

CENTRO ITALIANO PER GLI STUDI STORICO-GEOGRAFICI



*Profumi di terre lontane.
L'Europa e le “COSE
nove”*

Atti del Convegno Internazionale di Studi
Portogruaro 24-26 settembre 2001

a cura di SIMONETTA CONTI

BRIGATI Genova 2006

INDICE

SIMONETTA CONTI e CLAUDIO ROSSIT	pag.
<i>Presentazione</i>	V
GABRIELLA AMIOTTI	
<i>Teopompo, FGrHist.75C JAC.: Storie di un altro mondo, storie da un altro mondo</i>	1
STEFANO ANCILLI	
<i>L'evoluzione e le modificazioni del paesaggio agrario del Lazio causate dalle colture americane dal XVIII secolo ad oggi</i>	7
SIMONETTA BALLO ALAGNA	
<i>Per una riscoperta della Polinesia: il Journal des Iles di Victor Segalen (1878-1919)</i>	23
FRANCESCA ROMANA CAMAROTA	
<i>Nuovi profumi e nuovi sapori nella natura morta europea dal XVII al XVIII secolo</i>	37
MICHELE CASSESE	
<i>Popolazioni indigene e missione ai «pagani» in N.L. von Zinzendorf e i Fratelli Moravi nel settecento</i>	43
LAURA CASSI	
<i>Toponomastica e Grandi Navigatori</i>	77
MICHELE CASTELNOVI	
<i>«Non hanno armi»: indios nudi e disarmati. La costruzione di un mito geografico nei cronisti della scoperta dell'America</i>	83

SIMONETTA CONTI

- Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista:
Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes* 107

ANNALISA D'ASCENZO

- Il Profumo dello zafferano di Navelli* 137

BRUNA DEL FABBRO

- Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)* 147

ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI

- Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio:
analisi di un caso concreto* 153

PAOLO ROBERTO FEDERICI

- La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea
equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America* 169

GIUSEPPE FORNASARI

- «I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti».
Riflessioni sull'alterità come problema storiografico* 185

RICCARDO FRIOLO

- Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina
nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»* 205

GRAZIELLA GALLIANO

- Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali
dai mondi nuovi al vecchio mondo* 233

ANNA GUARDUCCI

- Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà
del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini* 243

ALESSANDRA GUIGONI

- Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari
e interculturalismo* 263

LUCIANO LAGO	
<i>La memoria culturale del territorio</i>	269
MARIA MONTSERRAT LEÓN GUERRERO	
<i>Las primeras noticias de Filipinas a través de las crónicas de Andrés de Urdaneta</i>	275
PATRIZIA LICINI	
<i>Spazi culturali in byte: caratteri cirillici e cremlini nella Novaja Amerika. Da una Mappa Mundi russa, considerazioni sull'epoca multialfabeta della comunità on-line globale</i>	303
GUIDO LUISI	
<i>Viaggio e cartografia in Puglia nel secolo XVIII</i>	343
MARCO MAGGIOLI	
<i>Federico Guarducci. La fotografia coloniale e la cartografia in Africa (1897)</i>	359
MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA	
<i>Los productos americanos y su impacto en las Islas Canarias</i>	387
FEDERICO MARZINOT	
<i>Ceramica e cioccolato tra vecchio e nuovo Mondo</i>	401
CARLA MASETTI	
<i>Onorato Martucci e «I viaggi all'estremo oriente ed alla Cina»</i>	413
GIOVANNI MAURO	
<i>Le trasformazioni del territorio attraverso l'analisi della cartografia storica, digitale e satellitare</i>	431
RICCARDO MORRI	
<i>La sifilide a Roma: l'ospedale S. Giacomo degli Incurabili</i>	441
MARIO NEVE	
<i>Prima delle «Cose nove». Il sensorium communis di Matthew Paris</i>	453

