmente addentrati nei commerci della spezia in città²⁰⁵. Carabellese riporta che il mercante bitontino Palmo Scaraggi era in affari con Giovanni Vittorio Contarini di Venezia e commerciavano in tutto il Regno di Napoli in ferro, panni, ma anche zafferano e pepe. Anche il fratello Antonio, tra le tante mercanzie, commerciava zafferano e altre spezie²⁰⁶. Sovente lo zafferano era tra i prodotti commerciati nelle società mercantili documentate in Puglia durante l'età aragonese²⁰⁷.

²⁰¹ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1470-1472, c. 32r, a. 1470 e c. 33r, a. 1472.

²⁰² M. APRILE, *Frammenti dell'antico pugliese*, «Bollettino dell'atlante lessicale degli antichi volgari italiani», 1, 2008, pp. 97-147: 108: sartagine=padella.

²⁰³ ASB, Notai di Bitonto, Notaio Angelo Benedetto di Bitritto, Protocollo anni 1458-1486, c. 29r, in data 1° dicembre.

²⁰⁴ Sul ruolo degli ebrei nell'economia di Bitonto si veda V. RICCI, *Gli ebrei nel contesto economico di Bitonto durante l'età aragonese*, «Zakhor rivista di storia degli Ebrei d'Italia» (in corso di stampa).

²⁰⁵ Ebrei impegnati nel commercio di tale spezia nella seconda metà del XV secolo sono documentati anche a Casalmaggiore (nel contado di Cremona, zona di produzione di zafferano), cfr. F. BONTEMPI, *Storia delle comunità ebraiche a Cremona e nella sua provincia*, s.l., 2002, pp. 160 e ss, in Umbria cfr. A. FOA, *Ebrei in Europa: Dalla Peste Nera all'emancipazione XIV-XIX secolo*, Roma-Bari 2004, p. 133 e Palermo cfr. G. CAMPAGNA, *Rapporti economici degli ebrei messinesi a Palermo nel XV secolo*, in «Peloro», II, 1, 2017, pp. 23-45: 27.

²⁰⁶ S. RUSSO, F. VIOLANTE, *Élites fondiarie e ceti mercantili nella Puglia centro-settentrionale tra Tardo Medioevo e Prima Età Moderna*, in *I centri minori italiani nel tardo Medioevo. Cambiamento sociale, crescita economica, processi di ristrutturazione (secoli XIII-XVI)*, Atti del xv Convegno di studi organizzato dal Centro di studi sulla civiltà del tardo medioevo, San Miniato 22-24 settembre 2016, a cura di F. Lattanzio, G.M. Varanini, Firenze 2018, pp. 371-398: 379.

²⁰⁷ CARABELLESE, *La Puglia*, cit., pp. 37-38 e 42-43.

5. *Un caso di studio: Bisceglie nel XVI secolo*

Bisceglie è un centro costiero a nord di Bari con un vasto hinterland caratterizzato da un'intensa olivicoltura. All'inizio del Cinquecento il numero dei fuochi era pari a 724²⁰⁸, saliti a 1.678 nel 1595²⁰⁹, espressione di una notevole crescita demografica che caratterizzò i centri della Terra di Bari. La disponibilità di una buona documentazione fiscale (apprezzi, catasti) per il secolo XVI ha consentito di descrivere in maniera abbastanza puntuale il suo paesaggio agrario e le colture praticate nel suo territorio sono state oggetto di diversi studi²¹⁰. Come tutta la fascia costiera barese nel corso del Cinquecento, anche Bisceglie vedeva la prevalenza delle colture arboree: nel 1576, dai dati di un catasto, emerge come l'olivo occupava l'11,8% in termini di superficie, il mandorlo/olivo il 34,6%, mentre il 21% era destinato a vigneto e il 10% a orti e *cocubline*. Non vi è nessuna testimonianza della coltivazione dello zafferano in tale fonte, molto probabilmente per il ruolo assai marginale da essa ricoperta nell'agro biscegliese, ma anche per la caratteristica dell'estrema sinteticità dei riferimenti nei documenti catastali. Essa invece è rintracciabile in altre fonti, come ad esempio i protocolli notarili, connotati da una maggiore analiticità delle descrizioni²¹¹. Poli afferma che la crococoltura, in questo centro, doveva aver trovato diffusione solo tra la fine del Cinquecento e i primi anni del Seicento, mancando, attualmente, riscontri per il periodo precedente. Il croco, secondo tale Autore, avrebbe trovato condizioni favorevoli al suo impianto nella campagna di Bisceglie grazie alla presenza di terre rosse, leggere e un po' sabbiose; esso sarebbe stato confinato in piccoli appezzamenti di terreno, secondo gli avvicendamenti praticati all'epoca negli orti e nelle aree seminatrici. Africo Clementi²¹², nel suo trattato di agricoltura, per lo zafferano riporta che: «si piantano le cipolle del zaffarano nel mese di Agosto, quattro dita sotto terra, e lontane l'una dall'altra una spanna. Si coglie il suo fiore nel far del dì»²¹³. Più analitico è invece il contenuto riportato nell'opera di Agostino Gallo²¹⁴ (1499-1570): «A piantare le sue

²⁰⁸ VICENTE PINO, *Datos relativos*, cit., p. 219. Il dato si riferisce all'anno 1502.

²⁰⁹ Cfr. N. MASTROROCCO, *Populus Apuliae. Atlante demografico del numero dei 'fuochi' (nuclei familiari) e della popolazione dei 258 comuni di Puglia dal XIII secolo ad oggi*, Sammichele di Bari 2013, p. 65.

²¹⁰ POLI, *Territorio e contadini*, cit., pp. 49 e ss.

²¹¹ Ivi, p. 87.

²¹² M. BARENGO, *Africo Clementi, agronomo padovano del Cinquecento*, in *Miscellanea in onore di Augusto Campagna*, Padova 1981, pp. 27-69.

²¹³ AFRICO CLEMENTI, *Trattato dell'agricoltura*, Venezia 1577, p. 225.

²¹⁴ G. BENZONI, *Gallo, Agostino*, in DBI, 51, Roma 1998, ad vocem.

cipollette, si vanga il terreno posto all'aprigo, e non troppo magro, ne troppo grasso, e si piantano al principio di Settembre, lontane l'una dall'altra quattro dita, e si raccolgono i fiori aperti nell'Ottobre ogni mattina, e sera sin che fioriscono; i quali, sciolti prima dalle foglie, si seccan'al Sole, accioche il zaffarano si conservi. Et lasciate quelle cipollette cosi si coprono dopo San Martino con quantità di graspi d'uve torchiate, e si cavano a Marzo dopo che hauran prodotti i fiori per tre anni; le quali, fatte seccar'al Sole, e conservate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben'ordinato nel tempo, e al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipollette figliuolano tanto, di anni in anno, che quando non si cavassero ogni tre anni, non solo non fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto»²¹⁵. Una prima attestazione della coltivazione dello zaffarano a Bisceglie risale al 1598²¹⁶, quando in occasione dell'esportazione di un quantitativo di zaffarano è precisato che la spezia era stata coltivata nei terreni dello stesso esportatore. Tra il 1598 e il 1599²¹⁷ sono documentate otto esportazioni di zaffarano da Bisceglie ad altre località *infra regnum*, testimonianza di un commercio decisamente interno; il trasporto avveniva essenzialmente per terra e le principali destinazioni erano: Napoli, Lucera, Barletta (in queste due ultime città si tenevano delle fiere nelle quali erano venduto zaffarano²¹⁸), Molfetta²¹⁹ e Bitonto. Nella tabella 1 sono riportati i dati relativi alle esportazioni, con l'indicazione del nome dell'operatore, della data, del quantitativo esportato e della destinazione della merce. Nel biennio esaminato furono estratte da Bisceglie 81 libbre e mezzo di zaffarano (44 nel 1598 e 37,5 nel 1599) concentrate soprattutto nel mese di novembre, ovvero nel periodo immediatamente successivo a quello della raccolta. In alcune circostanze è sottolineato che la spezia era in fiori. Molto probabilmente, sulla base di questo documento, Poli afferma che la spezia doveva avere «un circuito non molto ampio, o, quanto meno, limitato al Regno di Napoli»²²⁰. Forse è il caso specifico di Bisceglie alla fine del XVI secolo, ma non certo di tutti gli altri centri della Terra di

²¹⁵ AGOSTINO GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1579, p. 291. È riportato anche che con tale coltura si ricavavano tra 15 e 20 ducati per iugero.

²¹⁶ ADB, Fondo curia vescovile, Bollario della Curia vescovile di Bisceglie (1563-1625), c. 62r. Desidero ringraziare Andrea Rubini, responsabile pro tempore dell'Archivio e Biblioteca diocesani di Bisceglie, per l'individuazione della fonte, riportata in modo impreciso nel lavoro di Poli, probabilmente perché all'epoca non ancora inventariata.

²¹⁷ Ivi, cc. 62r-62v.

²¹⁸ RICCI, *Lo zaffarano nelle fiere pugliesi*, cit., p. 15.

²¹⁹ La menzione di questo centro tra quelli in cui era inviato lo zaffarano prodotto a Bisceglie rafforza la convinzione che Molfetta fosse una piazza con un certo mercato della spezia, tanto da indurre il legislatore a introdurre un dazio specifico nel 1475.

²²⁰ POLI, *Territorio e contadini*, cit., p. 87.

Bari menzionati nella pratica commerciale dei Baumgartner, per i quali la destinazione dello zafferano era sui mercati internazionali.

DATA	ESPORTATORE	QUANTITÀ (LIBBRE)	DESTINAZIONE
26/11/1598	Gioseppe de Manio	14	Lucera
27/11/1598	Francesco de Grandò	15	Non indicata
07/12/1598	Riccardo Soldano	15	<i>Infra Regnum</i>
22/03/1599	Giovanni Cesare Valente	12	Lucera e altre località
13/11/1599	Francesco de Ventura	1	Barletta e altre località
24/11/1599	Francesco Jacomo Ferrarese	6	Bitonto e altre località
25/11/1599	Geronimo Niso	6	Molfetta e altre località
27/11/1599	Jacomo Antonio Ferrarese	12,5	Napoli e altre località
	Totale	81,5	

Tab. 1 Esportazioni di zafferano da Bisceglie nel biennio 1598-1599. Fonte: elaborazioni su dati tratti da ADB, Fondo curia vescovile, Bollario della Curia vescovile di Bisceglie (1563-1625), cc. 62r-62v

Altre testimonianze sono presenti in alcuni atti notarili dei primi del Seicento. Nel 1604²²¹ *Iohannes Vincentius de Valente* di Bisceglie aveva venduto al concittadino *magistro Petro Vincentio de Apradea* metà dello zafferano piantato nei vignali del detto Pietro Vincenzo, ubicati sulla via per Molfetta acquistati nei giorni precedenti da *Hyeronimo della Imberta*, per il prezzo pattuito in ducati 15 e tarì 3 in carlini e il pagamento sarebbe avvenuto entro il mese di giugno del medesimo anno. Nel 1605²²² Leonardo Trione di Bisceglie vendeva a Prospero Ferrante «zaffaranam plantatam in vinealibus sex in uno²²³ de dictis sex vinealibus in loco dicto la corte» per 11 ducati con l'accordo che Prospero avrebbe potuto conservare in erba lo zafferano piantato nel campo sino a tutto il mese di maggio dell'anno successivo, e «quale passato, subito si habbia da spratar et lasciare detto vignale vacuo». Nel medesimo anno è attestata un'altra vendita di zafferano in bulbi da parte di *Franciscus Ferrarese*²²⁴ a *Dominicus de Silva Hyspanus*:

²²¹ ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 82, cc. 223v-224r, in data 26 febbraio.

²²² ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 83, cc. 111r-111v, in data 19 gennaio.

²²³ Un vignale era pari a ettari 0,4943.

²²⁴ Non sappiamo se questo personaggio sia da identificare con il medesimo che esportava zafferano nel 1599 a Bitonto.

quest'ultimo il 26 aprile 1605²²⁵ si riconosceva debitore nei confronti del primo «in ducati septem per tanta piantima di zaffarano vendutali li mesi passati». Se si ritiene che tutta la produzione di zaffarano che si ricavava a Bisceglie venisse esportata nelle diverse località del Regno, possiamo affermare che essa si aggirava intorno alle 40 libbre annue, valore che possiamo desumere dai dati del 1598-1599 visti in precedenza. Si trattava di un quantitativo assai limitato, se si considera che, secondo i Baumgartner, nella prima metà del Cinquecento, la produzione della spezia in Terra di Bari si aggirava sulle 4.000-5.000 libbre annue. È, molto probabilmente, questo il motivo per cui Bisceglie non compare tra le località menzionate dai mercanti tedeschi.

6. Zafferano e fiscalità

Essendo un bene di lusso, destinato ai mercati internazionali, con un prezzo elevato e con la possibilità di profitto notevoli, lo zafferano era assoggettato a un particolare regime fiscale tanto in ambito regnicolo, quando in quello locale²²⁶.

Per quanto riguarda la Terra di Bari non vi è traccia della spezia nei capitoli del dazio di Bitonto nel corso del Trecento per gli anni 1303, 1336 e 1344²²⁷, sintomo che, all'epoca, la crococoltura o non era affatto presente, scenario più probabile, oppure, se praticata, aveva una portata molto marginale. In questi capitoli sono menzionati il cumino, i semi di lino e quelli di senape. Nel medesimo periodo, invece, nei capitoli del dazio di Altamura (1333-1342) era previsto che i mercanti, cittadini o forestieri, dovevano una tassazione di 5 grana per oncia spesa o incassata per l'acquisto o la vendita di alcuni prodotti, tra i quali figurava anche lo zafferano²²⁸. Ancora nei capitoli del 1475²²⁹, quando pure si ha riscontro della coltivazione e della vendita di zafferano a Bitonto, non era previsto un dazio sulla spezia, mentre era tassato il consumo di grano, orzo, legumi, semi di lino e

²²⁵ ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 83, c. 214r-214v.

²²⁶ Per L'Aquila cfr. MUSSONI, *L'antico commercio*, cit.

²²⁷ E. ROGADEO, *Ordinamenti economici di Terra di Bari nel secolo XIV*, Bitonto 1900, pp. vi-xii, xlvi-xliv, lx-lxiv.

²²⁸ D. SANTORO, *La piazza, il castello e il mercato: appunti per una storia dei luoghi del commercio in Altamura*, «Il nero seme sul bianco campo. Documenti per lo studio del paesaggio agrario e la storia dell'alimentazione dell'Alta Murgia», 4, 2011, pp. 81-219: 84.

²²⁹ *Libro rosso della Università di Bitonto (1265-1559)*, a cura di A. De Capua, Palo del Colle 1987, pp. 147-148, 891.

mandorle; lo stesso dicasi per quelli concessi nel 1482²³⁰. Solo nei capitoli del dazio *osservati ab antiquo tempore*, e riformati nel 1551, era previsto un dazio sullo zafferano (assieme alle mandorle e al *bambace*): «tutte zaffarane quale saranno recolte nel detto territorio habbiano de Bitonto, habbiano da pagare al dicto datio grana sei per libbra, secondo l'antiquo costume, eccetto le poessioni de li homini privilegiati»²³¹. Essendo lo zafferano, il cotone e le mandorle delle colture molto redditizie, i capitoli stabilivano che non era «iusto che se debbia da deddurre et disfalcare il censo o ficto de dicte cose daciare, ma pro rata secondo l'extima facta». Chi raccoglieva lo zafferano doveva notificare al *daciario* la quantità che aveva ottenuto affinché riscuotesse la gabella; inoltre, al fine di evitare delle frodi sul peso, il daziere poteva chiedere il giuramento ai padroni delle terre, ai massari e altri *cogliutori mascoli et femine*²³². A Bitonto la gabella sullo zafferano era pari a 6 grana per libbra, mentre a Gallipoli del 1475²³³ era previsto il pagamento di un dazio di 2 grana per libbra di prodotto venduto, sebbene riferito di sicuro a epoca precedente rispetto a quella di Bitonto e tenendo conto che la produzione del centro ionico doveva essere maggiore nei confronti di quella del centro di Terra di Bari. Nel medesimo anno, dai capitoli del dazio di Molfetta si apprende che anche in questo centro «per ciascuna libbra de zaffarana che fara, paga grana doe»²³⁴.

