

VITO RICCI

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

In epoca medievale nel continente europeo<sup>1</sup> 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 luoghi; e come pesi, e misure tornano di un luogo ad un altro*, in G.F. PAGNINI DEL VENTURA, *Della decima e di varie altre gravanze 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 kauft, 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.

<sup>1</sup> 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 nobilitate 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»<sup>2</sup>. 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 artistico<sup>3</sup> per la preparazione dei colori e del mordente per gli intonaci e per la miniatura dei codici, in campo medico e farmaceutico<sup>4</sup>, nonché nella culinaria essendo ingrediente di molte ricette tardomedievali<sup>5</sup>. 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 tanto<sup>6</sup>. 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-

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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 terreno<sup>7</sup>.

L'agronomo Pietro de' Crescenzi (1233-1320) dedicò un capitolo alla coltivazione dello zafferano<sup>8</sup> 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 spagnolo<sup>9</sup>, è stato oggetto di limitati studi, sovente circoscritti ad alcuni specifici ambiti geografici come l'Abruzzo<sup>10</sup>, quello maggiormente trattato, oppure, più recentemente, quello toscano<sup>11</sup>; qualche sporadico

<sup>7</sup> 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.

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

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> *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 regioni<sup>12</sup>. Sebbene datato, l'unico lavoro di ampio respiro sullo zafferano medievale rimane quello di Antonio Petino<sup>13</sup>, 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 Così<sup>14</sup> relativo alla Terra d'Otranto, l'area di maggiore produzione a livello regionale, qualche fugace accenno di Ferrari<sup>15</sup> per quanto concerne Gallipoli e di Licinio<sup>16</sup> a riguardo di Casalnuovo. Per la Terra di Bari alcuni cenni sommari, riferiti all'agro di Bisceglie, sono riportati in una monografia di Poli<sup>17</sup>, 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

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> 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.

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

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> R. LICINIO, *Uomini e terre nella Puglia medievale. Dagli svevi agli Aragonesi*, Bari 2009<sup>2</sup>, p. 96.

<sup>17</sup> 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 dedicato<sup>18</sup>. Nel medesimo periodo trovò diffusione anche l'olivicoltura, della quale la storiografia, al contrario dello zafferano, si è maggiormente interessata<sup>19</sup>, e nel corso del Cinquecento diversi porti adriatici di Terra di Bari esportavano olio verso Venezia e l'Italia settentrionale<sup>20</sup>. 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 some<sup>21</sup> (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 158<sup>22</sup>, la Puglia produceva quindi circa 36 quintali annui. Dalla pratica commerciale dei mercanti tedeschi Baumgartner<sup>23</sup> si apprende che il quantitativo ricavato annualmente dalle coltivazioni in Terra di Bari variava dalle 4.000 alle 5.000 libbre<sup>24</sup>, mentre in Terra d'Otranto

<sup>18</sup> 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.

<sup>19</sup> 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.

<sup>20</sup> 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.

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

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

<sup>23</sup> 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.

<sup>24</sup> 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 libbre<sup>25</sup>. 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»<sup>26</sup>. 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*<sup>27</sup>. Nelle notizie tratte dai registri angioini, relative alla guerra di

<sup>25</sup> PETINO, p. 192, nota n. 1 e WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53 e p. 253.

<sup>26</sup> PETINO, p. 219 e WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 135.

<sup>27</sup> 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 1283<sup>28</sup> 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 angioini<sup>29</sup>. 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 aggiunto<sup>30</sup>.

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: Pegolotti<sup>31</sup>, 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»<sup>32</sup>. Tali dettagli permettono di affermare che

<sup>28</sup> 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.

<sup>29</sup> 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.

<sup>30</sup> 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».

<sup>31</sup> 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.

<sup>32</sup> 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'esportazione. 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 internazionali<sup>33</sup>. Tuttavia, Piccinni scrive: «a fine Trecento sono diffusi lo zafferano toscano e quello "lombardo", marchigiano e "della Puglia"»<sup>34</sup>, 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»<sup>35</sup>. Dalla pratica della mercatura datiniana, databile nell'ultimo ventennio del XIV secolo, si riscontra lo zafferano tra le merci trattate sulla piazza di Barletta<sup>36</sup> 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 pugliese<sup>37</sup>. 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 merci<sup>38</sup>. Nei libri contabili del banco di Bardo di Francesco di messer Alessandro de' Bardi (1425-1435<sup>39</sup>) risulta l'acquisto di zafferano pugliese a Firenze per un valore di fiorini 22,80<sup>40</sup>. Tale particolare fa comprendere come il prodotto

<sup>33</sup> 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.