GIGLIOLA ONORATO <i>La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane in una zona di confine</i>	471
CELIA PARCERO TORRE <i>La alimentación en Cuba en el siglo XVIII</i>	483
DARIA PEROCCO <i>L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi da Montecuccolo</i>	499
PINA ROSA PIRAS <i>Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca</i>	511
LEONARDO ROMBAI <i>Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia</i>	523
LUISA ROSSI <i>Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian (1699-1701)</i>	559
CLAUDIO ROSSIT <i>Cartografia storica e territorio</i>	579
MARIAGRAZIA RUSSO <i>Regali e rapporti diplomatici tra Portogallo e Cina: circolazione, simbolismo e significato politico di Presentes e Mimos durante l'ambasciata di Alexandre Metello de Sousa e Meneses, inviata da D. João V all'imperatore Yonghezeng (1725-1728)</i>	599
SILVIA SEBASTI <i>Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo: conseguenze sulla fauna autoctona</i>	617
NICOLETTA SERINA <i>Filippo Sassetti e i profumi dell'India</i>	625

EVASIO SORACI

Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».
Due progetti didattici per la scuola media

641

SANDRA VANTINI

L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto

653

NICOLETTA VARANI

Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius

669

JESUS VARELA MARCOS

Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales
del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista

685

AMEDEO VITALE

Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema

701

ANNALISA D'ASCENZO

IL PROFUMO DELLO ZAFFERANO DI NAVELLI

Lo zafferano è una pianta bulbo-tuberosa conosciuta da millenni in Asia e nell'area mediterranea per le numerose virtù dei suoi pistilli. Le prime testimonianze certe risalgono agli egizi. Nella letteratura antica e classica sono frequenti i riferimenti allo zafferano grazie alla varietà degli usi cui era destinato: veniva infatti utilizzato come ingrediente in prodotti di bellezza, unguenti e profumi (ricercate erano le essenze di Rodi, Soloe ed Egina), per scopi farmaceutici (per facilitare appetito e digestione, stimolare il sistema nervoso, curare irritazioni, escoriazioni e scottature), come sostanza soporifera ed afrodisiaca, per tingere le stoffe o semplicemente come merce di scambio.

La zona di provenienza della spezia è stata individuata nell'Asia sud-occidentale, nella regione compresa tra l'Asia Minore, il Medio Oriente, Creta e la Grecia orientale¹ (TAMMARO, 1990, p. 58).

Una volta superata la confusione tra zafferano, cartamo e curcuma², attraverso le derivazioni etimologiche si può ripercorrere agevolmente il

¹ Virgilio menziona il croco del Monte Tmole (*Georgiche*, I, 56); secondo Strabone (*Geographia*, VI, 2,7) la città di Corycos produceva ottimo croco; Plinio ricorda il «crocum silvestre... prima nobilitas Cilicio, et tibi in Coryco monte, monte Olimpo, Mox Centuripino Siciliae» (PLINIO, *Naturalis Historia*, XXI, 17).

² Tale confusione deriva dalla consuetudine di utilizzare questi vegetali per adulterare lo zafferano, oppure, mescolati ad esso o in sua sostituzione, come coloranti. Il cartamo (nome italiano del *Chartamus Tinctoribus*, derivato dal latino *carthāmus* che proviene dall'arabo *qurtum*) è un'erba delle Composte Tubuliflore originaria del Mediterraneo orientale o dell'Africa. È detto anche zafferano falso, zafferanone, zafferano matto, zafferano bastardo, perché le sue corolle, essiccate dopo la fioritura, vengono da sempre utilizzate per la sofisticazione sia per la loro somiglianza con gli stimmi di zafferano, sia per la sostanza colorante che contengono, la cartamina, una polvere cristallina di colore rosso scuro utilizzata in passato per tingere la seta ed il cotone e oggi per i prodotti cosmetici (Cfr. *Lessico Uni-*



Fig. 1 - *Il raccoglitore di zafferano*, pittura murale risalente al XVI sec. a.C. conservata nel Museo archeologico Heraklion di Creta.

cammino seguito dalla spezia per giungere in Europa. In sanscrito il croco è indicato con due nomi: *asgrig* (sangue) e *kunkuma*, da cui sono derivati il babilonese *karkuma*, l'ebraico *karkom*, il fenicio *krokhom* e l'arabo *karkum*. Commerciato dalle popolazioni di lingua indo-aria, lo zafferano venne esportato nel Mediterraneo dai mercanti egizi, fenici e cretesi.