In un privilegio di Ferrante I d'Aragona del 1481, relativo ai capitoli delle merci tassate nel Regno di Napoli, era previsto un dazio di un coronato (=11 grana) per ogni libbra di zafferano a carico di chi lo raccoglieva: «Item statutum est quod omni croco, sive zaffarana que orietur in toto regno percepti debeat pro libra qualibet coronatus unus a percettoribus ipsius zaffarane, que exceptio fieri debeat anno quolibet de mense decembris quodque si zaffarana ipsa, ex qua dicta solutio facta fieri, vendi contingerit ad iteratam solutionem non teneatur»²³⁵. Tale dazio qualche anno dopo, nel 1484, venne ridotto a mezzo carlino²³⁶.

Da alcune registrazioni del registro della Dogana di Barletta relativo al 1483-84 emerge come i mercanti ragusei godevano di una franchigia e pa-

²³⁰ Ivi, pp. 363-364.

²³¹ Ivi, p. 941.

²³² Ivi, p. 942.

²³³ M. PASTORE, *Dazi e subgabelle in Terra d'Otranto nei secc. XIV e XV*, «Studi Salentini», v-vi, 1958, pp. 70-98: 96.

²³⁴ DE SANTIS, *I dazi del 1475*, cit., p. 97.

²³⁵ E. SCARTON, F. SENATORE, *Parlamenti generali a Napoli in età aragonese*, Napoli 2018, p. 400.

²³⁶ Ivi, p. 197.

gavano diritti doganali (*ius emptiois*, fondaco) in ragione di 12 grana per oncia, ovvero del 2% del valore, quando per gli altri mercanti era del 2,5%.

Petino riporta che, nel Quattrocento inoltrato e nei primi del Cinquecento, stando ai resoconti dei Baumgartner, lo zafferano era soggetto in Puglia a ben due dazi²³⁷: un *dazio de la piazza* (tale dazio non era dovuto se l'acquisto avveniva sui mercati, ma solo per quelli effettuati direttamente dai produttori) pari a 17,5 grana per oncia e un *dazio al re* di 23 grana per oncia, quando veniva esportato fuori da Regno di Napoli. I mercanti tedeschi mettono in evidenza come il primo dazio era variabile da località a località, oscillando da un minimo di 12 grana a un massimo di 17,5. Tuttavia, c'è qualcosa che non quadra nei dati illustrati da Petino, in particolare il quantitativo di riferimento dello zafferano per il computo del dazio: l'Autore, riprendendo quanto scritto dai Baumgartner, indica nell'oncia la quantità a cui applicare il dazio, mentre in genere si trattava della libbra, lo si è visto per Bitonto, Molfetta e Gallipoli, per il dazio nel Regno del 1481 e del 1484, lo si vedrà a breve anche per il 1554. Appare evidente un "errore" da parte dei mercanti tedeschi, anche perché con un dazio di 12 grana per oncia, riportando alla libbra, pari a 12 onces, si avrebbero 144 grana, ovvero 1 ducato, 4 carlini e 4 grana, cifra davvero fuori luogo. Si ha ragione di ritenere che le tariffe daziarie riportate da Petino siano da riferirsi alla libbra, in tal modo risultano in linea con i valori registrati in altri momenti storici. Per ovviare a tale prelievo fiscale i mercanti tedeschi cercavano di ottenere dei privilegi dai sovrani napoletani o dai feudatari locali²³⁸, oppure aggiravano il pagamento del dazio ricorrendo al contrabbando²³⁹, facendolo uscire di nascosto dalla Puglia, via mare nottetempo. Una testimonianza è relativa al 1527, quando un tale *Lazaro Marzino* «comesse fraude di uno contrabanno de balle de panni, et 253 lib. de zaffarana quale erano caricate in una marsiliana²⁴⁰ in Leczie»²⁴¹. Episodi di contrabbando, non solo riguardanti lo zafferano, dovevano essere abbastanza frequenti: tali episodi, se scoperti, erano puniti con un'ammenda del 20% del valore e con il sequestro della medesima²⁴².

²³⁷ PETINO, p. 221, WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 162.

²³⁸ Nel 1510 Hans Paumgartener il giovane e Hans Pfister riuscirono a ottenere dei privilegi dalla duchessa di Bari Isabella d'Aragona cfr. PETINO, pp. 221-222, WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 253.

²³⁹ PETINO, p. 222, WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 162.

²⁴⁰ Si trattava di un importante tipo di nave veneziana utilizzata a scopo mercantile.

²⁴¹ *Burocrazia e fisco a Napoli tra XV e XVI secolo*, a cura di R. Delle Donne, Firenze 2012, p. 434.

²⁴² S. SANTERAMO, *Il R. Secreto e il R. Maestro Portulano di Puglia in Barletta*, «Japigia», XII, 4, 1941, pp. 225-239: 237.

Nella documentazione dell'Università di Palo, centro di produzione di zafferano già dal XV secolo, sono presenti diverse notizie sulla fiscalità relativa alla spezia. Tra gli ufficiali dell'amministrazione comunale vi era un *apprezatore della zafferana* il cui incarico aveva durata annuale; purtroppo non sono note le sue funzioni²⁴³. A Palo era previsto il pagamento di un dazio sullo zafferano che garantiva un buon introito ed era esatto dal sindaco; esso non riguardava solo i quantitativi venduti, ma anche gli appezzamenti di terra coltivati con tale spezia²⁴⁴. Nel 1528²⁴⁵ è attestato come *daciario de la zafferana* tale Giuliano *de Bonella*. In una deliberazione comunale del 1546²⁴⁶ era stabilito il dazio dello zafferano in ragione di 10 carlini per oncia, se si trattava di zafferano vecchio, e di 5 per quello nuovo. Tuttavia, come visto in precedenza per quanto riportato da Petino, non sembra corretto il riferimento all'unità di peso alla quale si riferiva il dazio; del resto, anche l'Autore, nel trascrivere il documento, sottolinea i propri dubbi sullo scioglimento della parola "u(unciam)". Appare molto verosimile che il dazio fosse riferito piuttosto alla libbra che non all'oncia. Nel 1636²⁴⁷ l'amministrazione comunale provvede a misurare la *zaffarana* per il territorio di Palo.

Nel 1545-46 sullo zafferano che si esportava fuori dal Regno di Napoli era previsto un diritto di *ius fundici* pari a 15 grana per ogni oncia: «Zaffarane et lane che se estraheno per extra regno, deveno pagare il deritto del ius fundici a' grana 15 per onza, et l'uno per cento chè la gabella nova delle grana 6 per onza, et questo in differente si deve esigere così nella dohana di Napoli, come per tutte le dohane del regno»²⁴⁸.

Nel 1554²⁴⁹ il dazio sullo zafferano nel Regno di Napoli fu stabilito in 10 grana per libbra, ovvero di un carlino come nel 1481, dopo aver subito una riduzione a mezzo carlino nel 1484 e come documentato anche per L'Aquila, quando la spezia era esportata fuori dal Regno. Scrive a tale proposito Francesco Dias, *Uffiziale di carico nel Real Ministero di Stato delle Finanze*: «Il dazio sul zafferano che nel 1554 importava grana dieci a libbra nell'estrar-

²⁴³ LANZELLOTTO, *La terra di Palo*, cit., p. 25, p. 229: nel 1546 tale carica era ricoperta da tale *Johanne de Antonino*.

²⁴⁴ Ivi, p. 63, nota n. 163 e p. 167: «Et più fo concluso che lo sindaco habia da exigere isso con Cesare suo cancelliero la zaffarana et che stasera faza andare lo bando che per totta merco di habiano da dare la nota, altramente pagaranno la pena et che pagano uno ducato per ur(di)ne de zaffarana», da una delibera del 1546.

²⁴⁵ Ivi, p. 62, nota n. 158.

²⁴⁶ Ivi, p. 145: «Si habia dal mettere lo dazio della zaffarana ad ragione de carlini dece per u(unciam) de zaffarana vecchia et ad carlini cinque per u(nciam) de zaffarana nova et che se bandessa acchi più nelli dai et che lo daciario possa mandare un homo assua posta ad mosurare ditta zaffarana».

²⁴⁷ Ivi, p. 63, nota n. 163.

²⁴⁸ ASN, Regia Camera della Sommaria. Segreteria. Partium, vol. 257, c. 43r.

²⁴⁹ L. BIANCHINI, *Della storia delle finanze del Regno di Napoli*, I, Palermo 1839, p. 293.

si fuori del regno, fu tramutato in diritto proibitivo aumentandosi a grana dieci a libra nell'estrarsi fuori del regno, fu tramutato in diritto proibitivo aumentandosi a grana 35: per lo che ne segui la rovina di quel commercio»²⁵⁰, imputando all'eccessivo regime daziario il declino del commercio della spezia nel Regno di Napoli. Del medesimo parere furono Galanti: esso «produsse il disertamento di tale industria, che in un paese povero faceva sussistere un gran numero di famiglie con un commercio straniero»²⁵¹ e Genovesi: «I dazi su l'uscita agguagliano il prezzo delle cose che escono, e pel medesimo errore economico. Questa è stata la cagione per cui fra noi le manifatture di bambagia di Lecce e Otranto, ch'erano fioritissime e ricercatissime, sono quasi venute meno, e l'industria della zaffrana ridotta pressochè a niente»²⁵².

Nella seconda metà del '500 la pressione fiscale, a seguito dell'introduzione di una pluralità di *novi imposti* tra il 1554 e il 1557 – tra cui sullo zafferano –, colpì sensibilmente il settore mercantile nel Regno²⁵³.

Nel 1557 furono stabiliti i capitoli del dazio a Modugno (*Libro delli capitoli della città di Modugno*), centro di coltivazione e produzione dello zafferano in Terra di Bari secondo quando riportano i Baumgartner, e in essi erano presenti anche i *Capitoli del Dacio della Zaffarana*²⁵⁴.

Dalla pratica commerciale di Lorenz Meder (1558) si apprende che presso la dogana di Bari si pagavano diritti doganali pari a 20 carlini per libbra di zafferano fatto uscire, ovvero per ogni balla, costituita da 240 libbre, si pagavano 480 ducati. Tuttavia, vi erano alcune categorie di mercanti “privilegiati” che pagavano delle tariffe più vantaggiose: i fiorentini e i veneziani 6 grana per oncia, mentre i milanesi 8 grana per oncia, quando la tariffa ordinaria, espressa in grana per oncia, era di 16 grana e un 1/6²⁵⁵.

Nel 1558²⁵⁶ sappiamo che al Portulano di Barletta, ufficiale che aveva direzione delle dogane, per l'esportazione dello zafferano erano dovuti dei diritti: 1 tari per ogni mandato e 2 grana per bolletta. Dal medesimo lavoro

²⁵⁰ F. DIAS, *Amministrazione finanziaria del Regno delle due Sicilie esposta secondo i principi fondamentali di pubblica economia e secondo le leggi, i decreti e i regolamenti in vigore*, Napoli 1856, p. LII.

²⁵¹ G.M. GALANTI, *Della Descrizione geografica e politica delle Sicilie*, II, Napoli 1794, p. 177.

²⁵² A. GENOVESI, *Lezioni di Commercio o sia di Economia civile*, I, Bassano 1788, p. 297.

²⁵³ Cfr. G. FENICIA, *Politica economica e realtà mercantile nel Regno di Napoli nella prima metà del XVI secolo (1503-1556)*, Bari 1996, pp. 132 e 169. Dopo l'assedio del conte di Lautrec (1528) ci fu un tentativo di imposizione di un dazio di 5 grana per libbra di zafferano, purtroppo destinato al fallimento.

²⁵⁴ R. MACINA, *Modugno nell'età moderna*, Modugno 1993, pp. 97 e 113. Ne è riportata notizia nella revisione dei capitoli effettuata nel 1783. La fonte è FAENZA, *Vita di un comune*, cit., pp. 42-43.

²⁵⁵ MEDER, p. 22v, HANDELSBRÄUCHE, p. 176. Meder precisa che i Welser e gli Imhoff godevano di particolari privilegi accordati in passato dalla duchessa di Milano, ovvero Isabella d'Aragona.

²⁵⁶ SANTERAMO, *Il R. Secreto*, cit., p. 236, *Codice Diplomatico Barlettano*, a cura di S. Santeramo, C.E. Borgia, VIII, Barletta 1990, nn. 627 e 678.

di Santeramo si apprende dell'esistenza di una società, detta "dei Cantanti" (*vulgariter Contantis*), istituita da Nicola Spinola²⁵⁷ di Genova, avente come proprio rappresentante e socio il concittadino Pietro Gregorio Lomellino il quale versava al Secreto e Mastro Portulano Sigismondo Pignatelli²⁵⁸ l'8 maggio ducati 652, quale pagamento annuale della nuova imposta sull'esportazione dello zafferano *extra Regnum*, mentre il 28 novembre era il Secreto a versare la somma di ducati 787,1 per la nuova tassa di 10 grana per libbra di merce esportata. Effettuando alcuni semplici calcoli è possibile ottenere i quantitativi esportati di zafferano: 13,2 some e 15,9 some rispettivamente, valori abbastanza importanti, tenendo conto che la produzione di zafferano pugliese, sebbene riferibile ai primi decenni del Cinquecento, era di circa 20-25 some. Dai *capitoli del dacio alla porta* dell'Università di Bari, emanati nel 1569²⁵⁹, si apprende che sullo zafferano, introdotto per terra o per mare in città dai cittadini o dai forestieri, era previsto il pagamento di un grano per libbra, mentre i Veneziani godevano di un regime privilegiato, come già emerso dalla pratica di Meder, e pagavano appena un tornese per libbra (*dalli Veneciani si esiga per libra di zaffarana more solito, uno tornese*).

7. Conclusioni

La Puglia costituiva la seconda area di produzione dello zafferano nel Regno di Napoli dopo gli Abruzzi. Allo stato attuale delle ricerche non è possibile stabilire con precisione quando tale coltura si sviluppò nella regione; probabilmente avvenne dopo il 1348, quando in tutta Europa si diffusero le colture specializzate e maggiormente redditizie. Ai primi del Quattrocento lo zafferano pugliese, con le due varietà *zima*, più pregiata, e *stima*, più dozzinale, era già presente sui mercati al di fuori dal Regno di Napoli. La Peste Nera costituì l'impulso che spinse all'affermazione della crococoltura e dell'olivicoltura²⁶⁰ nella Terra di Bari. Tali colture ebbero un

²⁵⁷ Nel 1554 a questi e a Nicola Lercaro era attribuita la nuova imposta riscossa sulle esportazioni di olio e di zafferano dalla Terra d'Otranto: ASN, Regia Camera della Sommaria, Partium, vol. 351, c. 97r, in data 30 marzo 1554. A Spinola e Lercaro fu arrendata la riscossione del nuovo diritto sull'olio dal 1554 al 1556, appalto ottenuto con brogli e guadagni poco leciti. Cfr. R. MANTELLI, *Burocrazia e finanze pubbliche nel Regno di Napoli*, Napoli 1981, pp. 241-243.

²⁵⁸ Questi ricopri tale incarico sicuramente nel periodo 1557-1562, come si evince dalle fonti consultate da Santeramo.

²⁵⁹ *Il Libro Rosso di Bari*, a cura di V.A. Melchiorre, 2. voll., II, Bari 1993, p. 209.