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

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

<sup>36</sup> 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.

<sup>37</sup> UZZANO, p. 192.

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

<sup>39</sup> Archivio di Stato di Firenze, Libri di commercio, nn. 360-362.

<sup>40</sup> 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 Germania<sup>41</sup>. 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 utilità<sup>42</sup>.

Nel 1477<sup>43</sup> 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 pugliese<sup>44</sup>. 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 stessa<sup>45</sup>. 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 zafferano<sup>46</sup>. Tra il 1481 e il 1482<sup>47</sup> il mercante tedesco *Lucas Welser* acquistava zafferano in Lombardia, in Abruzzo e in Puglia. Nel 1484<sup>48</sup> alcuni mercanti ragusei esportavano da Barletta modesti quantitativi di zafferano provenienti da Altamura, Bitetto e Modugno. Nel 1519<sup>49</sup> il mercante fiorentino

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

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

<sup>43</sup> 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.

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

<sup>45</sup> 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.

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

<sup>47</sup> 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.

<sup>48</sup> 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 Mediævæ Etatis Sodalitium», XXI, 2023, pp. 51-109: 87.

<sup>49</sup> 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 1516-21<sup>50</sup>. 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 Gondi<sup>51</sup>.

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 settentrionale<sup>52</sup>. 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 libbra<sup>53</sup>.

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»<sup>54</sup>; 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

<sup>50</sup> Ivi, pp. 31 e 47.

<sup>51</sup> 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.

<sup>52</sup> RICCI, *Il prezzo dello zafferano*, cit., pp. 86-89.

<sup>53</sup> MEDER, p. 45v, HANDELSBRÄUCH, p. 215.

<sup>54</sup> *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 Quattrocento<sup>55</sup> 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 Paumgartner<sup>56</sup>, 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 Lecce<sup>57</sup>. 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 pugliesi<sup>58</sup>, e, al principio del XVI secolo, alcuni dei mercanti più importanti, come i Welser e gli Imhoff<sup>59</sup>, stabilirono delle proprie filiali (*Faktorei*<sup>60</sup>) a Bari dedite al commercio dello zafferano. Lorenz Meder consigliava agli operatori commerciali di rivolgersi preferibilmente alle navi utilizzate dai Welser e dagli Imhoff<sup>61</sup> che erano le più affidabili e allertava i mercanti, ricordando loro di fare attenzione alle adulterazioni che alcuni truffatori erano soliti praticare in Puglia<sup>62</sup>.

I Baumgartner<sup>63</sup> 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

<sup>55</sup> *Capitolare*, cit., p. 235, a. 1479.

<sup>56</sup> WELTHANDELSBRÄUCHE, pp. 52-53, pp. 161-162, pp. 253-256.

<sup>57</sup> PETINO, p. 188.

<sup>58</sup> 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.

<sup>59</sup> 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.

<sup>60</sup> 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.

<sup>61</sup> 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.

<sup>62</sup> MEDER, p. 19v, HANDELSBRÄUCHE, p. 171.

<sup>63</sup> 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 Petino<sup>64</sup>, 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'interno raccolto. Tuttavia, sul mercato pugliese operavano anche mercanti italiani (milanesi, veneziani e specialmente fiorentini<sup>65</sup>) 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 Verona<sup>66</sup>.

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, Lione<sup>67</sup> in Francia, Francoforte e Norimberga in Germania, e i Paesi Bassi<sup>68</sup>. Diverse notizie sullo zafferano pugliese sono riportate nel manuale di commercio scritto dal veneziano Bartolomeo di Paxi

<sup>64</sup> 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».

<sup>65</sup> 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.

<sup>66</sup> PETINO, pp. 223-233 e *WELTHANDELSBRÄUCHE*, p. 46.

<sup>67</sup> 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.

<sup>68</sup> 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».