Nonostante che nel corso dei millenni l'uso dello zafferano non sia mai andato perduto, a questa prima ondata di diffusione ne seguì una seconda ad opera degli arabi. Essi lo introdussero nell'Africa settentrionale, nella Penisola Iberica ed in Sicilia, il che spiega perché la spezia sia oggi conosciuta in Europa con un nome di derivazione araba: proveniente dal persiano *sabafaran*, l'arabo *za'farān* (giallo) si è trasformato nello spagnolo

versale Italiano, 1980, a.v.). La curcuma è una pianta della famiglia delle Zingiberaceae, un'erba rizomatosa aromatica con foglie ampie, bislunghe e fiori in spiga vivacemente colorati, proveniente dall'Asia tropicale e dall'Australia, attualmente coltivata in tutto il Sud est asiatico ed in Giamaica. Fra le specie più importanti ricordiamo la *Curcuma Longa* dell'India, chiamata anche zafferano delle Indie, dalle cui radici tuberiformi di color arancione deriva il rizoma di curcuma o radica gialla, che contiene un colorante, la curcumina, di colore giallo, e la *Curcuma Zedoaria*, da cui si ricava l'officinale rizoma di zedoaria (Ibid.).

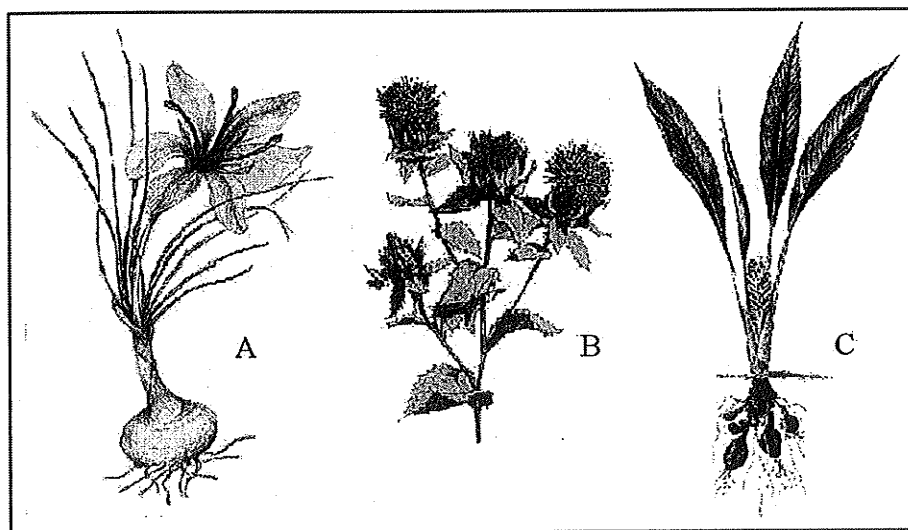


Fig. 2 - A, Bulbo di zafferano (*Crocus Sativus* L.) con unico getto floreale; B, sommità fiorita del cartamo; C, curcuma con apparato radicale.

azafran, nel portoghese *açafrão*, nel francese e tedesco *safran*, nell'inglese *saffron* e nell'italiano zafferano. In Grecia il termine *zafoura* ha sostituito l'antico *krokos*³.

Lo zafferano è ricordato varie volte da Marco Polo. Nel Milione si legge che nel Tangut i defunti rimangono in casa fino al giorno propizio per essere arsi, i parenti:

«tengono questo corpo in una cassa grossa bene uno palmo e coperta di panno co molto zafferano e spezie, sì che no puta a quelli della casa» (POLO, s.a., p. 77, 57-17).

³ A livello mondiale i maggiori produttori di zafferano sono oggi la Spagna e l'Iran. In Spagna la zona interessata dalla coltura è situata nella Comunità Autonoma di Castilla-La Mancha e occupa i territori delle provincie di Toledo, Cuenca, Ciudad Real e Albacete. La superficie coltivata complessivamente in Spagna è di 2.979 ettari con una produzione di 20.180 kg (Fonte: *Secciones Provinciales de Estudios y Anuario M.A.P.A.*). Il croco risulta poi coltivato su scala industriale in Francia, Grecia, Turchia e India, in Egitto, Libia e Marocco (TAMMARO, 1990, p. 61). In Sud Africa ed in Israele, per iniziare o potenziare le coltivazioni, sono stati utilizzati bulbi provenienti da Navelli (TAMMARO, 1987, pp. 49-51).