²⁶⁰ Un discorso simile può estendersi anche alla mandorlicoltura; anche le mandorle erano una merce interessata al commercio di lunga distanza, basta ricordare di come esse fossero tra i prodotti esportati dai mercanti tedeschi nel Cinquecento, come emerge dalle pratiche dei Baumgartner e di Meder.

impatto notevole sull'economia di questa provincia a partire dalla metà del Quattrocento, tuttavia, esse ebbero un destino diverso. Entrambe avevano in comune l'essere orientate dalla domanda estera, ma, mentre il consumo di olio era necessario per le industrie tessili, per la produzione del sapone o per l'illuminazione, quello dello zafferano era a carattere voluttuario. Se, nel breve periodo, l'andamento delle esportazioni fu abbastanza simile, nel lungo termine ebbero uno sviluppo alquanto differente. La produzione e l'esportazione dell'olio d'oliva si protrassero nei secoli successivi, mentre, per quanto riguarda lo zafferano, si ebbe una battuta d'arresto tra la fine del Cinquecento e tutto il Seicento che portò al declino della spezia e alla sua scomparsa dai mercati europei. Le motivazioni sono diverse e abbastanza articolate. Un certo impatto negativo ebbe la fiscalità che si andò facendo sempre più esosa nel Regno di Napoli, allontanando i mercanti tedeschi prima dalla Puglia e poi dagli Abruzzi. Tuttavia, occorre sottolineare, che l'aggravamento del prelievo fiscale fu solo uno dei motivi della crisi del commercio internazionale dello zafferano nel Regno. Altri, probabilmente anche più rilevanti, se ne possono individuare. Nella seconda metà del XVI secolo il declino del profitto commerciale, legato alla speculazione tra il prezzo di acquisto e quello di vendita, spinse i detentori del capitale verso il prestito ai governi, trasformando il capitalismo commerciale in quello finanziario²⁶¹. Buonora riconduce il decadimento del commercio dello zafferano aquilano a «ragioni che rientrano nella dinamica generale della ascesa e decadenza del commercio del lusso, ben illustrata da Braudel»²⁶². L'arrivo sui mercati europei dei nuovi prodotti coloniali (cacao, tè, tabacco, caffè, zucchero), provenienti dalle Americhe o dalle Indie, finì per scalzare le «vecchie» spezie tra i beni di consumo di lusso che rappresentavano lo *status symbol* dei ceti dominanti; l'abbassamento del prezzo, poi, aveva reso le spezie più facilmente abbordabili anche alle classi sociali meno abbienti, divenendo, di fatto, dei prodotti abbastanza comuni e non più elitari²⁶³. Si ebbe, inoltre, un importante cambiamento nei gusti culinari²⁶⁴: se nella cucina del Medioevo e nel Rinascimento si

²⁶¹ Cfr. F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, I, Torino 1988, pp. 472-473.

²⁶² BUONORA, *Il secolo d'oro*, cit., pp. 132-133. Cfr. F. BRAUDEL, *Il superfluo e il necessario: l'abitazione, il vestiario e la moda*, in ID., *Civiltà materiale, economia e capitalismo (secoli XV-XVIII)*, I, Torino 1982, pp. 245-287.

²⁶³ L'analisi del prezzo in termini reali in un'ottica di lungo periodo mostra che, su alcune piazze europee come l'Inghilterra o Cracovia, la tendenza era alla decrescita. Cfr. RICCI, *Il prezzo dello zafferano*, cit., pp. 76-78 e p. 81.

²⁶⁴ S. HALIKOWSKI SMITH, *Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380-1750*, «The International History Review», XXIX, 2, 2007, pp. 237-257.

era fatto un uso abbondante di spezie, a partire dalla metà del Seicento si andò affermando, a cominciare dalla Francia, una nuova moda in cucina. Tale stile gastronomico non intendeva sovrapporre la Cultura alla Natura, ma proponeva di assecondare la semplicità dei sapori e la naturalità del gusto. La più immediata conseguenza fu la graduale scomparsa delle spezie come ingredienti delle pietanze consumate sulle tavole aristocratiche. Tutti questi fattori si combinarono e contribuirono al ridimensionamento della domanda di zafferano sui mercati internazionali, colpendo soprattutto i luoghi di produzione del Regno di Napoli e, tra questi, la Terra di Bari. Qui la coltivazione dello zafferano, seppure ricondotta a una dimensione meramente locale, continuò a essere presente in alcune località, essendo però oramai tagliata completamente fuori dai circuiti internazionali. In questo contributo si è cercato di illustrare il ruolo ricoperto dallo zafferano, a cavallo tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'Età moderna, nell'economia di questa provincia con una relativamente breve, ma intensa stagione. È emersa l'importanza di Bari sotto diversi punti di vista: centro di coltivazione e produzione, luogo di esportazione tramite il porto, località con le filiali delle compagnie tedesche, sede di una delle fiere in cui si vendeva zafferano. Sono state individuate altre località nelle quali si coltivava la spezia, come Bitonto, Bitetto, Altamura, Terlizzi, Molfetta e Bisceglie, non menzionate nelle testimonianze di area germanica.

Il croco, preferendo terreni sassosi e collinari, era particolarmente diffuso nei centri murgiani e pre-murgiani. Se dapprima furono i Veneziani i principali acquirenti dello zafferano pugliese, a partire dagli ultimi decenni del Quattrocento divenne preponderante la presenza dei mercanti tedeschi come gli Imhoff, i Welsler e i Baumgartner, con le prime due famiglie che istituirono proprie filiali a Bari e che godevano di un regime fiscale particolarmente favorevole grazie alla benevolenza della duchessa Isabella d'Aragona; questa città fungeva da punto di raccolta della spezia che, grazie al porto, veniva spedita a Venezia e nell'Italia settentrionale per poi raggiungere altre destinazioni (Germania, Mediterraneo orientale). Un ruolo simile doveva essere svolto anche da Barletta: in un registro della Dogana sono documentate alcune spedizioni di zafferano nel 1483-84, effettuate soprattutto da mercanti ragusei. Se in Terra d'Otranto i Tedeschi, divenuti nel frattempo quasi monopolisti, erano soliti acquistare lo zafferano direttamente dai produttori, spesso avvalendosi di mediatori e fattori a cui pagavano laute percentuali, in Terra di Bari l'approvvigionamento avveniva soprattutto nei circuiti fieristici ben noti ai Baumgartner e a Lorenz Meder che li descrivono abbastanza dettagliatamente nelle loro pratiche commerciali. Le fiere più importanti per la contrattazione dello

zafferano si tenevano nei mesi di novembre e dicembre e avevano luogo a Bari, Barletta, Valenzano e Trani. Sebbene Bitonto, popoloso centro urbano dell'entroterra barese, non figura tra le località di produzione dello zafferano, stando alle notizie dei Baumgartner, dall'esame dei protocolli inediti del notaio Angelo Benedetto di Bitritto, attivo nella seconda metà del XV secolo, sono emerse interessanti notizie sulla coltivazione della spezia e del suo commercio. Altro centro preso in esame come caso di studio è stato Bisceglie, per il quale sono stati utilizzati sia fonti notarili che un registro con l'annotazione delle spedizioni di zafferano alla fine del XVI secolo. In particolare, si è avuta la conferma di come il prodotto di Terra di Bari fosse meno pregiato di quello di Terra d'Otranto, di Paxi riporta che era di *mancho valor*, e avesse un prezzo decisamente inferiore.

Da ultimo l'attenzione si è concentrata sugli aspetti fiscali: lo zafferano era colpito da diversa imposizione fiscale (dazi, diritti di fondaco, di esportazioni, passi, gabelle), fenomeno spesso riportato dai mercanti tedeschi, i quali sottolineavano anche come spesso per l'eccessiva fiscalità si ricorresse al contrabbando oppure si cercava di ottenere franchigie e privilegi da parte dei governanti, come erano soliti fare i milanesi, i fiorentini, i veneziani e i ragusei. Il carico fiscale che gravava sulla spezia contribuì, tra le fine del Cinquecento e l'inizio del secolo successivo, in maniera determinante, ma non esclusiva, al declino del commercio, soprattutto internazionale, nel Regno di Napoli: tale fenomeno è abbastanza evidente per gli Abruzzi, anche in ragione della maggiore disponibilità dei dati, ma interessò anche le province pugliesi; i mercanti tedeschi pian piano iniziarono a non visitare più il Mezzogiorno. Emblematico è il caso degli Imhoff che crearono una propria *Faktorei* a Bari ai primi del Cinquecento; un ramo della famiglia si stabilì nel capoluogo pugliese, ma, ben presto, il commercio dello zafferano fu rapidamente abbandonato, preferendo altre merci, come l'olio, oppure dedicandosi all'acquisto dell'appalto delle gabelle o alla concessione di prestiti. Gli Imhoff dovettero forse intuire, dopo il loro stabilimento a Bari e con non poca lungimiranza, di come il commercio dello zafferano si stesse avviando all'epilogo per i motivi illustrati in precedenza.

La coltivazione del croco continuò a persistere in Terra di Bari sino ai primi del XIX secolo, ma con un ruolo decisamente marginale e con carattere prettamente locale, il mercato internazionale non mostrava più alcun interesse per lo zafferano pugliese. Con la crisi del primo Ottocento si ebbe l'inevitabile e definitivo abbandono di alcune culture privilegiate, come zafferano, lino, bambagia, che non erano più competitive.

RIASSUNTO

Nel corso del Medioevo lo zafferano era una delle spezie più utilizzate in diversi campi e godeva di un notevole interesse nei commerci internazionali. L'Italia era uno dei principali produttori in Europa e la coltivazione era presente in diverse aree della Penisola: in Toscana e in Abruzzi si producevano le qualità più pregiate, ma la crococoltura era praticata anche in Lombardia, Umbria, Marche e Puglia. In quest'ultima regione, secondo centro nel Regno di Napoli, lo zafferano trovava spazio soprattutto nel Salento, ma era coltivato anche in Terra di Bari. Sebbene inferiore come qualità rispetto allo *zima* abruzzese, lo *zima* delle Puglie, tra XV e XVI secolo, aveva una sua collocazione sui mercati europei, essendo richiesto da mercanti tedeschi, veneziani e fiorentini. Nel presente contributo si vuole fornire una disamina della produzione e del commercio della spezia in Terra di Bari, argomento poco affrontato dalla ricerca storica, utilizzando fonti diverse, in particolare alcune pratiche della mercatura tedesche e veneziane del Cinquecento. Si presenteranno due casi di studio: Bitonto per la seconda metà del XV secolo e Bisceglie per il XVI, impiegando notizie tratte da fonti inedite. Da ultimo l'attenzione sarà posta sugli aspetti fiscali collegati allo zafferano e al suo commercio.

ABSTRACT

Production and Trade of Saffron in «Terra di Bari» between the 15th and 16th Century. During the Middle Ages, saffron was one of the most used spices in various fields and enjoyed considerable interest in international trade. Italy was one of the main producers in Europe and cultivation was present in several areas of the peninsula: the finest qualities were produced in Tuscany and *Abruzzi*, but crococolture was also practiced in Lombardy, *Umbria*, *Marche* and Apulia. In the latter region, the second center in the Kingdom of Naples, saffron found space above all in *Salento*, but it was also cultivated in *Terra di Bari*. Although inferior in quality to the *Abruzzese zima*, the *Apulian zima*, between the fifteenth and sixteenth centuries, had its place on European markets, being requested by German, Venetian and Florentine merchants. This paper aims to provide an overview about production and trade of the spice in *Terra di Bari*, a subject that has not been dealt with in historical research, using different sources, such as some German and Venetian trading practices (*pratiche mercantili*) of the sixteenth century. Two case studies will be presented with the towns of *Bitonto*, for the fifteenth century, and of *Bisceglie*, for the end of the sixteenth century, using information taken from unpublished notarial deeds. Finally, attention will be paid to the tax aspects related to saffron and its trade.

VITO RICCI
 Centro Ricerche Storia e Arte, Bitonto
 vito_ricci@yahoo.com

APPENDICE DOCUMENTARIA

I

Archivio Diocesano Bisceglie, Fondo curia, Bollario della Curia vescovile di Bisceglie (1563-1625), cc. 62r-63r.

c. 62r

Die 26 mensis novembris 1598

Gioseppe de Manio alias caccia votte have extracto da Bisceglia per Nocera [Lucera] de Puglia libra quattordeci de zaffarano per terra ed ha per pleggio²⁶⁵ Luca Cavalli (...)

Die 27 novembris 1598

Francesco de Grandò alias Longo extrahae da essa citta per infra libra quindici di zafferana per terra e ha per pleggio Angelo de notaro de Secopio (...)

Die septimo mensis decembris 1598

Riccardo Soldano di Bisceglia in nome di Domenico Gioseppe Soldano suo fratello extrahae dalla citta de Bisceglia per infra regnum libre quindici di zaffarano nato nelli beni del detto Domenico Gioseppe et ha dato per pleggio Leonardo Bruno (...)

c. 62v

Die 22 mensis martii 1599

Giovanni Cesare Valente di Bisceglia extrahae da ditta citta per Nocera [Lucera] et altri luochi per infra regnum per terra libra dudieci de zaffarana in fiori et da per pleggio Vincenzo Delerano (...)

Die 13 novembris 1599

Francesco de Ventura de Bisceglia extrahae da detta citta per Barletta et altri luochi per infra regnum libra una de zaffara(na) in fiore et ha dato per pleggio Francesco de Balenzano (...)

²⁶⁵ Pleggeria nel senso di garanzia, malleveria, cauzione, termine corrente nel linguaggio mercantile.

Die 24 mensis novembris 1599

Francesco Jacomo Ferrarese di Bisceglia extrahae per terra per Bitonto et altri luochi per infra regnum libra sei de zaffarana in fiore et ha dato per peggio Francesco Ferrarese (...)

Die 25 mensis novembris 1599

Geronimo Niso di Visceglia extrahae per terra per Melficta et altri luochi per infra regnum libra sei de zaffarana in fiore et ha dato per peggio Leonardo Bruno (...)

c. 63r

Die 27 mensis novembris 1599

Jacomo Antonio Ferrarese extrahae da Bisceglia per Napoli et altri luochi per infra regnum per terra libre dudieci et mezza di zaffarana in fiore et ha dato per peggio magnifico Leonardo Foglia (...)

II

ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 82, cc. 223v-224r (26 febbraio 1604)

Die vigesimo sexto mensis februarii 1604 seconde inditionis Vigiliis

Predito die in nostri presentia constitutis Iohannes Vincentius de Valente de Vigiliis emancipatus ut dixit mediante contrattu manu mei etc sponte coram nobis vendidit Magistro Petro Vincentio de Apradea ditte civitatis medietatem zaffarane plantate in vinealibus ditti magistri Petri Vincentii in via Melfitti emptis diebus preteriitis per ipsum magistrum Petrum Vincentium a Hyeronimo della Imberta ditte civitatis mediante contrattu manu mei etc francam etc pro convento pretio ducatorum quindecim et tare norum trium de carolenis etc quo quidem videlicet dittus magister Petrus Vincentius promisit dare solvere etc ditto Iohanni Vincentio per totum mensem junii presentis anni et fide fecerit possint ubique conveniri et contra ipsum (...) promissit dittus Iohannes Vincentius presentem venditionem etc habere ratam et contra non facere aliquarone etc. nec non dittam zaffaranam venditam (...)

ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 83, cc. 111r-111v (19 gennaio 1605).

Eodem die 19 mensis januarii millesimo sexcentesimo quinto III inditionis Vigiliis

Predito die personaliter constitutis Leonardo Trione de Vigiliis sponte coram nobis venditur Prospero Ferrante de civitatis preditte zaffaranam plantatam in vinealibus sex in uno de dictis sex vinealibus in loco dicto la corte (...) pro convento pretio ducatorum undecim (...) spero possi tener dictam zaffaranam plantatam in dicto vignale per tutto il mese di maggio secondo che viene 1606 quale passato subito si abbia da spratar et lasciar detto vignale vacuo (...)

ASB, sez. Trani, Notai di Bisceglie, Notaio Pompeo de Bufis, vol. 83, c. 214r-214v (26 aprile 1605)

Eodem die 26 mensis aprilis millesimo sexcentesimo quinto III inditionis Vigiliis

Predito die in nostri presentia constitutis Dominicus de Silva Hyspanus in civitatis Vigiliis commorans sponte coram nobis constituit se debitorem Francisci Ferrarese de civitatis ibidem presens in ducatis otto de carolenis [...] videlicet in ducati septem per tanta piantima di zaffarano vendutali li mesi passati (...)