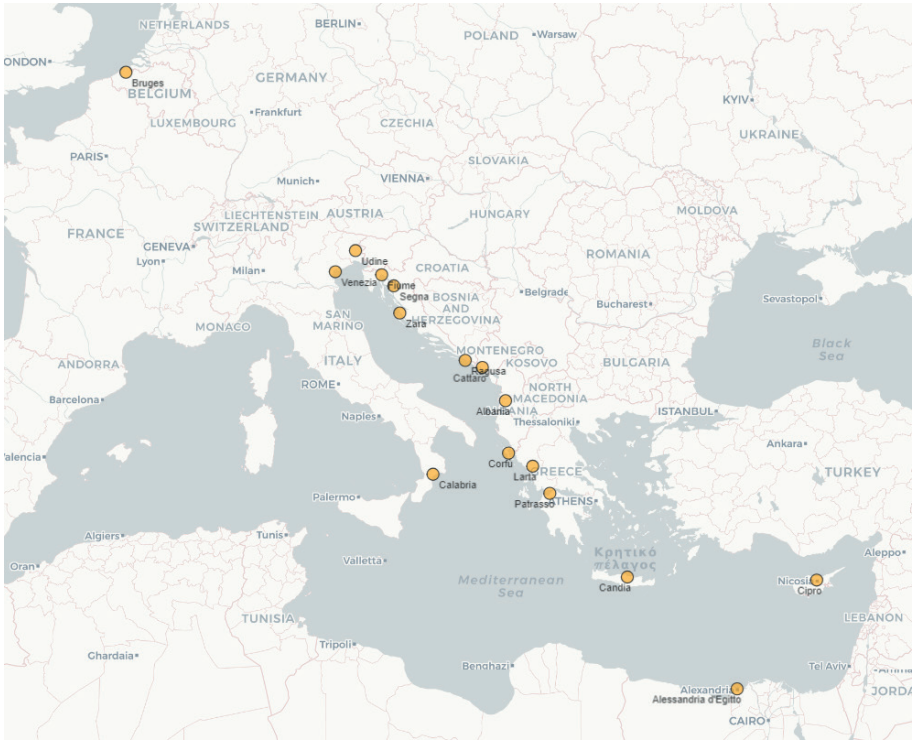


Fig. 1 Le destinazioni dello zafferano pugliese nella *Tariffa* (1503)

(1503). Ad approvvigionarsi della spezia<sup>69</sup> erano i mercanti della Serenissima; grazie a costoro il prodotto pugliese era esportato anche a Udine<sup>70</sup>, a Ragusa<sup>71</sup> (attuale Dubrovnik), a Zara, a Fiume (Rijeka), in Albania, a Corfù – qui è precisato che lo zafferano proveniva esplicitamente dalla Terra d’Otranto<sup>72</sup> –, a Cattaro (Kotor), a Larta (Arta in Epiro), a Patrasso, a Candia<sup>73</sup> e a Cipro<sup>74</sup>. La spezia pugliese, quindi, giungeva nelle principali località di

<sup>69</sup> TARIFFA, p. 70.

<sup>70</sup> TARIFFA, p. 35v.

<sup>71</sup> 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.

<sup>72</sup> TARIFFA, p. 36.

<sup>73</sup> Ivi, p. 141v.

<sup>74</sup> 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 Bruges<sup>75</sup>. Gli zafferani di Puglia sono ricordati anche in una pratica della mercatura inedita di fine Cinquecento (1591-1592)<sup>76</sup>. 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 edito<sup>77</sup>.

### 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 moderna<sup>78</sup>, indirizzato maggiormente verso le colture arboricole, in primo luogo olivo<sup>79</sup> e mandorlo, ma non mancano alberi da frutta (fico, ciliegio, carrubo). Questa caratteristica risulta molto evidente nei centri costieri da Bisceglie a Monopoli<sup>80</sup>; tali colture rivestono una funzione trainante in questo ambito geografico. Un caso emblematico è quello di Molfetta ai primi del Quattrocento<sup>81</sup>: 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

<sup>75</sup> MEDER, p. 20, HANDELSBRÄUCHE, p. 172.

<sup>76</sup> DATINI, p. 8.

<sup>77</sup> *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.

<sup>78</sup> 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.

<sup>79</sup> 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.

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

<sup>81</sup> 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 Bitonto<sup>82</sup>, importante centro olivicolo e oleario, o Terlizzi. Si tratta di colture molto specializzate, talvolta nella forma di monocoltura 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 europea<sup>83</sup>. 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 malattia<sup>84</sup>. Si verificò un innalzamento del prezzo, ben evidente, ad esempio, sul mercato inglese<sup>85</sup>, 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'olivicoltura<sup>86</sup> vi era lo zafferano, molto ricercato, in tale frangente, dall'industria tintoria<sup>87</sup>. Se la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio ha destato molta attenzione da parte degli studiosi, non così è stato per la spezia<sup>88</sup>,

<sup>82</sup> 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.

<sup>83</sup> 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.

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

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

<sup>86</sup> «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.

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

<sup>88</sup> 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 marginale<sup>89</sup> 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»<sup>90</sup>. 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»<sup>91</sup>. Lorenz Meder<sup>92</sup> 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 Bari<sup>93</sup>, 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.

<sup>89</sup> 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](http://www.viaggioadriatico.it/biblioteca_digitale/titoli/scheda_bibliografica.2009-03-20.7676016058)>.

<sup>90</sup> TARIFFA, p. 79v.

<sup>91</sup> Ivi, pp. 143v-146.

<sup>92</sup> 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».

<sup>93</sup> 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 Colle<sup>94</sup> (*Palli*), Bitritto (*Petrita*), Acquaviva (*Aquaviva*), Casamassima (*Chasamaxima*), Cassano (*Chasana*) e Sannicandro (*Santo Nigrit*)<sup>95</sup> e la produzione annua variava dalle 4.000 alle 5.000 libbre<sup>96</sup>. 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 1466<sup>97</sup> 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 1192<sup>98</sup> 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 1475<sup>99</sup>, quando era previsto il pagamento di due grana per ogni libbra «de zaffarana che fara... in lo tenimento de Molfecta»<sup>100</sup>. 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.

<sup>94</sup> 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.

<sup>95</sup> 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.

<sup>96</sup> WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53 e p. 253.

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

<sup>98</sup> *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».

<sup>99</sup> 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».

<sup>100</sup> 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 Morra<sup>101</sup>. 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 zafferano<sup>102</sup>. 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 zafferano<sup>103</sup>.

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»<sup>104</sup>. Nella relazione vengono menzionate tutte le produzioni agri-

<sup>101</sup> 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).

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

<sup>103</sup> *Ibidem*.

<sup>104</sup> 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 centro<sup>105</sup>. Leandro Alberti<sup>106</sup> (1479-1552) nella *Descrizione di tutta Italia*, trattando dei centri della Terra di Bari<sup>107</sup>, 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 1538<sup>108</sup>, 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 1528<sup>109</sup> 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 città<sup>110</sup>. Qualche anno appresso, a Modugno, nel 1530<sup>111</sup>, 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-

<sup>105</sup> 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.

<sup>106</sup> A.L. REDIGONDA, *Alberti, Leandro*, in DBI, 1, *ad vocem*.

<sup>107</sup> 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*).

<sup>108</sup> VALENTE, D'AMBROSIO, *Per una storia*, cit., p. 55.

<sup>109</sup> 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.

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

<sup>111</sup> 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 1556<sup>112</sup>, 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 ducati<sup>113</sup>. 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 1515<sup>114</sup> 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 Sforza<sup>115</sup>. 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 Palo<sup>116</sup>.

Se nella *Descrizione* di Leandro Alberti non si trova traccia della croccoltura 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

<sup>112</sup> 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.

<sup>113</sup> 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.

<sup>114</sup> 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.

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

<sup>116</sup> Ivi, p. 27, nota n. 74.

centri della area barese nella seconda metà del Cinquecento. La spezia è ricordata nella relazione di Camillo Porzio<sup>117</sup>, 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»<sup>118</sup>. 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 Mazzella<sup>119</sup> 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»<sup>120</sup>. Agli inizi del Seicento doveva essere coltivato ancora anche ad Altamura<sup>121</sup>. 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*»<sup>122</sup>.

All'alba del XIX secolo la Terra di Bari risultava essere ancora zona di produzione della spezia<sup>123</sup>, 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-

<sup>117</sup> 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».

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

<sup>119</sup> P. VENTURA, *Mazzella, Scipione*, in DBI, 72, Roma 2008, *ad vocem*.

<sup>120</sup> S. MAZZELLA, *Descrizione del regno di Napoli*, Napoli 1585, p. 129.

<sup>121</sup> 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.

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

<sup>123</sup> 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)<sup>124</sup>. 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 spezia<sup>125</sup>. Nel 1595<sup>126</sup>, 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 1593<sup>127</sup>, 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 Spirito<sup>128</sup> (sbocco al mare di Bitonto) si esportavano «tutte sorte di

<sup>124</sup> 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.

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

<sup>126</sup> 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.

<sup>127</sup> COSÌ, *Lo zafferano*, cit., p. 53.

<sup>128</sup> Cfr. LOZITO, *Santo Spirito*, cit., pp. 59-73.