APPENDICE STATISTICA

ESPORTAZIONI DI ZAFFERANO RISULTANTI DA UN REGISTRO DELLA DOGANA
DI BARLETTA DEL 1483-84

DATA	CONDUTTORE	PROVENIENZA	DIRITTI IN DOGANA (IN TARI)	VALORE (IN TARI)	QUANTITÀ (IN LIBBRE)	PREZZO/ LIBBRA	CONTROPARTE	VIA	TRASPORTATORE	DIRITTI DI DOGANA PAGATI (IN TARI)	INCIDENZA PERCENTUALE DEI DIRITTI DOGANALI SUL VALORE	FRANCHIGIE	NOTE
30 marzo 1484	Piero de Andrea de Corrughia	Ragusa	ius empconis	24	6	4,0	Antonio de Iacobo di Altamura	mare	Luca de Giovanni di Ragusa	0,475	1,98	privilegio ragusei e loro sudditi 12 grani per oncia	
29 maggio 1484	Giovanni de Givilino	Ragusa	ius empconis	75	18	4,2	Uomini di Modugno	mare	Drascchio de Gungchio de Laust(...),a	1,5	2,00	privilegio ragusei e loro sudditi 12 grani per oncia	La merce è stata comprata l'anno precedente durante la fiera di San Martino
3 luglio 1484	Nicolo de Stefano	Ragusa	ius empconis	60	15	4,0	Cola Antonio di Bitetto	mare	Marino de Iannacto de Ragusa di Barletta	1,2	2,00	privilegio ragusei e loro sudditi 12 grani per oncia	Agisce per conto di Marino de Gorgi de Dammiano di Ragusa
9 luglio 1484	Cola di mastro Antonio	Modugno	fondaco	5	1	5,0		terra		0,125	2,50		
17 luglio 1484	Bartolomeo de Corregio	Corregio	fondaco		0,25			terra/ mare	Iacobo de Chiesa di Barletta				
TOTALE										164	40,25		
												3,3	

Fonte: elaborazioni su dati tratti da <https://zenodo.org/records/8085580>

GABRIELLA PICCINNI

«E TRASCINATA TRAMANDI / E IRRIGIDITA RATTIENI».
APPUNTI DI GENERAZIONE E DI GENERE SU ALLIEVI
E MAESTRI NELL'UNIVERSITÀ ITALIANA

Il Comitato Scientifico della «Rivista di storia dell'agricoltura» accoglie con piacere la pubblicazione della Lectio magistralis che Gabriella Piccinni ha dedicato alla memoria di Giovanni Cherubini, per anni direttore della Rivista e suo maestro, in occasione del proprio pensionamento, il 29 ottobre 2021, nell'Aula magna dell'Università di Siena. Se ne pubblica il testo integrale con l'aggiunta di un apparato di note e il completamento di alcune citazioni omesse o tagliate nella versione orale.

Propongo un breve viaggio intorno al rapporto tra allievi e professori che è ciò che consente, nella vita universitaria e non solo, un bilancio tra ciò che si è ricevuto e ciò che si è provato a dare. Chi mi conosce immagina quanto questo viaggio possa starmi a cuore dato che su questo tema sono tornata più e più volte, in modo un po' ossessivo, nelle conversazioni private, in alcuni interventi in pubblico e durante le lezioni. Altrettanto facilmente immagina il ruolo centrale che ha in questa riflessione la scomparsa il 22 gennaio 2021 di Giovanni Cherubini, maestro di tanti storici del Medioevo, maestro mio e di molti altri allievi e per tanti anni direttore della Rivista che ospita questo ricordo. A lui lo dedico.

Sulla prima parte del titolo, *e trascinata tramandi e irrigidita rattieni*, rielaborazione di due versi di una poesia di Clemente Rebora che mi ha fatto conoscere Valentina Tinacci, tornerò in chiusura. La seconda, *Appunti di generazione e di genere su allievi e maestri nell'Università italiana*, è più esplicita. *Generazione e genere* forniscono una cornice cronologica a questi miei pensieri e danno una direzione al viaggio. Si tratta di raccontare qualcosa dell'insegnamento universitario da un punto di vista preciso, quello del quale ho fatto esperienza personale come allieva, come professoressa, come storica, come medievista e come donna.

Di sapore generazionale è la tensione tra collettivo e individuale che ho ereditato dagli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, che una volta si chiamava “impegno civile” e che oggi appare a qualcuno un vezzo demodé: parlo di quella stagione – per fare un solo esempio ma concretissimo – in cui un Armando Petrucci, già affermato professore di Paleografia, poteva portare dentro a La Sapienza di Roma i corsi delle 150 ore, facendo in modo che di notte l’Università abbracciasse la grande battaglia per l’alfabetizzazione del Paese, mentre di giorno svolgeva la didattica ordinaria. Vi insegnava anche un critico letterario del calibro di Alberto Asor Rosa (1977)¹. Oggi umilieremmo e sviliremmo una simile esperienza registrandola semplicemente come *Terza missione* nel dossier da inviare al Ministero per dare punteggio al nostro dipartimento.

Schiettamente di genere è il mio punto di vista di donna nata alla metà del secolo scorso, proprio quando a Catania un’altra donna, Gina Fasoli, personalità di finissima studiosa, appartenente alla prima generazione femminile dell’Università italiana, per prima in Italia conseguiva l’ordinariato in Storia medievale, seguita negli anni Sessanta e Settanta da un piccolo drappello di apripista².

Si tratta insomma di mettere un po’ d’ordine nei pensieri, risalendo la catena di maestro in maestro e poi discendendola verso quel “mondo del mistero” che sono gli allievi. Tuttavia, e con questo chiudo le premesse, non ci si aspetti un contributo di taglio storiografico: sono invece attratta da commentare il fatto semplice che tutti abbiamo avuto qualcuno che ci ha insegnato, e i privilegiati tra noi hanno potuto anche insegnare qualcosa a qualcun altro.

¹ Da un ricordo di Tullio de Mauro: «Tu poi passasti all’azione, per quel che si poteva. D’accordo con i sindacati, apristi un corso delle 150 ore all’università e mi chiamasti a fare da docente nel corso. Le lezioni si svolgevano nel tardo pomeriggio, tra le occupazioni e tempeste del 1977, in atmosfere a volte allucinate. Io ero molto sbilanciato nell’asserire il diritto-dovere della lettura e dello studio. Tu mi criticavi e dicevi: “Tu vuoi che si legga per cambiare la società. Sbagli: bisogna cambiare la società perché si legga”. Negli anni ho poi imparato a darti ragione». *Lettere per Armando Petrucci* [per i suoi 80 anni], a cura di L. Miglio, Spoleto 2012, p. 35; *Premessa dei curatori* ad A. PETRUCCI, *Scritti civili*, a cura di A. Bartoli Langeli, A. Ciaralli, M. Palma, Roma 2019, pp. 14-15. Naturalmente Petrucci partecipò all’esperienza delle 150 ore; cfr. la testimonianza di A. ASOR ROSA, *Ciao Armando moderno maestro dell’antico*, «la Repubblica», 25 aprile 2018, p. 28.

² F. BOCCHI, *Gina Fasoli, in memoriam*, in *La storia come storia della civiltà* (Atti del Memorial per Gina Fasoli, Bologna 3 aprile 1993), a cura di S. Neri e P. Porta, Bologna 1993, pp. 9-29, distribuito in formato digitale da *Reti Medievali*. Tra le prime donne della medievistica italiana Giovanni Grado Merlo elenca Edith Paszthor, Alessandra Sisto, Annamaria Nada Patrone, Gabriella Rossetti, Giovanna Petti Balbi, Gigliola Soldi Rondinini, lamentando però di non conoscerne le date dell’ingresso in ruolo pur collocandole negli anni Sessanta del Novecento: G.G. MERLO, *Premessa* a G. DE SANDRE GASPARINI, *Fra i lebbrosi, in una città medievale*, a cura di R. Alloro, M. Cipriani, M.C. Rossi, Roma 2020, p. 8.

1. *Maestro e scuola, parole difficili da pronunciare*

I molti profili di studiosi, ricordi, prefazioni, bilanci storiografici che ho preso in considerazione concordano su una prima cosa: che maestro è una parola molto difficile da pronunciare. Oggi non viene scritta nemmeno nella carta di identità dell'insegnante elementare. Rimane in vita, nell'uso, nel mondo dell'artigianato, negli ambienti massonici e in ambito artistico, di musica o cinema, quando all'artista più apprezzato, al regista più inventivo o al musicista di professione, venga riconosciuto un certo grado di perizia e, si suppone, una conseguente capacità d'insegnarla.

Ma nel mondo accademico la parola *maestro* non è una qualifica professionale, non sta scritta nel curriculum. Si tratta di un appellativo che non trova mai spazio sulle labbra del maestro perché esiste solamente su quelle dell'allievo e solo se e quando quest'ultimo desidera riconoscere a qualcuno un ruolo importante nella propria crescita intellettuale. Insomma, nessun professore si sente autorizzato a dire di un allievo "io sono il suo maestro" mentre qualcuno degli allievi, se lo ritiene e lo sente, potrà dire di un suo professore "questo è il mio maestro". Dunque, siamo di fronte al riconoscimento dell'esistenza di una relazione. Quando la relazione funziona, si tratta anche di un tributo di reciproca riconoscenza.

Quando funziona, appunto. Non a caso questa parola non è sempre simpatica a chi l'ascolta e nemmeno a chi la pronuncia, per tutta la carica di ambivalenza che porta con sé. Provoca fastidio a quel professore che interpreti il proprio ruolo rifuggendo dalle etichette magniloquenti. Non è simpatico all'allievo che provi orrore solo all'idea che qualcuno possa anche vagamente immaginarlo come un clone di qualcun altro e viva il rapporto come limitazione. Nel 1987 Umberto Eco rispondeva così ad Alberto Stabile che gli chiedeva se esistessero ancora maestri:

maestro è una parola che nel mondo universitario ha assunto un pessimo significato perché talora era termine adulatorio e talora significava e può significare colui che detiene il potere di facilitare o rovinare la tua carriera. Io ritengo invece che il rapporto allievo-maestro sia una costante della vita umana dalla prima elementare a 90 anni³.

Certo si tratta di un concetto che non ha molto di oggettivo, e che possiamo utilizzare soltanto all'interno di una relazione interpersonale accettata reciprocamente: una relazione intrisa di stima reciproca, o anche

³ A. STABILE, *Che cosa s'impara alla scuola di Eco*, «La Repubblica», 8 settembre 1987.

di affetto, per praticare la quale occorre che ambedue le parti mettano a disposizione tempo e cervello, perché – sono sicura che lo sapete molto bene – può trattarsi di un rapporto faticoso, che può comportare anche la rimozione del maestro prima goffamente ammirato e poi per lo stesso motivo percepito come ingombrante rispetto al necessario avvicendamento generazionale. Il maestro «crea continuità, contiguità, ma anche divisioni, rotture: non per il gusto di rompere, ma per riallacciare i fili dispersi in modo nuovo», scrive Gustavo Zagrebelsky (2019)⁴.

C'è un'altra parola, altrettanto ambivalente, che circola in sordina e su cui va detto qualcosa. Si tratta di *scuola*. La scuola è una sorta di luogo metafisico dell'appartenenza che presuppone un gruppo: dunque rompe la logica dell'unicità della relazione duale maestro/allievo, moltiplicandola per il numero degli allievi. Così moltiplica anche la possibilità che tra di loro si instaurino sia solidarietà sia dinamiche competitive.

Anche in questo caso si tratta di una parola antipatica ai più perché talvolta “scuola” individua un gruppo di *fideles* uniti nello scopo di vedersi facilitare la carriera partecipando a cordate, ossia ad alleanze di poteri in cui il capofila vuole qualcosa in cambio di qualcos'altro, come in tutte le fedeltà che i medievalisti conoscono così bene quando ricostruiscono la storia dei rapporti di dipendenza. Non sono novità. Alcune lettere del giovane Gaetano Salvemini portano importanti testimonianze sul concorso di Pavia del 1899 («mi han bocciato per favorire i protetti del Cipolla»⁵) e sul concorso di Milano del 1905 (c'è una «canaglia accademica» e «non intendo più sottomettermi al giudizio di gente che disprezzo»⁶). Così, per dire.

In diversi casi felici quella sorta di tribù è invece un gruppo di affini formatosi intorno a quel di più che si riceve da un professore, come i suggerimenti per le letture, il supporto per la crescita intellettuale, i ricordi, i ricordi dei ricordi, l'esempio, tutto ciò che si può trasmettere e succhiare attraverso la migliore “rete” possibile, quella che Giovanni Cherubini con il suo linguaggio limpido e diretto identificava con la pratica dello scambio

⁴ G. ZAGREBELSKY, *Mai più senza maestri*, Bologna 2019.

⁵ G. SALVEMINI, *Carteggi, I (1895-1911)*, a cura di E. Gencarelli, Milano 1968, pp. 63, 321-326, 329-337. Dopo avergli acceso qualche speranza, Firenze nel luglio 1905 non chiama Salvemini a ricoprire la cattedra lasciata da Pasquale Villari: nello scambio di lettere affronta il tema della sua militanza politica, che Salvemini ritiene decisiva nell'aver orientato la scelta della Facoltà verso Carlo Cipolla, ricorrente presenza avversa nella sua carriera.

⁶ Sulla sconfitta di Salvemini al concorso di Milano nel dicembre 1905 si vedano le lettere di Villari, Salvemini stesso, Placci, e Turati: Villari in particolare stigmatizza l'ingiustizia e cerca di confortarlo, ma Salvemini farà ricorso senza successo. Per tutto questo vedi S. RAVEGGI, *Studiare qualcosa di sinistra, anzi no: magnati e popolani*, in *Uomini paesaggi storie. Studi di storia medievale per Giovanni Cherubini*, a cura di D. Balestracci, A. Barlucchi, F. Franceschi, P. Nanni, G. Piccinni, A. Zorzi, Siena 2012, vol. II, p. 1208.

bocca-orecchio: pratica magnifica e insieme fragile perché fa sì che oggi solo la memoria condivisa degli allievi sia in grado di testimoniare dei tanti scambi verbali che ruotavano intorno a nodi storiografici o esistenziali, conversazioni e pensieri.

Durante un incontro organizzato nel 2001 all'Università di Siena sul mestiere di storico – del quale si conserva la sbobinatura curata da Roberta Mucciarelli e Michele Pellegrini – Girolamo Arnaldi commentò alcune considerazioni di Alfio Cortonesi, suo laureato nel 1972 e poi suo allievo nella Scuola Storica di Studi Medievali a Roma. Riferiva in quell'occasione Cortonesi di essersi incontrato tempo addietro con alcuni antichi allievi di Arnaldi – Stefano Gasparri e Lidia Capo –

E ci siamo detti che certamente tutto si poteva dire di quelli che almeno dall'esterno vengono visti come allievi di Arnaldi meno che fossero tutti uguali. Perché poi ciascuno di noi aveva maturato una sensibilità storiografica diversa, studiava cose diverse, e questo mi sembra che sia assolutamente incontestabile. Credo che sia un debito, fra i tanti, che ho nei confronti di Arnaldi. Sono sempre stato libero fin dagli inizi di seguire le mie propensioni, i miei interessi, senza che ci fosse alcun placcaggio in una direzione o nell'altra, e questo vale naturalmente per me e per tutti gli altri.

Si schermiva Arnaldi nel rispondere all'antico allievo, ricordando però con piacere una pagina in testa a una raccolta di saggi dedicatigli per i suoi settant'anni, dove gli era stato riconosciuto il merito di essere stato, più che un maestro in senso classico, un interlocutore degli allievi. E aggiungeva:

Effettivamente, non ho mai cercato di esserlo. Ed è anche una lezione che ho appreso da chi è venuto prima di me: penso al caso di Raffaello Morghen, che prima di me ha diretto la Scuola nazionale di Studi medievali, e dell'indimenticabile Elio Conti⁷.

Il privilegio di aver avuto la libertà di scegliere anche seguendo gli insegnamenti dello stesso maestro, che era Ernesto Sestan, l'ha ricordata anche Franco Cardini tracciando un ricordo toccantissimo di Giovanni Cherubini di fronte ai convenuti per il convegno 2021 del Centro Italiano di Studi di Storia e d'arte che Cherubini stesso presiedette in modo mirabile per molti anni: perché mentre lui, Cardini, sceglieva di procedere «dal cerchio al centro» (affrontando prima le questioni generali per poi arrivare a cir-

⁷ Traggo dalla sbobinatura degli interventi del seminario che si tenne nel 2001 all'Università di Siena su *Mestiere di Storico* (Giovanni Cherubini intervista Girolamo Arnaldi).

coscrivere la materia di studio), Cherubini andava dal «centro al cerchio», dai casi particolari individuati e studiati con attenzione monografica fino alle sintesi organiche, appoggiate a un'emplificazione se non completa quanto meno ampia ed esauriente.