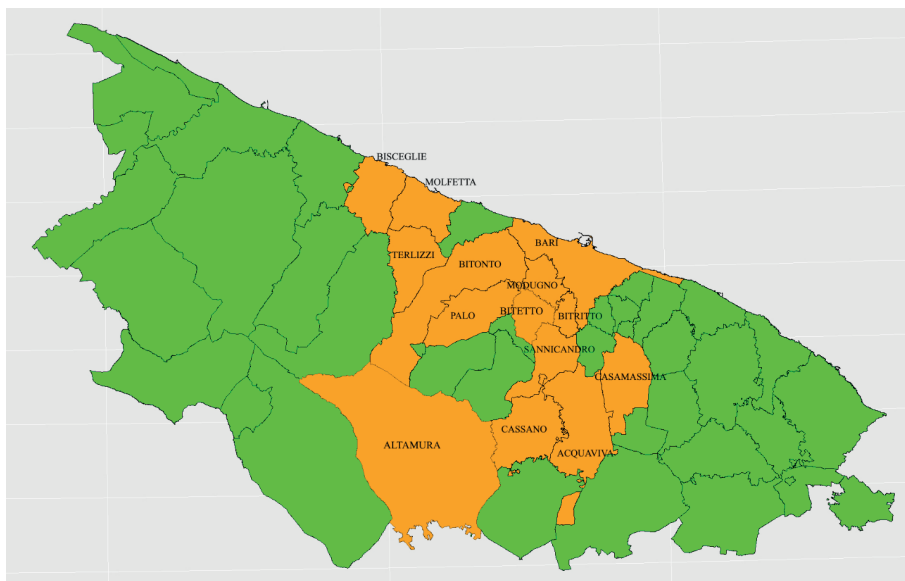


Fig. 2 Carta schematica della Terra di Bari: sono indicati i territori comunali (nell'estensione attuale), per i quali è documentata la produzione di zafferano tra XV e XVI secolo

frutti, come ogli, anisi, cimini, fave, amendole ed altro»<sup>129</sup> 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 locali<sup>130</sup> che giravano nei paesi. In Terra di Bari la maggior parte dello zafferano era trattato nelle fiere<sup>131</sup>. 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

<sup>129</sup> 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.

<sup>130</sup> 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.

<sup>131</sup> 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»<sup>132</sup>. Le fiere<sup>133</sup> 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 Barletta<sup>134</sup>: in questa città affluivano notevoli quantità di zafferano da tutta la Terra di Bari. Nel 1483<sup>135</sup> il mercante raguseo Giovanni da Givilino durante la fiera aveva acquisto 18 libbre di zafferano da alcuni uomini di Modugno. Anche da Uzzano<sup>136</sup>, 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 Nicola<sup>137</sup>, 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 Puglia<sup>138</sup>, 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 Valenzano<sup>139</sup>. Era que-

<sup>132</sup> 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.

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

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

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

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

<sup>137</sup> 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.

<sup>138</sup> MEDER, pp. 19-20 e HANDELSBRÄUCHE, pp. 169-170.

<sup>139</sup> 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»<sup>140</sup>. 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»<sup>141</sup>; 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 commerciali<sup>142</sup>. 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 trattati<sup>143</sup>. 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.

<sup>140</sup> SADA, *L'Abbazia benedettina*, cit., p. 348.

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

<sup>142</sup> 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.

<sup>143</sup> 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 gennaio<sup>144</sup> 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 Imhoff<sup>145</sup>, stabilirono delle proprie filiali (*Faktorei*) a Bari dedite al commercio dello zafferano. I primi, mercanti di Augusta<sup>146</sup>, intorno al 1500 avevano una propria succursale a Bari<sup>147</sup>; i secondi, originari di Norimberga, nel 1510<sup>148</sup> aprirono una sede della loro compagnia a Bari ove godettero di un regime doganale privilegiato grazie ai buoni rapporti con la corte ducale di Bari<sup>149</sup>. 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 tedeschi<sup>150</sup>. Un esponente della famiglia norimberghese di nome

<sup>144</sup> 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.

<sup>145</sup> Cfr. MÜLLER, *Die Geschäftsreisen*, cit., pp. 153-179.

<sup>146</sup> 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.

<sup>147</sup> 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.

<sup>148</sup> 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.

<sup>149</sup> 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*, «Vierteljahrsschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte», LII, 1965, pp. 1-41: 28. Cfr. anche WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 53.

<sup>150</sup> 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*

Georg<sup>151</sup> (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 1524<sup>152</sup> 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»<sup>153</sup>. Nel 1525<sup>154</sup> *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 1535<sup>155</sup> 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 Bari<sup>156</sup> 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.

<sup>151</sup> 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.

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

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

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

<sup>155</sup> ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 25, n. 307.

<sup>156</sup> 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 Bisolo<sup>157</sup> e nel medesimo anno acquistava dall'Università di Fasano per 1.200 ducati gli introiti derivanti dalla gabella del vino in quel centro<sup>158</sup>. Qualche anno dopo, nel 1538<sup>159</sup>, si aggiudicava gli introiti provenienti dalla gabella della farina dell'Università di Toritto per il prezzo di 1.300 ducati. Nel 1540<sup>160</sup> 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 1542<sup>161</sup> vendeva un quantitativo di olio del valore di 220 ducati all'Università di Grumo, mentre l'anno successivo<sup>162</sup> vantava un credito di 600 ducati da Giovanni Paolo *de Macalzatis*. Beatillo riporta la notizia che morì nel 1548<sup>163</sup>. 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 barese<sup>164</sup>. 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

<sup>157</sup> 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.

<sup>158</sup> Ivi, p. 382, n. 79.

<sup>159</sup> Ivi, p. 386, n. 110.

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

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

<sup>162</sup> ABSN, Fondo Cartaceo, Instrumenti diversi, fascicolo n. 33, n. 416.

<sup>163</sup> 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 seppellito con esseque sollemnissime un gentiluomo da Norimberga, città libera di Germania, nominato Giorgio Incuria, ch'era stato parimente ammesso da Baresi alla lor nobiltà. 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, Rfimzingh, e Gandelfinger, tutte d'ordine Senatorio, (come è anco l'Incuria) così è stato a capo, & origine di tutti i gentiluomini 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.

<sup>164</sup> 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 7.790<sup>165</sup>. La famiglia si estinse nella seconda metà del XVIII secolo<sup>166</sup>. In base alla documentazione pervenuta sembrerebbe che il ramo degli Imhoff/Incuria stabilitosi a Bari non si dedicò più al commercio dello zafferano<sup>167</sup>, 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 fuochi<sup>168</sup>, era tra i centri di maggiore ampiezza demografica nella Terra di Bari<sup>169</sup>; situato al confine settentrionale della conca barese, in epoca tardomedievale e sino al

<sup>165</sup> 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.

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

<sup>167</sup> 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.

<sup>168</sup> 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.

<sup>169</sup> 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 fiorentini<sup>170</sup>. 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 forestieri<sup>171</sup>.

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 1461<sup>172</sup> i notai bitontini *Nicolaus Antonius e Santorus de Valeriano*<sup>173</sup> concedevano per 3 anni a *Rogerus Petri Rogerii*, abitante di Modugno, un

<sup>170</sup> Su questo argomento cfr. RICCI, *Olivicoltura*, cit.

<sup>171</sup> 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.

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

<sup>173</sup> 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 1462<sup>174</sup> *Lillus notarii Elie* concedeva in locazione per 3 anni a *Philippus Iohannis Radentis de Medunio* una *cocevolina*<sup>175</sup> 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 agosto<sup>176</sup>. Da un altro atto sempre del 1462<sup>177</sup> 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 1467<sup>178</sup> *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

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

<sup>175</sup> 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.

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

<sup>177</sup> Ivi, c. 24r, in data 10 dicembre.

<sup>178</sup> 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 1468<sup>179</sup>. *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 piccolo<sup>180</sup>. 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*<sup>181</sup>. Si trattava di contratti di mezzadria nei quali alcuni proprietari terrieri di Bitonto apportavano degli appezzamenti di terra, mentre degli imprenditori modugnesi<sup>182</sup> 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*

<sup>179</sup> Ivi, cc. 28v-29r, in data 16 ottobre 1467.

<sup>180</sup> Ivi, cc. 49v-50r, in data 7 novembre 1467.

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

<sup>182</sup> 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 1476<sup>183</sup> 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 seguente<sup>184</sup>. Nel 1483<sup>185</sup> 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 1486<sup>186</sup> *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 onces 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 metà<sup>187</sup>. In questa circostanza sembra configurarsi un contratto di associazione in partecipazione nel quale *Iacobus* apportava il proprio

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

<sup>184</sup> Ivi, cc. 96v-97r, in data 9 novembre.

<sup>185</sup> CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 210.

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

<sup>187</sup> 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 *Rogeri* e il figlio avrebbero prestato la propria attività lavorativa. A tal proposito Pietro de' Crescenzi<sup>188</sup>, 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 trapassamelo 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 ortive<sup>189</sup>, 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

<sup>188</sup> CRESCENZI, *Trattato della agricoltura*, cit., pp. 201-203.

<sup>189</sup> 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.