Un'ultima testimonianza. Armando Sapori, storico dell'economia, nel 1960, quando già da otto anni era rettore della Bocconi di Milano, dava alle stampe *Esame di coscienza di uno storico*, una riflessione di studioso maturo sul metodo e sulle scuole storico-economiche⁸. Scriveva:

Il lavoro dello storico è un lavoro di intelligenza. E all'intelligenza nulla ripugna più del dogma e di qualsiasi altra costrizione: ad ognuno apre vie proprie, il cui tracciato ciascuno rende a mano a mano più sicuro e più largo con l'approfondimento della propria cultura e con l'affinamento della propria sensibilità. Il modo di lavorare, in Storia, è pertanto un continuo divenire, nell'ambito di una disciplina sostanziale e al di fuori di una disciplina formale. L'intelligenza del singolo, a sua volta, trova limiti alla sua libertà nell'apprezzamento delle altrui intelligenze, e si può risolvere in una discordanza o in una concordanza: feconde l'una e l'altra se il dissenso dia luogo a una discussione serena, e la concordanza agevoli un consapevole rafforzamento della convinzione. All'obiezione che così si potrebbe arrivare, non fosse che per il fascino del "migliore", alla costituzione di una scuola e come conseguenza di un metodo, si può rispondere che basterà non adoperare la parola "scuola" troppo impegnativa, e dire di "spirito" comune a studiosi spontaneamente solidali su un orientamento centrale.

Anche Sapori, dunque, prendeva le distanze dalle scuole economiche con le quali era entrato in contatto, ma riconosceva che avevano anche una loro forza trainante.

Che poi le scuole, lo si voglia o no, esistono. Nonostante le diaspore universitarie noi medievisti riconosciamo facilmente approcci di metodo e scelte tematiche che fanno capo ad alcune università, a riviste scientifiche o centri studi. Ricordo almeno il *Centro italiano di Studi sull'alto medioevo* (CISAM-1952) a Spoleto, il *Centro di studi sulla spiritualità medievale* (1955) a Todi, l'*Istituto di storia economica Francesco Datini* a Prato (1968), il *Centro italiano di studi di storia e d'arte* a Pistoia (CISSA-1972)⁹,

⁸ A. SAPORI, *Esame di coscienza di uno storico*, in ID., *Studi di storia economica*, III, Firenze 1967, pp. 393-422. Il saggio fu pubblicato per la prima volta nel 1960 ed è oggi riedito in *Armando Sapori*, a cura di S. Moscadelli e M.A. Romani, Milano 2018, pp. 229-252.

⁹ Il Centro Italiano di Studi di Storia e d'arte dal febbraio 2020 non esiste più nella forma in cui in tanti lo hanno conosciuto. Di questo cambiamento è stata data comunicazione alla comunità scientifica dei medievisti attraverso una lettera della quale si riporta il testo integrale: «Cari colleghi e amici, ringraziamo il presidente della SISMED dell'ospitalità che ci offre per informare la comunità dei medievisti che il Centro Italiano di Studi di Storia e d'Arte di Pistoia, più noto come CISSA, non esiste più nella forma in cui lo abbiamo conosciuto. È cioè cambiato in modo talmente radicale

le *Giornate normanno-sveve* a Bari (1973), il *Gruppo Interuniversitario per la storia dell'Europa Mediterranea* (GISEM) a Pisa, dove Gabriella Rossetti nel 1983 pose le basi per una rete di ricercatori europei molto prima che l'Europa fosse avvertita dagli storici come possibile area di ricerca comune¹⁰, il *Centro studi sulla civiltà del tardo Medioevo* a San Miniato

nel suo impianto scientifico e nelle persone che lo guidano, che noi tre scriventi – insieme a tutti coloro che ne hanno costituito il “gruppo dirigente” per anni raccogliendo l'eredità dei Maestri Emilio Cristiani e Giovanni Cherubini – intendiamo sottolineare il cambiamento con un segno riconoscibile di discontinuità. Dall'inizio di quest'anno il Centro ha attraversato una pesante crisi, preceduta da ripetuti episodi di delegittimazione. Non si è trattato, sia chiaro, di una crisi scientifica (il CISSA ha operato regolarmente, i convegni organizzati hanno avuto come sempre un'ottima partecipazione, gli atti sono stati pubblicati tempestivamente e con ottimi riscontri), né di una crisi finanziaria (il bilancio è ampiamente in attivo), bensì politica. Riassumiamo brevemente la vicenda pur a molti già nota. All'inizio del nuovo triennio del Consiglio Direttivo, nel febbraio 2022, con una iniziativa improvvisa non sono stati riconfermati nell'incarico la presidente Gabriella Piccinni e il segretario Paolo Nanni, che avevano raccolto l'eredità di Giovanni Cherubini, sfiduciati dai tre rappresentanti delle istituzioni pistoiesi, ovvero Giampaolo Francesconi, Giovanna Frosini e Niccolò Mochi. A colpi di maggioranza (il Comune di Pistoia e la Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, soci fondatori, per statuto detengono la maggioranza nel Consiglio Direttivo rispetto ai soci ordinari) Giampaolo Francesconi è stato nominato presidente, Giovanna Frosini vicepresidente e Niccolò Mochi segretario. Dal momento che nessuno dei tre autonominati è socio ordinario del CISSA, è stato subito chiaro che si trattava di nomine di carattere politico. Di fronte a questa evidente svolta, contraria alla storia del Centro, la sollevazione dei soci (molti dei quali membri della SISMED) è stata immediata. Usando gli strumenti civili a loro disposizione, innanzitutto i due rappresentanti dell'Assemblea dei soci nel Consiglio Direttivo – ovvero Gabriella Piccinni e Marco Valenti – si sono immediatamente dimessi dal Consiglio stesso. Un elevato numero di autorevoli soci ha quindi richiesto la convocazione di una straordinaria Assemblea Generale dell'associazione, come previsto dallo statuto del Centro e garantito dalla legge, ottenendo però un netto rifiuto. La nuova direzione, inoltre, ha riconfermato un solo storico medievista tra i membri del precedente comitato scientifico, cosa inedita nelle tradizioni del Centro. Pur dinanzi a tanta irrispettosa aggressività, indegna di una comunità scientifica come noi la intendiamo, abbiamo tentato di giungere a una soluzione bonaria e comune, chiedendo un segno visibile di discontinuità, ma anche di fronte a questa proposta il nuovo presidente ha negato perentoriamente qualunque possibilità di confronto e mediazione. Preso atto di questo ennesimo rifiuto, abbiamo valutato se fosse opportuno ricorrere al giudice, ma abbiamo finito per scegliere di non adire le vie legali immaginando un lungo iter e una serie di battaglie estenuanti sulla gestione del Centro alle quali non siamo assolutamente interessati, ma soprattutto per rispetto delle istituzioni della città di Pistoia alle quali il Centro stesso (e quello che più conta i nostri Maestri) è stato legato per tanti anni di proficua e serena collaborazione. Abbiamo pensato, del resto e semplicemente, che “questo” CISSA non avrebbe comunque più potuto essere quello che è stato, quello che i Maestri ci hanno lasciato come preziosa eredità, cioè un'istituzione culturale riconosciuta nel panorama italiano ed europeo. “Quel” CISSA non esiste più. Ne esisterà un altro che del primo avrà solo il nome e con il quale noi non desideriamo aver nulla a che vedere. Vi ringraziamo di averci letto fin qui e vi alleghiamo una memoria di cosa è stato il CISSA nei suoi 50 anni di vita, fino al febbraio 2022. Gabriella Piccinni, Franco Franceschi, Paolo Nanni».

¹⁰ Così E. SALVATORI, *Tra l'esempio e l'eccezione: Pisa negli studi di Gabriella Rossetti*, in “Un filo rosso”. *Studi antichi e nuove ricerche sulle orme di Gabriella Rossetti in occasione dei suoi settanta anni*, a cura di G. Garzella ed E. Salvatori, Pisa 2007, pp. 19-20. Per altre informazioni sul GISEM si vedano il sito internet del Gruppo (<http://www3.humnet.unipi.it/gisem/>) e il lavoro di G. SCARZIA, *Il Gruppo Interuniversitario per la Storia dell'Europa Mediterranea: analisi di un percorso*, «Reti Medievali-Rivista», vi, 2005, 1.

(1984), il *Centro di studi per la storia delle campagne e del lavoro contadino* (CESSCALC-1994-1995) che organizza il *Laboratorio internazionale di storia agraria* a Montalcino (1998). Anche alcune riviste hanno fatto da catalizzatore di gruppi di medievisti con percorsi storiografici e metodologici particolari. Solo qualche esempio: la «Rivista di storia dell'agricoltura» (fondata nel 1960 da Ildebrando Imberciadori e dal 1995 diretta da Giovanni Cherubini), «Archeologia Medievale» (fondata nel 1974 da Riccardo Francovich), «Quaderni medievali» (fondata da Giosuè Musca che nel 1976 mise in contatto il mondo della ricerca con quello degli insegnanti), «Storica» (nata nel 1995 per parlare di storiografia), «Reti Medievali» (nata nel 2000 per valorizzare le, allora nuove, tecnologie nelle pratiche di ricerca e di comunicazione del sapere), «Quaderni di Storia religiosa» (fondata nel 1994 da Giuseppina De Sandre, Grado Merlo, Antonio Rigon e oggi guidata da un gruppo rinnovato che ne mantiene l'approccio di storia sociale e l'ancoraggio alle fonti). A proposito di quest'ultima rivista, Merlo ha voluto mettere in chiaro di recente che «il gruppo non [ha] mai agito come una lobby accademica, mantenendo sempre, per quanto possibile, il distacco dagli organici grovigli del mondo universitario e, su un altro piano, rispettando la specifica individualità dei suoi componenti (e dei loro allievi) i quali attraverso la loro solidale diversità hanno cercato e perseguito tematiche e metodologie innovative nei loro rispettivi studi»¹¹: cioè dal luogo nel quale la parola Scuola si è caricata di quei significativi negativi che ogni accademico fiuta nell'aria quando presenta un saggio a una rivista o stende un referaggio oppure fa parte di una commissione di concorso.

2. *Lo storico è un artigiano*

Può anche darsi che l'allievo si scelga un maestro diverso da quello in carne e ossa che ha guidato la sua tesi di laurea o i suoi primi passi nel mondo della ricerca (come Paolo Prodi rispetto a Gina Fasoli, come Armando Saporì rispetto a Henri Pirenne, Werner Sombart, Gino Luzzatto, Lucien Febvre e Gaetano Salvemini), che il suo sia un maestro “di elezione”, un maestro “di carta” che ha contribuito indirettamente alla sua formazione, oppure che si tratti del riconoscimento di valore in un rapporto tra pari.

Però i nostri vecchi dicevano che «il lavoro si ruba con gli occhi». Lo storico, si sa, è un artigiano e l'artigiano – i medievisti lo sanno bene – era un maestro che trovava il suo mezzo più significativo nella trasmissione di-

¹¹ MERLO, *Premessa*, cit., p. 7.

retta, attraverso le parole e i gesti, dove lentamente mostrava all'apprendista "come si fa". Roberto Sabatino Lopez nel 1976 esprimeva apprezzamento per Armando Saporì come artigiano del buon tempo antico («Maestro artigiano (...) ci sembra il Saporì»)¹² e coerente con ciò appare l'epigrafe che Saporì stesso pose al terzo volume dei suoi *Studi di storia economica*: «Alle collaboratrici al mio lavoro artigiano la mamma Zuleika la moglie Cadira la figliola Giuliana»¹³. L'esempio dato nella dimensione laboratoriale, quasi ludica, nel corpo a corpo con l'oggetto della ricerca, dove il senso dell'aula si trasforma nelle «ore a bottega», a scoprire la passione e a imparare la selezione delle fonti, hanno fatto parte anche del riconoscimento che, in tempi ben più recenti, Beatrice del Bo e Paolo Grillo hanno fatto a Rinaldo Comba, un altro grande artigiano della medievistica italiana¹⁴ o che Enrica Salvatori ha individuato nella parola d'ordine (*schede!*) di Gabriella Rossetti¹⁵.

Il Maestro qualche volta è qualcuno che tu hai osservato mentre "rompeva le cose" «per la curiosità di vedere come funzionano o non funzionano» (sono parole di Mario Del Treppo)¹⁶. Qualche altra volta è chi ti ha guidato in quel primo atto pratico ma fondamentale che è la routine della revisione dei testi. Armando Saporì racconta un altro episodio illuminante:

Avevo trentadue anni quando sottoposi a Gaetano Salvemini il manoscritto del mio primo volume: *La crisi delle compagnie mercantili dei Bardi e dei Peruzzi*. Provenivo dal giornalismo, dopo aver conseguito la laurea in giurisprudenza, e avevo scritto centinaia di pagine. A furia di tagli col lapis rosso Salvemini me le restituì ridotte a poco più della metà; e con il lapis blu sostituì le parole Monarchia, Impero, Papato con quelle di re, imperatore e papa, e tutte scritte con l'iniziale minuscola. E poche righe di avvertimento in un foglio a parte: "tienti al sodo e non mollare il filo del discorso. Ricordati che le istituzioni le fanno gli uomini e gli uomini le disfanno. Non credere ai grandi uomini". A prima vista c'era da rimanere sconcertati. Poi mi sembrò di capire: se l'opera di storia è un "discorso", bisogna serrarlo in una logica da appoggiare sul concreto e sull'essenziale, e bando tanto alle chiacchiere quanto alla minuta erudizione. Se le istituzioni le fanno gli uomini, bisogna comprendere gli uomini per vedere dentro alle istituzioni. Se i "grandi uomini" non hanno l'importanza che farebbe supporre la loro statura, vuol dire che a quell'altezza non si elevano soltanto per virtù propria, e da lassù dirigono la propria volontà, ma sono le folle che issano

¹² R.S. LOPEZ, *Armando Saporì*, «Rivista storica italiana», 88, 1976, pp. 307-309.

¹³ A. SAPORÌ, *Studi di storia economica*, III, Firenze 1967 e D. CANTIMORI, *Omaggio ad Armando Saporì*, «Il Nuovo Corriere», 13 maggio 1953.

¹⁴ B. DEL BO, P. GRILLO, *Rinaldo Comba, studioso e maestro*, in *Medioevo vissuto. Studi per Rinaldo Comba fra Piemonte e Liguria*, Roma 2016.

¹⁵ SALVATORI, *Tra l'esempio e l'eccezione*, cit., pp. 19-20.

¹⁶ *Tra Gioacchino Volpe e Fernand Braudel: l'itinerario di uno storico. Una conversazione con Mario Del Treppo*, a cura di B. Figliuolo e F. Senatore, «Nuova Rivista Storica», CIV, 2020, p. 1217.

sulle spalle l'eroe (lo statista, il santo e così via) come espressione dell'ambiente e del momento. E pertanto più degli uomini contano le società. Col tempo, è evidente, avrei dovuto scendere più a fondo. Ma per intanto una cosa era certa: si trattava di andare contro corrente, proprio quello che ci voleva per il mio temperamento avverso al conformismo. E di andarci, questo il Salvemini me lo diceva a voce, senza illusioni di gloria: «al nostro mestiere dobbiamo attendere senza chiedere altra soddisfazione che quella della creazione intesa come diritto e come dovere della nostra intelligenza, e necessità del nostro cuore»¹⁷.

Rileggendo di quella matita blu immediatamente si visualizza quel «bisogno di concretezza, di veder chiaro dietro le parole le cose concrete, gli uomini in carne ed ossa», ben percepibile in ogni scritto di Salvemini e come tale ricordato da Giovanni Cherubini nel 2005: quel

bisogno di concretezza, di veder chiaro dietro le parole le cose concrete, gli uomini in carne ed ossa nella *Rivoluzione Francese* addirittura teorizzato e giustificato nell'uso che, a malincuore, dovette fare anche lui del termine astratto "rivoluzione" solo per richiamare alla memoria l'immagine complessiva senza dovere volta per volta ripetere le enumerazioni di tutti i particolari¹⁸.

3. *La fame dell'aula*

La pandemia di Covid-19 ci avrà fatto un grande regalo se ci avrà fatto riscoprire il valore dell'aula. Per sottrazione, per fame. L'aula non è un luogo di conferenze brillanti da far ingurgitare a una serie di quadratini che appaiono nello schermo. L'aula è luogo di relazione. «Era semplicemente uno dei miei professori all'università: ma l'aula dove insegnava era un posto diverso da tutti gli altri», scriveva Pier Paolo Pasolini di Roberto Longhi:

era sguainato come una spada. Parlava come nessuno parlava. Il suo lessico era una completa novità. La sua ironia non aveva precedenti. La sua curiosità non aveva modelli. La sua eloquenza non aveva motivazioni. Per un ragazzo oppresso umiliato dalla cultura scolastica, dal conformismo della società fascista, questa era la rivoluzione¹⁹.

¹⁷ A. SAPORI, *Esame di coscienza di uno storico*, in *Armando Saporì*, a cura di S. Moscadelli e M.A. Romani, Milano pp. 230-231.

¹⁸ G. CHERUBINI, *Gaetano Salvemini. Testimonianza*, in *L'Università degli Studi di Firenze fra istituzioni e cultura nel decennale della scomparsa di Giovanni Spadolini*, Atti del convegno di Studi (Firenze, 11-12 ottobre 2004), a cura di S. Rogari, Firenze 2005, p. 59.

¹⁹ P.P. PASOLINI, *Che cosa è un Maestro?* (1971), in *Saggi sulla letteratura e sull'arte*, a cura di W. Siti e S. De Laude, Milano 2004, t. II, p. 2593.

Il fascino dell'aula attraversa i tempi e le discipline. Giovanni Agosti, storico dell'arte, descrive splendidamente il suo stupore di allievo che all'Università scopre il significato della ricerca, non i noiosi quadri generali di sapore perennemente introduttivo. Ricordando Paola Barocchi scrive:

Aveva su per giù – più meno che più – la mia età di ora, 55 anni, quando l'ho vista la prima volta, in fondo al lungo tavolo antico di legno nel suo studio alla Scuola Normale. Paola Barocchi era naturalmente autorevole e fissata in un'iconografia che non sarebbe mutata nei decenni: i capelli raccolti, le gonne scozzesi, un cappotto scuro, una bellezza d'altri tempi. Era l'autunno del 1980. Cominciavo allora l'Università, a Pisa, e di quelle lezioni di Storia della critica d'arte, come si chiamava la sua materia, non avrei capito nulla per mesi: avendo alle spalle le inevitabili semplificazioni del liceo (nonostante le tante contestazioni e le tante sperimentazioni e le tante performances e i tanti cortei), non ritrovavo un filo in quella sequenza di documenti e di testi che ci venivano presentati a lezione – a cui prendevamo parte in pochissimi, direi meno di dieci, intorno al tavolo di noce – per tratteggiare il collezionismo medico sullo scorcio del XVI secolo²⁰.

L'aula poi si spalanca e il maestro accompagna gli altri fuori, nella vita civile, nel territorio, nel mondo. Nel racconto di Armando Petrucci, Emanuele Casamassima, paleografo come lui, non era soltanto un maestro “da cattedra”,

chiuso nel suo magistero universitario; ma [di] un maestro extraistituzionale, quotidiano, che sempre insegnava, in biblioteca, nella concreta gestione del patrimonio culturale, nei contatti personali, nel comportamento. Non per caso nel novembre del 1966, quando si trovò ad essere direttore della Biblioteca nazionale centrale di Firenze devastata dall'alluvione, inventò un modello “democratico” di ripristino delle funzioni essenziali di quell'istituto e di recupero del materiale danneggiato che è rimasto nella memoria storica della sinistra italiana e che costituì un primo momento attivo e positivo di quella che poi sarebbe stata la contestazione del 1968; in realtà molti dei quadri del “movimento” si formarono lì, nel fango di quelle sale, asciugando e spazzolando libri antichi e moderni sotto il suo vigile e un po' febbrile sguardo²¹.

²⁰ G. AGOSTI, *Paola Barocchi*, «il Manifesto», 2 giugno 2016.

²¹ A. PETRUCCI, *Casamassima, militante sul fronte dei libri*, «il Manifesto», 17 settembre 1988, p. 12, poi edito in ID., *Scritti civili*, cit., p. 84.

L'immagine più forte che ho di Vito – scrive Massimo Montanari nel suo bellissimo ricordo di Vito Fumagalli (2003) – è di quando mi insegnava a riconoscere gli alberi: questo è un carpino, questa una robinia, questo un faggio. Facevamo lunghe passeggiate insieme, in campagna e nei boschi, ma anche in città, tra i palazzi e i cortili di Bologna: ovunque amava scoprire i segni della natura e le tracce degli animali, quei “clandestini in città” a cui Fulco Pratesi dedicò un libro che a Vito piacque molto. Credo che con quegli animali e con quelle piante avesse instaurato un rapporto di complicità: anche lui, in fondo, si sentiva clandestino in città, ma il suo disagio di campagnolo – come amava definirsi, con una punta di civetteria – era ampiamente compensato dalla certezza che la “natura”, alla fine, vince sempre. I ritmi della “civiltà” faticava ad accettarli, ma la nostalgia del passato non ha mai fatto breccia fra i suoi sentimenti: s'ingegnava invece a riconoscere – con acume, con attenzione, con una profonda tensione percettiva e morale – ogni possibile occasione per conservare e costruire forme “naturali” di rapporto con le persone e le cose. Cercava forme dirette di comunicazione, non alterate dal rito o dalla convenzione sociale. Perciò poteva sembrare un uomo difficile e persino scostante. I suoi lunghi, imbarazzanti silenzi – incomprensibili per chi non lo conoscesse a fondo – erano forse un modo per entrare fisicamente in contatto con gli altri: la ricerca di una sintonia, di una “simpatia” non mediata dalla parola. In silenzio rifletteva e, soprattutto, “sentiva”. Metteva a fuoco la circostanza a partire dal suo svolgimento ambientale, da quella sorta di “grado zero” determinato dalle presenze fisiche, dalle distanze, da ciò che si vede, si annusa, si tocca. Osservava ogni dettaglio e amava ripetere, con Aby Warburg, che «Dio è nel particolare». Poteva sembrare un uomo solitario e introverso, ma il suo rapporto col mondo era completo e totale, come può esserlo quando si sente il mondo nella propria pelle. Soprattutto da questa carica esistenziale Vito Fumagalli traeva la sua grande capacità di affascinare gli studenti e di coinvolgerli nella passione della storia²².

Perché poi ci sono gli studenti che, da parte loro, sono animali dal fiuto sottilissimo: come ripeteva Umberto Eco, se dicono che un insegnante è un cretino hanno ragione; e hanno ragione anche quando invece individuano nell'insegnante un maestro. Questo per dire che è l'allievo che fa il maestro. Una volta Giovanni Cherubini mi ha confessato: «io ero molto giovane, tu andavi svelta e questo costringeva anche me a crescere come professore». Perché appunto la bellezza stupefacente di questo mestiere sta nel fatto di basarsi interamente sulla relazione.

²² M. MONTANARI, *Ricordo di un maestro. Vito Fumagalli 1938-1997*, «Intersezioni», XVII, 1997, pp. 175-183 (alle pp. 183-198, una prima bibliografia dei suoi scritti). Montanari è tornato a ricordare il maestro in M. MONTANARI, *Ricordo di Vito Fumagalli (1938-1997)* [a stampa in *Ideologie e pratiche del reimpiego nell'alto Medioevo*, Atti della XLVI Settimana di Studio (aprile 1998), Spoleto 1999, pp. 1-24, distribuito in formato digitale da *Reti Medievali*].

4. *Allievi dei nostri tempi*

Parlare dei maestri è un po' come ricapitolare la propria esperienza, è frutto di un *dopo*. Mi copro nobilmente dietro le parole di Pier Paolo Pasolini su Roberto Longhi (due nomi che insieme fanno sentire piccoli): «si capisce soltanto *dopo* chi è stato il vero maestro: quindi il senso di questa parola ha la sua sede nella memoria»²³. Ha confermato di recente il novantenne Mario del Treppo: «riconosco più ora i debiti di allievo che ho contratto nei suoi confronti [di Ernesto Pontieri] di quanto non fossi disposto a fare allora»²⁴.

C'è un altro aspetto della questione. Noi siamo sempre allievi dei maestri, ma siamo anche, e forse di più ancora, ognuno allievo dei nostri anni. Un intellettuale, naturalmente, avendo studiato, sa sempre quanto “gli altri” siano figli dei loro anni. Lo sa, perché gli hanno insegnato proprio nelle aule universitarie a leggere un libro con senso critico, ad acquisire uno sguardo storiografico sulla produzione di storia e così via. Sa che tutto ciò che viene scritto è datato e va contestualizzato. Poi però le cose cambiano quando lo sguardo prova a volgersi all'interno, perché quell'intellettuale così colto e raffinato si trova in difficoltà a comprendere di essere, proprio lui, l'osservatore degli altri, molto meno eccezionale di quanto desidererebbe. Perde lucidità quando deve accettare di sé che quello che sta scrivendo è solo in parte risultato di una sua scelta e della sua sensibilità, in altra ampia parte lo è del sapere accumulato alle sue spalle, poi del mercato accademico, poi di quello editoriale; poi dell'aria circolante nei suoi tempi.

Nel 1978 Ruggiero Romano (che all'epoca aveva 55 anni e già coordinava la monumentale *Storia d'Italia* Einaudi) pubblicò in una collana divulgativa (diretta da Umberto Eco e distribuita con l'Espresso) un libretto dal titolo ambizioso: *La storiografia italiana oggi*. Dopo aver ripercorso gruppi e “scuole” (tendenza economico-giuridica, storici storicisti, storici marxisti, storici cattolici), introduceva una sezione dal titolo *Storici a parte*. Vi inseriva studiosi che ammirava e che gli sembravano battere cammini propri, anche se ciascuno con debiti parecchio grossi verso uno o l'altro gruppo e una o l'altra tendenza. A conclusione di questa parte, Romano inseriva sé stesso: «posso concludere questo paragrafo dicendo che questi storici “a parte” mi sono più simpatici e che, per quel che mi riguarda, mi unisco al loro gruppo?».

²³ PASOLINI, *Che cosa è un Maestro?*, cit., t. II, p. 2593.

²⁴ *Tra Gioacchino Volpe e Fernand Braudel*, cit., p. 1211.

Lo capisco. A noi tutti rode un po' di essere figli dei propri anni e dei contesti culturali in cui ci si è formati, perché c'è una parte di noi che ambirebbe all'eccezionalità. Eppure dobbiamo accettare ogni lezione della storia, compreso quando esige una dolorosa umiltà: quella di ripensarci come una minuscola increspatura nell'onda grande. «Gli storici – polemizzava nel 1913 lo scrittore Charles Péguy – (...) si dedicano volentieri a trattare molto a fondo l'indefinitezza del dettaglio storico. Ma non vogliono, loro, essere considerati come parte di questa indefinitezza del dettaglio storico. Non vogliono essere parte dell'ordine storico. È come se i medici non volessero ammalarsi e morire». Che tradotto, e volgarizzato, e trasformato in un appello significa: cerchiamo di non darcela troppo a bere. E illusi gli storici che pensano il contrario.

Per quanto mi riguarda, so bene di aver studiato a Firenze negli anni bollenti della contestazione studentesca (i primi anni Settanta), ho profonda coscienza che la mia biografia intellettuale è una biografia generazionale, riconosco soprattutto il senso del collettivo che è stato proprio degli anni della mia formazione. Se mi chiedo cosa volessi quando ho iniziato a insegnare, mi dico che volevo solo che la mia voce «arrivasse fino all'ultima fila». Cosa volevo quando ho iniziato a far ricerca? Cogliere le domande più pungenti del mio presente per interrogare la storia e poi tornare al presente, come mi insegnava il mio maestro.

5. Catene (non cordate), aquile e passerotti

Non mi pare di aver mai fatto coscientemente la scelta di fare questo mestiere, non ne avevo la vocazione dall'infanzia, anzi mi iscrissi a Lettere pensando «tutto, fuorché storia!». Alla prima lezione capii che la storia non mi piaceva semplicemente perché non avevo mai capito cosa fosse. Mi sembra perciò di essermi trovata tra le mani questa scelta solo quando ho incrociato, nello stesso anno, i corsi di Ernesto Ragionieri e di Giovanni Cherubini, quest'ultimo uno degli incontri “miracolosi” che ti rimodellano la vita, il colpo di fulmine sulla mia personalità, dal quale sono uscita irrimediabilmente segnata. Gli giurai amore eterno quando durante un colloquio in preparazione della tesi mi disse: «siamo sinceri, anche per un medievista ci sono diverse cose molto più importanti della storia medievale». Io pensai: certo, come la libertà, e solo per questa premessa sentii che potevo anche restare in questo mondo.

Io ringrazio Giovanni Cherubini anche per l'opportunità che mi ha dato di sentirmi almeno un poco inserita in una catena allievo-maestro – la

catena, non la cordata – che risale indietro più di un secolo fino all'intelligenza di quel grande italiano che fu Gaetano Salvemini, della cui memoria Cherubini si è nutrito attraverso il ricordo dell'allievo di lui, e suo maestro, Ernesto Sestan. Noi allievi di Cherubini chiamiamo ancor oggi Salvemini “il bisnonno”, Sestan il nonno. Di quest'ultimo Cherubini ci ha più volte mostrato le schede, pezzi di carta frutto del lavoro negli archivi e nelle biblioteche, conservate oggi in un armadio fiorentino, vergate in scrittura minuta e poi tutte numerate in rosso. Chi ha avuto modo di formarsi con il suo sostegno sa quanto abbia sempre avvertito (e comunicato agli allievi) la responsabilità di essere inseriti in quella catena straordinaria.

Una citazione è ora necessaria, vorrei proporvela come ulteriore toccante testimonianza. È Sestan che scrive di Salvemini nel 1957:

Chi qui lo ricorda, con animo commosso e, se dovesse parlare, con tremor della voce, con profonda gratitudine per quanto gli deve nella sua formazione morale e intellettuale, per i consigli che n'ebbe, per i sussidi d'ogni genere, anche materiale, che – come soleva con i giovani – gli procurò negli anni spesso decisivi subito dopo la laurea, non può parlare che per se stesso, ma crede di non andare errato, se pensa che, negli aspri dilemmi che la vita impone e impose soprattutto in quegli anni, anche altri di quei vecchi scolari si siano trovati a pensare al Maestro lontano come allo specchio della propria coscienza, di quella buona, serena coscienza della quale si vorrebbe avere sempre il consenso. Che se un pungente rammarico è rimasto, non è di essere stati al di sotto di lui nell'ordine intellettuale, ma in quell'altro ordine, più nobile, più alto, più raro, l'ordine dell'indomita fermezza del carattere, nel quale, anche più che nella storiografia, Salvemini ha una grandezza che non morrà²⁵.

Un testo oggettivamente pieno di pathos, dietro il quale c'è una pagina dolorosissima di storia dell'Italia del '900. Tanto è vero che tra le schede di Sestan ce n'è una, amarissima, intitolata «Alcuni professori universitari immessi in ruolo dopo il 1933 e perciò iscritti al PNF» cui segue un elenco di 32 nomi, con le date. Giovanni Cherubini ha riferito più volte a noi allievi che Sestan gli raccontava, con una specie di confessione dolente per la propria «debolezza» (ossia il giuramento al partito fascista richiesto ai pubblici dipendenti), che il vecchio Maestro tornato dall'esilio americano a guerra finita lo aveva lavato da questa «colpa» nata dal bisogno di vivere. «Io ero nato per combattere, lei era nato per studiare». Così il perdono di

²⁵ E. SESTAN, *Salvemini storico e maestro*, del 1957 ora E. SESTAN, *Storiografia dell'Ottocento e Novecento*, a cura di G. Pinto, Firenze 1991, pp. 305-344.

Salvemini è arrivato a noi attraverso il filtro del ricordo del ricordo, che Cherubini mise poi per scritto nel 2005.

Naturalmente della indomita passione civile di Salvemini testimonia la sua vita e ne possediamo ampie testimonianze scritte. Basti qui ricordare la lettera inviata al rettore dell'Università di Firenze (il testo della quale fu riportato anche da qualche giornale inglese), datata Londra, 5 novembre 1925:

Signor Rettore la dittatura fascista ha soppresso, oramai, completamente, nel nostro paese, quelle condizioni di libertà, mancando le quali l'insegnamento universitario della Storia – quale io la intendo – perde ogni dignità, perché deve cessare di essere strumento di libera educazione civile e ridursi a servile adulazione del partito dominante, oppure a mere esercitazioni erudite, estranee alla coscienza morale del maestro e degli alunni. Sono costretto perciò a dividermi dai miei giovani e dai miei colleghi, con dolore profondo, ma con la coscienza sicura di compiere un dovere di lealtà verso di essi, prima che di coerenza e di rispetto verso me stesso. Ritornerò a servire il mio paese nella scuola quando avremo riacquisito un governo civile.