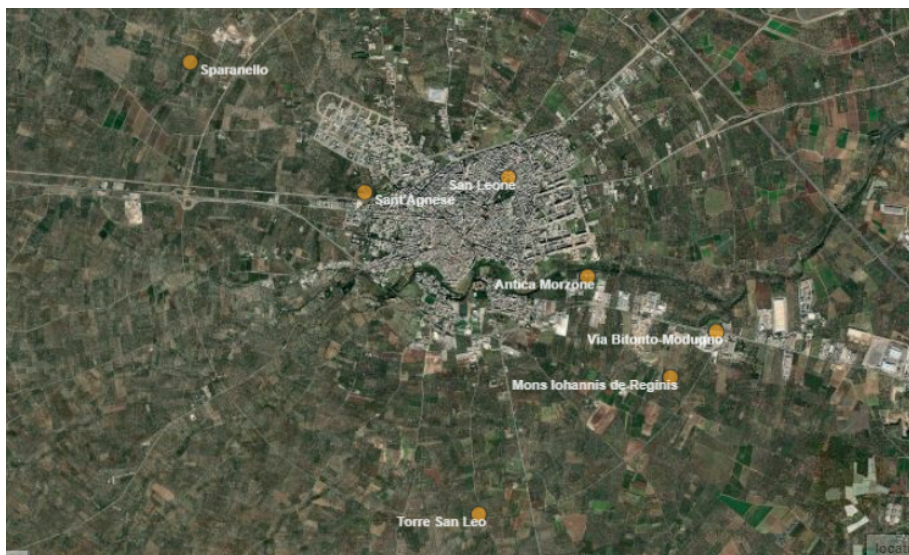


Fig. 3 Località dell'agro bitontino nelle quali è attestata la coltivazione dello zafferano nella seconda metà del Quattrocento

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 1475<sup>190</sup>, durante la fiera di San Leone, *Vitale iudeus* vendeva per 1 oncia e 3 tarì 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 1482<sup>191</sup> l'ebreo bitontino *Ruben de Bel Cayro* acquistava zafferano da Leone *de Arpono* di Conversano per una somma di un'oncia. Nel 1483<sup>192</sup> 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*<sup>193</sup> entro l'8

<sup>190</sup> GROHMANN, *Le fiere*, cit., p. 436.

<sup>191</sup> 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.

<sup>192</sup> Ivi, p. 32, n. 17, CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 212.

<sup>193</sup> 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 1476<sup>194</sup> *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 1469<sup>195</sup> un lavorante presso la fucina di un fabbro riceveva un compenso mensile pari a 9 tari, nel 1472<sup>196</sup> un albero di olivo aveva un prezzo di 3 tari e 12 grana, nel 1487<sup>197</sup> 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 grana<sup>198</sup>, per acquistare un tomolo, pari a 40 chilogrammi, di frumento si spendeva appena 1 tari<sup>199</sup>, mentre un tomolo di ceci costava 33 grana<sup>200</sup> e un rotolo di formaggio o

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

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

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

<sup>197</sup> CARABELLESE, *La Puglia*, cit., p. 216.

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

<sup>199</sup> Ivi, c. 117r.

<sup>200</sup> 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 grana<sup>201</sup>. In secondo luogo, nel documento è specificato *zaffarane sive cocti in sartagine*<sup>202</sup>, 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 1486<sup>203</sup> 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 ebrei<sup>204</sup>, sintomo questo che costoro dovevano essere particolarmente addentrati nei commerci della spezia in città<sup>205</sup>. 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 spezie<sup>206</sup>. Sovente lo zafferano era tra i prodotti commerciati nelle società mercantili documentate in Puglia durante l'età aragonese<sup>207</sup>.

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

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

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

<sup>204</sup> 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).

<sup>205</sup> 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.

<sup>206</sup> 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.

<sup>207</sup> 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 724<sup>208</sup>, saliti a 1.678 nel 1595<sup>209</sup>, 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 studi<sup>210</sup>. 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 descrizioni<sup>211</sup>. 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 Clementi<sup>212</sup>, 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»<sup>213</sup>. Più analitico è invece il contenuto riportato nell'opera di Agostino Gallo<sup>214</sup> (1499-1570): «A piantare le sue

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

<sup>209</sup> 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.

<sup>210</sup> POLI, *Territorio e contadini*, cit., pp. 49 e ss.

<sup>211</sup> Ivi, p. 87.

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

<sup>213</sup> AFRICO CLEMENTI, *Trattato dell'agricoltura*, Venezia 1577, p. 225.

<sup>214</sup> 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»<sup>215</sup>. Una prima attestazione della coltivazione dello zaffarano a Bisceglie risale al 1598<sup>216</sup>, 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 1599<sup>217</sup> 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 zaffarano<sup>218</sup>), Molfetta<sup>219</sup> 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»<sup>220</sup>. Forse è il caso specifico di Bisceglie alla fine del XVI secolo, ma non certo di tutti gli altri centri della Terra di

<sup>215</sup> 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.