Anche Salvemini aveva scritto una volta dei suoi vecchi maestri, che a fine Ottocento insegnavano nell'Istituto di Studi superiori pratici e di perfezionamento, quello che nel 1924 si trasformò nell'Università di Firenze²⁶. Leggiamo:

Quei vecchi maestri appartenevano quasi tutti a quella corrente di pensiero, che oggi è disprezzata come “positivista” (...). La loro e la nostra coltura era (...) angusta, arida, terra terra, inetta a levarsi verso i cieli (...) dell'idealismo. Ai tempi di quella coltura terra terra, noi ci classificavamo nettamente in credenti o non credenti, clericali o anticlericali, conservatori o rivoluzionari, monarchici o repubblicani, individualisti o socialisti. Il bianco era bianco e il nero era nero. Il bene era bene, e il male era male. O di qua o di là. Quando noi poveri passerotti empirici fummo divorati dalle aquile idealiste, il bianco diventò mezzo nero e il nero mezzo bianco, il bene mezzo male e il male mezzo bene, il briccone non poteva non essere mezzo galantuomo e il galantuomo era condannato ad essere mezzo briccone. Oggi in Italia i clericali sono mezzo comunisti ed i comunisti mezzo clericali. Le stesse lampade che illuminano le celebrazioni comuniste servono alle madonne pellegrine. È la torre di Babele. Per conto mio, sono rimasto sempre ancorato, o se preferite dire così, insabbiato, dove i maestri di allora mi condussero: il masso erratico abbandonato nel piano del ghiacciaio ritiratosi sulle alte montagne²⁷.

²⁶ *L'Istituto di Studi Superiori e la cultura umanistica a Firenze*, a cura di A. Dei, Pisa 2016.

²⁷ Utile leggere il commento di M. SALVATI, *Salvemini e machiavellici*, «Economia & Lavoro», xli, 2007, pp. 31-40: «Perché i passerotti furono divorati dalle aquile? Alla fine dell'Ottocento,

Fa venire i brividi. Tra quelle aquile idealiste che divorarono «i passerotti empirici» naturalmente ne riconosciamo una “gigantesca e vorace”, Benedetto Croce, oggetto però – secondo Mario Del Treppo – di una «idolatria da parte dei settori culturali più conformisti del paese, specie nel Mezzogiorno: come se egli avesse pensato per tutti e per sempre»²⁸.

6. *La grande assente*

Non sarà sfuggito che finora ho parlato al maschile, fino a pronunciare frasi irritanti al mio stesso orecchio. L'ho fatto consapevolmente.

Bene, quando sono nata nel 1951 da appena quattro anni le donne italiane avevano votato per la prima volta. Avevo 17 anni quando si avviava il grande rivolgimento di costume del 1968, ne avevo 19 quando fu consentito il divorzio, 27 quando abortire non fu più reato, 30 quando fu abolito l'istituto del matrimonio riparatore, 45 quando la violenza sessuale fu dichiarata delitto contro la persona, solo per dirne qualcuna, e per ricordare che la mia giovinezza e prima maturità sono avvenute a cavallo di grandi roture. Per tutti, e per le donne un po' di più.

Eppure, nell'Università di Firenze, dove ho studiato dal 1969 al 1974, non ho mai ascoltato una lezione fatta da una donna. Mai. Hanno sfiorato, in maniera assolutamente periferica e senza effetti reali sulla mia formazione, solo due o tre donne facenti parte di quelle figure, abbastanza anonime, che noi studenti chiamavamo sempre “assistenti” soltanto perché non avevamo la minima idea se avessero o meno una collocazione nel sistema universitario.

La grande assente, lo avete capito, è la parola *maestra*. Nei miei anni giovanili dire “è il mio maestro” significava riconoscere un pilastro della propria formazione; dire “è la mia maestra” significava ricordare la propria

in Italia, i passerotti empirici e positivisti erano numerosi e influenti e le aquile poche, anche se una di esse, Benedetto Croce, era gigantesca e vorace. Non c'era forse qualcosa nei passerotti, qualche debolezza, che li predisponesse ad essere divorati dalle aquile? Come mai quasi tutta la gioventù italiana del primo Novecento – quella colta, intelligente, appassionata – si rivoltò contro i passerotti? E poi, furono solo le aquile idealiste che sterminarono la razza dei maestri di Salvemini? Non c'erano forse altri rapaci di diversa grandezza che contribuirono allo sterminio? Grandissimi come Nietzsche o di media stazza come Sorel? Perché tutta la cultura del primo Novecento fu spazzata via da un'ondata irrazionalista che risparmiò, e non del tutto, solo i paesi anglosassoni? Sono domande diverse, ma a tutte si dovrebbe rispondere per capire quanto è solido il piedestallo su cui sale Salvemini per pronunciare la sua invettiva». I maestri cui Salvemini fa riferimento sono quelli dell'Istituto di Studi superiori pratici e di perfezionamento, presso il quale aveva studiato.

²⁸ *Tra Gioacchino Volpe e Fernand Braudel*, cit., p. 1215.

insegnante elementare, la signora maestra. Quest'uso linguistico nascondeva – naturalmente – un pregiudizio di genere.

Le date contano. È solo nel 1993 e 1994, ricordando Gina Fasoli, che trovo usata per la prima volta tra i medievisti la parola *maestra*, nei ricordi di due suoi allievi, Francesca Bocchi e Antonio Ivan Pini, con la nobilitazione ulteriore della maiuscola²⁹. Era la metà degli anni '90 e nell'aria c'era molto di nuovo. Gina Fasoli stessa si era sempre definita *professore ordinario*.

Dunque, in assenza di modelli femminili vincenti in ambito accademico, le universitarie della mia generazione si sono dovute inventare tutto. Io credo di essere stata vittima del perfezionismo del “femminismo primitivo”, quello in cui le donne per farcela devono essere brave e resistenti alle pressioni. Per liberarmi da questo peso sulle spalle cominciai presto a parlare in minigonna a convegni che imponevano ben altro *dress code*, o quant'altro mi serviva per sentirmi me stessa e non omologata all'*homo academicus*, per riprendere il titolo provocatorio di un vivace studio sociologico di Pierre Bourdieu (1984)³⁰.

Ma questo richiedeva anche (o almeno io così credevo allora) che mi preparassi sempre molto bene, se possibile anche più accuratamente dei maschi miei coetanei: perché sapevo che a me nessuno avrebbe fatto sconti; ma della mia passione per la storia e insieme delle mie minigonne nessuno si doveva permettere di dire niente, unica condizione (sempre secondo la me di allora) perché sentissi di poter continuare agevolmente a non mortificare la mia femminilità nel mondo della ricerca. Si tratta della strada che quella “me” così giovane si era inventata da sola perché il mondo accademico non continuasse a privarsi, come aveva fatto per diversi secoli, dell'apporto delle intelligenze femminili.

Su tutto questo, a tanti anni di distanza dalla mia laurea, rifletto criticamente più volte al giorno perché è evidente che la sfida un po' nevrotica che avevo accettato e forse personalmente vinto non poteva funzionare per tutte. E dunque, c'è ancora tanto da fare e da tenere molto alta la guardia.

Insomma per cogliere l'opportunità gigantesca e scardinante offerta dall'evolversi dei tempi, per molte della mia generazione essere donna e professoressa ha significato far quadrare tante cose e sviluppare una forte resistenza individuale a quei processi quotidiani in cui si può essere scelte

²⁹ A.I. PINI, *Dal determinismo geografico all'amore storiografico: gli studi medievistici di Gina Fasoli su Bologna e l'Alma Mater Studiorum*, in *L'opera storiografica di Gina Fasoli*, Bologna 1994, pp. 27-66.

³⁰ P. BOURDIEU, *Homo academicus*, prefazione di M. Giannini, postfazione di L. Wacquant, Bari 2013 (edizione in lingua originale 1984).

come le imputate di turno (che so io, e solo riferendosi alla ricerca, perché troppo femministe o troppo poco femministe): c'era da far confluire nella personalità le tante etichette che ti venivano proposte e tu non volevi che nessuna prendesse il sopravvento sulle altre. Volevi essere libera, e dunque finivi per scontentare quando quelli e quando quelle altre.

Tutto questo mi pare di ricordare che mi abbia giovato, almeno in termini di rafforzamento della personalità, di spinta all'impegno e alla preparazione, che valuto oggi come un vero valore aggiunto della mia vita professionale. Per questo non ripudio nulla, e anzi lo rifarei. Però spesso ho sperato che certi comportamenti da battipista potessero almeno risparmiare qualche inutile fatica a qualcuna delle mie allieve, e rendere più consapevoli e maturi i miei allievi.

Nella fatica mi hanno dunque fatto compagnia, secondo le evoluzioni del gusto e le trasformazioni del corpo legate all'età, prima la mia serie di minigonne, di jeans e gonnelloni, poi gli abiti da femmina e infine quelli da signora. E soprattutto i miei amati rossetti rossi («così gli facciamo paura» mi insegnò una collega più anziana alla mia prima commissione di concorso). Ero giovane ma capii subito la lezione: che ogni fatto, ogni gesto banale, ogni parola può avere esiti infiniti. E così, quando nel 1999 Tommaso Detti, allora preside della facoltà di Lettere, mi chiese «Come ti dobbiamo chiamare, direttore o direttrice del dipartimento?» la mia risposta fu «io mi autochiamo direttrice, però se mi chiamate direttore rispondo lo stesso». Tanto bastò, il titolo nuovo passò con facilità e con esso un riconoscimento linguistico importante. Ciò mi rese allegra.

Per me stare dentro l'Università italiana conservando quella sorta di energia positiva che ha nascosto ogni volta che ho avuto paura, ha significato mantenere lo sguardo prezioso sul mondo e sulle relazioni che mi hanno insegnato esperienze fatte fuori dalle nostre aule perché, e lo ricordo a studentesse e studenti, è fuori che si cresce intellettualmente, cioè quando si mette ciò che si impara nei libri alla prova delle cose, e viceversa; ha significato vivere una specie di ribellione silente ma quotidiana, e vigilare – in aula, nei corridoi, nei luoghi delle decisioni – su quel non poco di ordine sessista che è ancora il fiume carsico delle Università italiane.

Ma soprattutto ha significato accettare una altrettanto quotidiana assunzione di responsabilità. Protestare, denunciare senza agire non ha mai fatto per me. Sarebbe stato troppo facile. Il mio Maestro ogni tanto mi invitava alla moderazione rispetto a questo “farsi carico” e mi ricordava l'immagine di Gabriella che spingeva la carriola come faceva da piccola nel cantiere del nonno, del quale gli avevo raccontato.

Sicuramente all'inizio mi dette forza anche essere stata pienamente supportata proprio da lui e oggi sono fiera di presiedere il Comitato scientifico della "sua" «Rivista di storia dell'agricoltura»³¹. Ho però dovuto constatare nel tempo che c'è stata questa unica donna tra gli allievi di Cherubini che fanno oggi parte dei ruoli dell'Università italiana (i miei "fratelli" Franco Franceschi, Andrea Zorzi, Duccio Balestracci, Andrea Barlucchi, Paolo Nanni). Quando gliene ho chiesto conto, non ho ricevuto risposte convincenti; aggravate dal commento «ma tu eri brava!», con quel *ma* che negava mentre affermava. E allora ho contestato con puntiglio al Maestro che in quell'occasione non si mostrava all'altezza della sua stessa grande capacità di analisi delle cose del mondo.

Ma, come ho detto, ognuno di noi è anche allievo del suo tempo e della sua vita, anche delle piccole storie che si snodano ogni giorno davanti ai suoi occhi e che determinano quell'altra storia, quella che ci riguarda tutti.

7. «Guarda vicino e pensa largo»

Giovanni Cherubini una volta si è definito, rispetto a Gaetano Salvemini, «passerotto di fronte ad un'aquila» parafrasando quel brano straordinario che ho citato prima. Io sono un "passerotto" tanto ma tanto più minuscolo, però sono fiera e grata di aver avuto nella vita almeno l'opportunità di rappresentare un anello di una catena bella e creativa, impastata con la memoria, il metodo e la passione civile di quel grande italiano, fiero e combattivo, divenuto a sua volta da passerotto aquila.

Il fatto è che avere dei maestri, avere degli allievi, essersi reciprocamente riconosciuti è un privilegio del quale vorremmo, tutti, essere degni.

Alla fine tutte le testimonianze ci hanno detto che il bravo maestro o la brava maestra è soprattutto qualcuno che un giorno ti ha riconosciuto e ti ha accompagnato. Qualche volta semplicemente ti ha elogiato nel momento giusto per te, perché – rifletteva Saporì nel suo *Esame di coscienza* – «l'elogio di un Maestro (...) può mettere in movimento tutte le possibilità della mente: sicuramente ne raddoppia la passione e l'impegno»³². Bravi maestri sono quelli che un giorno si sono accorti che esistevi, hanno fiutato

³¹ Ho ripercorso il ruolo ricoperto da Giovanni Cherubini nella «Rivista di storia dell'agricoltura» in G. PICCINNI, *Il contributo di Giovanni Cherubini alla Rivista di storia dell'agricoltura*, in corso di stampa.

³² SAPORÌ, *Esame di coscienza di uno storico*, cit., p. 241.

in te delle caratteristiche tutte tue, non loro, e ti hanno solo proposto delle strade da percorrere fin dove ti avessero portato le tue gambe.

Bravi maestri sono quelli che hanno visto nel cervello dell'allievo quell'animaletto che Cherubini chiamava familiarmente «il tarlo» – aggiungendo un gesto delle dita vicino alla fronte come a indicare il ritmo del ticchettio –, cioè quel grande e particolarissimo stato dell'eros che si chiama amore per la ricerca. La scoperta del tarlo gli faceva dividere gli studenti in due gruppi: quello c'ha il tarlo, quello non c'ha il tarlo. Abitudine che dal maestro ho volutamente ereditato, come hanno ricordato i miei allievi³³.

Mi sembra che alla fine questo titolo riguardi qualcuno che un giorno ti ha fatto pensare e ti ha insegnato a guardare. Ne *Il nome della Rosa* Guglielmo da Baskerville regala al giovane allievo Adso i suoi occhiali, insieme a «molti buoni consigli per i suoi studi futuri». Quelle lenti che passano di mano sono l'invito a guardare il mondo da soli, sono lo strumento per leggere anche quando il tempo è passato e chiamarsi allievo ha cambiato di senso. Quelli che ho ricevuto io mi hanno aiutato a emanciparmi dal modello. Su tutto, fuorché sull'insegnamento fondamentale: guarda vicino e pensa largo. Inforcare quegli occhiali mi ha consentito di riconoscere il maestro sentendomi libera. E qui l'ambivalenza di cui ho parlato all'inizio si è sciolta completamente, perché l'insegnamento che ho ricevuto si è convertito in una lezione di libertà. Che è poi la terra promessa che Giovanni Cherubini mi aveva fatto intravedere in quel colloquio da laureanda: perché anche per una professoressa di storia medievale ci sono state molte cose più importanti della storia del Medioevo. Come la libertà.

E forse adesso prendono senso quei versi che Rebora dedicava al treno e che ho avvertito tanto vicini al mio sentire da usarli nel titolo. Ho vissuto l'accademia, l'insegnamento e tutti gli incarichi che di volta in volta ho avuto l'onore di ricoprire, come un continuo bilanciamento tra tramandare e frenare, tra trascinare ed essere trascinata. Tra rispettarne le consuetudini e puntare forte i piedi per il cambiamento. Ecco, ho inteso tramandare molto. Ma, credetemi, non tutto. Altrimenti avrei tradito me stessa e avrei tradito pure i maestri. E anche di più gli allievi.

³³ Vedi *Il tarlo dello storico. Studi di allievi e amici per Gabriella Piccinini*, a cura di R. Mucciarelli e M. Pellegrini, tomi 2, Arcidosso 2021, nella *Premessa* dei curatori, alle pp. 11-13.

RIASSUNTO

Nella *Lectio magistralis* tenuta nell'ottobre 2021 Gabriella Piccinni affronta il tema del rapporto tra allievi e maestri nell'università italiana sotto molti aspetti: l'ambiguità delle parole maestro e scuola, il carattere artigianale della ricerca storica e del suo apprendimento, il cambiamento determinato nei rapporti di formazione dall'irrompere della presenza femminile. Vengono commentati alcuni insegnamenti lasciati da Giovanni Cherubini, alla cui memoria la *Lectio* è dedicata.

ABSTRACT

In the *Lectio magistralis* held on October 2021, Gabriella Piccinni addresses the theme of the relationship between students and teachers in the Italian university system from various perspectives: the ambiguity of the words 'maestro' and 'school,' the artisanal nature of historical research and its learning, and the change determined in educational relationships by the emergence of female presence. Some teachings left by Giovanni Cherubini, to whose memory the lecture is dedicated, are commented upon.

GABRIELLA PICCINNI
Università di Siena
piccinni.gabriella@gmail.com

MASSIMO MONTANARI, *Amaro. Un gusto italiano*, Bari-Roma, Laterza, 2023, 136 pp.

Se il primo a introdurre nella ricerca storica il tema del gusto è stato Jean-Louis Flan-drin con un saggio pubblicato sulle «Annales» nel 1983 (*Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*), è stato però Massimo Montanari a raccontare la tavola degli italiani come un viaggio attraverso il gusto. Basta ricordare, oltre al volume di sintesi *Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola* (2012), almeno il suo *Il formaggio con le pere: la storia di un proverbio* (2008), un'analisi raffinata incentrata su un antico e noto adagio. Già in quel lavoro si riscontrano alcuni degli interrogativi e dei materiali che formano la base di questo suo più recente contributo del 2023, intitolato *Amaro. Un gusto italiano*. Vi trovavamo già, infatti, l'approccio multidisciplinare, l'uso sapiente di fonti diverse, soprattutto il dialogo intenso tra la mensa dei contadini, rappresentata dal formaggio, e quella dei signori, rappresentata dalle pere, fino al momento in cui l'umile formaggio si fa strada verso le tavole delle classi più elevate. E dunque, ha spiegato in più occasioni Montanari, al di là di denigratorie rappresentazioni ideologiche di matrice anticontadina, ogni cibo può guadagnarsi un posto di riguardo sulla tavola dei signori se reinterpretato opportunamente, se arricchito o se accostato a vivande di pregio.

La storia del gusto amaro si presenta altrettanto avvincente di quella del consumo di formaggio e frutta. Utilizzando e intrecciando lo sguardo di osservatori esterni, resoconti di viaggio antichi e contemporanei, testimonianze tratte da fonti documentarie, folcloriche e letterarie, trattati di botanica, di agricoltura, di cucina e di dietetica, di epoca medievale e moderna, Montanari fa emergere che, pur non essendo il consumo di cibi amari un aspetto esclusivo della cultura alimentare italiana, la predilezione per il gusto amaro, che non a tutti i popoli piace, è tra noi così forte da essere un tratto distintivo, quasi una particolarità, una anomalia, una bizzarra, un'eccezione.

Scorrono davanti ai nostri occhi di lettori, e ci sorprendono, elenchi e varietà di cardi, rape, carciofi, asparagi, cavoli, melanzane, cetrioli, broccoli. Guadiamo con uno sguardo nuovo la nostra frequentazione delle insalate, che in Italia conoscono un tripudio di varietà assente nel nord Europa, cicorie, indivie, insalate di campo, radicchi, gramigne. Sentiamo sulla lingua l'amarognolo di fave, cicerchie e lupini;

quello degli agrumi e delle mandorle amare che finiscono in quei biscotti chiamati non a caso amaretti. Tutti alimenti caratterizzati da un sapore amaro o almeno amarognolo, che vengono utilizzati così come sono oppure talvolta ammorbiditi attraverso la cottura o blandamente addolciti per essere trasformati in delizie come chinotti, aranciate e digestivi che, spiegano tutte le pubblicità, fanno bene alla salute. Per tacere dell'inclusione nella vasta gamma di gusti italiani di caffè e cioccolato consumati amari.

Qual è la causa dell'affezione particolare degli italiani all'amaro, al crudo e alle erbe? La risposta non va cercata nel DNA né nelle papille gustative, dal momento che è il cervello a valutare i sapori, fatto particolarmente importante in questo caso poiché se non si riconosce un amaro "amico" da uno pericoloso si può anche morire. Dunque, se il meccanismo del riconoscimento dei sapori non è solo biologico ma soprattutto culturale, la genetica non c'entra, c'entra bensì la storia, ciò che si apprende dalla comunità in cui si vive, dall'ambiente e dagli altri e che contribuisce anche all'educazione del nostro palato.

L'ipotesi convincente formulata da Montanari è che la cultura gastronomica italiana abbia sviluppato una speciale sensibilità all'amaro in tutte le sue forme e sfumature proprio perché storicamente ha riservato grande attenzione ai vegetali coltivati e selvatici, che infatti hanno rappresentato una fonte di nutrimento importante per i contadini e per i ceti meno abbienti (e, come vedremo, non solo). Naturalmente qui l'autore introduce anche altri temi: il clima e il paesaggio del Paese, l'estrema varietà di condizioni locali che rende ogni territorio diverso dall'altro, con il risultato che anche aree abbastanza vicine tra loro stimolano la crescita spontanea, la domesticazione e l'impianto di una molteplicità di piante. La complessità dei territori italiani, peraltro, viene notata da vari osservatori stranieri.

La fame, come presenza costante, avrebbe spinto i contadini a essere molto attenti a disporre di cibo e una particolare garanzia di sicurezza contro le crisi alimentari sarebbe stata rappresentata proprio dalla eccezionale biodiversità che si incontra nei territori, alla quale gli italiani sembrano particolarmente attaccati. Da qui la messa a punto di un complesso sistema di approvvigionamento da parte di una cultura contadina attenta a integrare le risorse domestiche con quelle selvatiche e amare (del prato, del sottobosco, dei fossi e delle zone umide). Da questo è verosimilmente derivata l'abitudine al gusto amaro e "selvatico", come parte di una pratica quotidiana, di un modo di procurarsi il cibo mettendo a frutto ogni risorsa commestibile.

Montanari sottolinea, tra gli altri, l'interesse straordinario di una sorta di catalogo delle piante commestibili spontanee e coltivate scritto nel 1570 in forma di lettera da Costanzo Felici, naturalista marchigiano, che mescola annotazioni botaniche, agronomiche, dietetiche e gastronomiche. Felici fa costante riferimento alla tradizione popolare mettendola a confronto con le pratiche e saperi accademici, annotando anche la particolare competenza femminile nella conoscenza e valorizzazione delle erbe amare. Riferisce in particolare che le donne di campagna maneggiano e conoscono erbe che sono ignote ai professori e «fanno le lor misticanze secondo le varie fantasie» dopo aver raccolto le insalate amare e averne scelto le foglie più tenere.

Portando da queste premesse, il centro dell'attenzione dello studio di Montanari si fa presto chiaro e la domanda diviene: se questa abitudine all'amaro come conseguenza del mangiare erbe anche selvatiche e anche crude caratterizza principalmente

il mondo contadino come possiamo parlare di un gusto per l'amaro "italiano" cioè relativo a tutta la società e all'intera penisola?

Il fatto è che contadini e signori, nonostante la barriera sociale ed economica che li separava (per i più ricchi il gusto amaro dell'insalata stimola l'appetito, e questa è una funzione che certo non interessa i più poveri), a tavola non appaiono lontani quanto si penserebbe. E mentre in altre zone d'Europa i ceti abbienti privilegiavano la carne, già a partire dal Medioevo sulla tavola dei nobili italiani si incontravano anche cavoli e radicchi, cicorie e broccoli, come attesta l'ampio rilievo dedicato nei ricettari o nelle opere dedicate al cibo delle corti o dell'alta borghesia cittadina con riferimenti espliciti o impliciti a saperi pratiche preparazioni di matrice contadina.

La differenza tra ricchi e poveri sta perciò soprattutto, come nel caso del formaggio con le pere, nel gioco degli accostamenti attraverso il quale una ricetta povera si nobilita quando si affianca a vivande di pregio. Accade così che nella tradizione gastronomica italiana l'alta cucina si distingue fin dal XIV e XV secolo per l'uso delle erbe. Anche i semplici cavoli possono essere preparati *a uso dei signori* quando il gusto si impone ai pregiudizi di classe. Montanari lo chiama «il retrogusto contadino» di tante ricette in cui le preparazioni povere vengono riposizionate dal mondo della fame a quello del lusso. L'assunzione di modelli contadini da parte dell'alta cucina è un fatto anomalo che caratterizza perciò come nessun'altro proprio l'Italia la cui cucina "amarà", alla fine, appartiene a tutti gli strati sociali.

Infine, Montanari si chiede dove è il segreto di questa inaspettata convergenza, della condivisione di gusti fra banchetti e aristocratici e tavola contadina. L'ipotesi è che lo si possa individuare nel ruolo particolare che le città hanno avuto nella storia d'Italia come luoghi di potere e di dominio e di rappresentanza dei rispettivi territori. Soprattutto nelle città la cultura dei ceti dominanti e di quelli più umili, e la cultura popolare cittadina e contadina si sono confrontate e scontrate, mescolate in un rapporto di sovrapposizione e di vicinanza quotidiana, fino a divenire uno straordinario laboratorio di confronto e di ibridazione. In Italia ogni cultura urbana è stata anche territoriale nella misura in cui la città ha messo in rete la propria cultura attraverso i meccanismi del mercato e la circolazione di prodotti, uomini e idee. Questo ha consentito alla cucina italiana di configurarsi come rete di saperi anche in senso geografico oltre che in senso sociale, giungendo a costruire un patrimonio gastronomico per il quale Montanari ritiene che si possa spendere l'aggettivo nazionale.

GABRIELLA PICCINNI

Il paesaggio agrario italiano: sessant'anni di trasformazioni da Emilio Sereni a oggi (1961-2021), a cura di Carlo Tosco e Gabriella Bonini, Roma, Viella, 2023, pp. 724.

Il paesaggio – evoluzione linguistica rinascimentale delle *pitture di paese* – rimane nella lingua italiana a lungo oggetto della pittura e frequentemente, quando si porrà il tema della tutela e della valorizzazione, verrà considerato tra i beni di interesse artistico. Nella evoluzione lessicale, culturale e normativa, a partire dalla legge Croce del 1922, verrà però definito cosa diversa dal “panorama storico-artistico” e si avvia allora a diventare espressione non solo estetica ma sistemica della realtà naturale, della sua evoluzione storica. Altre leggi seguiranno e da una visione riduttivamente estetica si diviene attenti all'ecologia, all'economia, al territorio confermando in definitiva quanto era implicito nell'articolo 9 della Costituzione del 1948 che afferma «la Repubblica ... tutela il paesaggio» e lo distingue da «il patrimonio storico e artistico». Una visione sistemica compiuta che rischia di essere messa in discussione dalla modifica, nel febbraio del 2022, dall'aggiunta di un comma che lo distingue, nominandoli esplicitamente, dall'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, l'interesse delle future generazioni, la tutela degli animali. È in rapporto con essi, senza la necessità di distinguerli anzi includendoli, che infatti il paesaggio è diventato luogo fisico dell'interazione tra la natura, la storia e la cultura dell'uomo che li ha modificati e la sua visione sistemica non necessitava di particolari specificazioni.

Il paesaggio definisce non solo ambiti particolari ma i vasti e diffusi territori dell'agricoltura, unici in Italia per diversità biologica e fisica e per la molteplicità delle vicende storiche. Espressione delle “cento agricolture” è oggetto della *Storia del paesaggio agrario italiano* di Emilio Sereni. In esso, come incipit del primo capitolo, è definito «forma che l'uomo, nel corso e ai fini delle sue attività produttive agricole, coscientemente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale». Dai geografi dell'accademia, Sereni venne considerato scientificamente indisciplinato e la manifestazione della sua multiforme cultura, testimoniata dalla diversità delle fonti di cui si servì, fu intesa come sfoggio di erudizione. Ciò pareva ai suoi colleghi un difetto ed era invece dimostrazione di quel sapere multidisciplinare indispensabile per capire e spiegare un paesaggio.

Di ciò si ha conferma nella raccolta di contributi – curata da Carlo Tosco dell'Università di Torino e da Gabriella Bonini, responsabile scientifico della Biblioteca Archivio Emilio Sereni in sede all'Istituto Alcide Cervi di Gattatico (RE) – che ne testimoniano l'attualità nei tempi critici di un'agricoltura intensiva *major driver* dei cambiamenti climatici e dei sistemi tradizionali abbandonati, in un territorio fragile, a frane, incendi e consumo di suolo.

Il volume è il frutto del convegno *Il paesaggio agrario italiano, sessant'anni di mutamenti da Emilio Sereni a oggi* svoltosi all'Istituto Cervi dall'11 al 13 novembre 2021 in occasione dei 60 anni dalla pubblicazione della *Storia del paesaggio agrario italiano* che lo stesso Sereni aveva consegnato alle stampe (Laterza 1961). È a questo Istituto che Sereni ha affidato, fin dalla sua istituzione nel 1975, la conservazione e la valorizzazione del suo grandissimo patrimonio librario, documentale, fotografico, nonché lo schedario bibliografico costituito da oltre 300.000 schedine da lui manoscritte o dattiloscritte su una infinità di argomenti.

Nel corposo libro che ricorda il 60° del lavoro sereniano sono raccolti ben 56 contributi e cinque presentazioni: una generale all'opera e una per ognuna delle diverse in cui si articola il volume, che è strutturato in tre parti: 1) *Studi e ricerche*; 2) *Le trasformazioni del paesaggio agrario da Sereni a oggi* suddiviso in *Italia settentrionale e centrale* e in *Italia meridionale e insulare*; 3) *Fonti e metodi per la storia del paesaggio* suddiviso in *Archeologia, geostoria, patrimonio intangibile* e *Sistemazioni agrarie, tradizione, sviluppo*.

Gli autori sono 84 e i loro contributi conferiscono al libro un valore di stimolo per la ripresa della discussione sui problemi del mondo rurale di oggi. Gli argomenti sono principalmente quelli delle trasformazioni del paesaggio agrario, le fonti e i metodi per la sua storia con attenzione all'archeologia, alla geostoria, al patrimonio intangibile, alle sistemazioni agrarie, alle tradizioni, alle politiche di tutela, ai diversi tentativi di rinascita dell'agricoltura, alle tradizioni, al futuro sviluppo, ma anche interventi sulle persistenze pastorali, sulla trasformazione prodotta dalle colture vitivinicole, sui problemi che da sempre attanagliano il Sud contrapponendolo al Nord.

A solo titolo di esempio, Carlo Tosco parla dell'eredità di Emilio Sereni tra storia e politica, Giuseppe Barbera di paesaggio *razionalmente curato, modernamente sviluppato* quale auspicio di Emilio Sereni per il paesaggio delle nuove generazioni; per Patrizia Burlando «si deve sempre fare attenzione che la conservazione sia attiva e non si trasformi in un fenomeno di fossilizzazione» e per Ilaria Falconi non bisogna dimenticare «tre aspetti indipendenti ma strettamente correlati nel paesaggio rurale: forestale, agricolo, urbanistico».

Per meglio comprendere la struttura e il contenuto complessivo del volume, nella sezione *Studi e ricerche* sono raccolti i saggi di studiosi che nei loro percorsi accademici e/o di ricerca hanno già affrontato i temi sereniani e si sono confrontati con il pensiero di Sereni. Nella sezione *Le trasformazioni del paesaggio agrario da Sereni a oggi* i contributi si presentano secondo due principali modalità, quella della trasformazione (più o meno profonda ma, comunque, significativa) e quella della tendenziale permanenza, almeno dei tratti essenziali e caratterizzanti. Fanno emergere le problematiche connesse al governo del territorio, alla pianificazione, all'equilibrio tra conservazione e cambiamento. Nella sezione *Fonti e metodi per la storia del paesaggio* sono raccolti testi eterogenei per il tipo di approccio e di fonti utilizzate: storiche e letterarie,

archeologiche e orali, fotografiche, indagini sul terreno, analisi sociali, economiche e antropologiche, quale frutto sia di ricerche individuali che collettive condotte in ambito accademico o in realtà culturali esterne ad esso.

I saggi nel loro complesso testimoniano quindi come la storia del territorio sia la storia del suolo modellato dai contadini, delle trasformazioni fondiarie, degli ordinamenti colturali, degli insediamenti e delle infrastrutture, ma anche dei rapporti di produzione con esiti che si caricano di valenze sociali, culturali, estetiche. I contributi raccolgono dunque l'eredità di Sereni e attualizzano la sua lezione. Preziosa eredità che prepara la Convenzione Europea per il Paesaggio del 2000 dove si affermerà che «svolge importanti funzioni di interesse generale, sul piano culturale, ecologico, ambientale e sociale e costituisce una risorsa favorevole all'attività economica se salvaguardato, gestito e pianificato in modo adeguato». Parole che spingono a immaginare, progettare e realizzare nuovi paesaggi per i quali serve confronto multidisciplinare, attività di ricerca e sperimentazione, coraggiose politiche.

GIUSEPPE BARBERA

Finito di stampare
nel mese di marzo 2024
da Rotomail Italia S.p.A.