<sup>216</sup> 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.

<sup>217</sup> Ivi, cc. 62r-62v.

<sup>218</sup> RICCI, *Lo zaffarano nelle fiere pugliesi*, cit., p. 15.

<sup>219</sup> 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.

<sup>220</sup> 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 Grando	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 1604<sup>221</sup> *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 1605<sup>222</sup> Leonardo Trione di Bisceglie vendeva a Prospero Ferrante «zaffaranam plantatam in vinealibus sex in uno<sup>223</sup> 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*<sup>224</sup> a *Dominicus de Silva Hyspanus*:

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

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

<sup>223</sup> Un vignale era pari a ettari 0,4943.

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



quest'ultimo il 26 aprile 1605<sup>225</sup> 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 locale<sup>226</sup>.

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 1344<sup>227</sup>, 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 zafferano<sup>228</sup>. Ancora nei capitoli del 1475<sup>229</sup>, 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

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

<sup>226</sup> Per L'Aquila cfr. MUSSONI, *L'antico commercio*, cit.

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

<sup>228</sup> 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.

<sup>229</sup> *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 1482<sup>230</sup>. 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»<sup>231</sup>. 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 daciante, 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*<sup>232</sup>. A Bitonto la gabella sullo zafferano era pari a 6 grana per libbra, mentre a Gallipoli del 1475<sup>233</sup> 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»<sup>234</sup>.

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»<sup>235</sup>. Tale dazio qualche anno dopo, nel 1484, venne ridotto a mezzo carlino<sup>236</sup>.

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

<sup>230</sup> Ivi, pp. 363-364.

<sup>231</sup> Ivi, p. 941.

<sup>232</sup> Ivi, p. 942.

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

<sup>234</sup> DE SANTIS, *I dazi del 1475*, cit., p. 97.

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

<sup>236</sup> 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 dazi<sup>237</sup>: 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 locali<sup>238</sup>, oppure aggiravano il pagamento del dazio ricorrendo al contrabbando<sup>239</sup>, 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 marsiliana<sup>240</sup> in Leczie»<sup>241</sup>. 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 medesima<sup>242</sup>.

<sup>237</sup> PETINO, p. 221, WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 162.

<sup>238</sup> 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.

<sup>239</sup> PETINO, p. 222, WELTHANDELSBRÄUCHE, p. 162.

<sup>240</sup> Si trattava di un importante tipo di nave veneziana utilizzata a scopo mercantile.

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

<sup>242</sup> 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 funzioni<sup>243</sup>. 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 spezia<sup>244</sup>. Nel 1528<sup>245</sup> è attestato come *daciario de la zafferana* tale Giuliano *de Bonella*. In una deliberazione comunale del 1546<sup>246</sup> 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 1636<sup>247</sup> 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»<sup>248</sup>.

Nel 1554<sup>249</sup> 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-

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

<sup>244</sup> 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.

<sup>245</sup> Ivi, p. 62, nota n. 158.

<sup>246</sup> 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».

<sup>247</sup> Ivi, p. 63, nota n. 163.

<sup>248</sup> ASN, Regia Camera della Sommaria. Segreteria. Partium, vol. 257, c. 43r.

<sup>249</sup> 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»<sup>250</sup>, 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»<sup>251</sup> 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»<sup>252</sup>.

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 Regno<sup>253</sup>.

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*<sup>254</sup>.

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 1/6<sup>255</sup>.

Nel 1558<sup>256</sup> 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

<sup>250</sup> 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.

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

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

<sup>253</sup> 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.

<sup>254</sup> 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.

<sup>255</sup> 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.

<sup>256</sup> 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 Spinola<sup>257</sup> di Genova, avente come proprio rappresentante e socio il concittadino Pietro Gregorio Lomellino il quale versava al Secreto e Mastro Portulano Sigismondo Pignatelli<sup>258</sup> 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 1569<sup>259</sup>, 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'olivicoltura<sup>260</sup> nella Terra di Bari. Tali colture ebbero un

<sup>257</sup> 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.

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

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

<sup>260</sup> 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 finanziario<sup>261</sup>. 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»<sup>262</sup>. 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 elitari<sup>263</sup>. Si ebbe, inoltre, un importante cambiamento nei gusti culinari<sup>264</sup>: se nella cucina del Medioevo e nel Rinascimento si

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

<sup>262</sup> 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.

<sup>263</sup> 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.

<sup>264</sup> 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 pleggio<sup>265</sup> 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 (...)

<sup>265</sup> 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 tarenorum 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>