Nel *reame di Fugiu* si trova un «frutto che par zaferano, ma non è, ma vale bene altrettanto a operare» (Ibid., p. 228, 151-5) e nell'isola di Giava:

«àe scimmie molto piccole, e àno viso molto simile a uomo; gli uomini pelano quelle scimmie, salvo la barba e 'l pettigone, poi le lasciano secare e pongolle in forma e cóncialle con zaferano e con altre cose, che pare sieno uomini. E questo è una grande buffa, ché mai no fue veduti cosí piccoli uomini» (Ibid., p. 246, 162-19/20).

Dalla Sicilia lo zafferano si diffuse in varie regioni italiane e dove trovò clima e terreno favorevole, come in Sicilia, Sardegna, Calabria, Umbria, Toscana e Abruzzo, diede vita a floridi commerci⁴. In Sicilia fu rinomato quello di Centùripe, di Agira, di Zafferana Etnea e di Capo Zafferano; in Sardegna era prodotto nei dintorni di Cagliari e particolarmente a S. Gaviino Monreale, dov'è tuttora raccolto. In Calabria era coltivato ancora alla fine del XVIII, secolo seppure in piccolissime quantità (GALANTI, 1787-80, vol. I, p. 21). In Umbria le pianure spoletine produssero croco almeno fino all'inizio del 1600. In Toscana si ebbero zafferaneti a Volterra, Cecina e Ponsacco, in Val d'Elsa⁵, Val d'Era e Val d'Osso, nei contadi di Pisa, Siena⁶ e Montepulciano. Testimonianze relative alla coltura risalgono già al secolo XIII. Nel '300 i commerci, in particolare quelli con la Francia, erano così floridi che il profitto ricavato dallo zafferano era pari a quello della vite (DEGLI ESPINOSA, 1904, p. 7).

Lo zafferano italiano più famoso proveniva dall'Abruzzo: da Sulmona, Magliano e dall'Altopiano di Navelli. Tra tutti quest'ultimo era il migliore ed il più prezioso. Una tradizione non supportata da documenti vuole che il croco sia stato portato a Navelli dal frate domenicano Santucci, che faceva parte dell'Inquisizione spagnola, tra la fine del '400 e l'inizio del '500. Poiché

⁴ Come testimoniano Plinio, Columella e Varrone, lo zafferano fu coltivato anche negli orti e nei giardini di Roma.

⁵ A San Gimignano i commerci assicuravano rendite enormi: nel 1228, il comune pagò parte dei debiti contratti per l'assedio del Castello della Nera in zafferano e dal 1276, istituì gabelle di entrata e uscita, guadagnò con il dazio di esportazione. Nel 1295, alle porte della città, vennero assegnati due addetti ufficiali alla pesa della spezia. Attualmente l'Associazione «Il Croco» ha avviato presso la UE le procedure per il riconoscimento del marchio I.G.P..

⁶ Fonti documentarie risalenti al XIII secolo parlano di una fiorente attività nei territori di Asciano, Montalcino, Monticchiello, Rocca d'Orcia e San Quirico d'Orcia. Proprio qui, all'interno del Parco naturale e artistico Val d'Orcia, da qualche anno si è ricominciato a coltivare lo zafferano seguendo le tecniche tradizionali (i 15.000 mq forniscono 13 kg annui di prodotto).

è provato che lo zafferano già all'inizio del '300 rappresentava un cespite rilevante per i commerci aquilani, la fama e la fortuna del Santucci possono realisticamente essere legate soltanto alla sua capacità di modificare le tecniche di coltivazione spagnole per adattarle al clima ed al terreno di Navelli⁷.

Quando, nel XIII secolo, L'Aquila divenne in pochi anni il fulcro dei commerci di tutta la regione, accentrò in particolare quello dello zafferano. Gli aquilani, grazie ai particolari privilegi ottenuti dai re di Napoli⁸, allacciarono scambi commerciali non soltanto con il resto della penisola, ma con altri stati europei. In un primo tempo i mercanti abruzzesi esportavano direttamente lo zafferano nei mercati dell'Italia settentrionale, in particolare a Venezia, dove vendevano il loro prodotto agli acquirenti della Germania che lo apprezzavano per fragranza e purezza (ANTINORI, vol. XV, p. 503), ma l'importanza della piazza spinse ben presto colonie di veneziani, fiorentini, milanesi, e più tardi di tedeschi, a trasferirsi a L'Aquila per poter gestire direttamente scambi e controlli⁹. Braudel parla di una «invasione di uomini e di merci d'Italia attraverso l'Europa centrale e... orientale» per il XVI secolo e il successivo, a partire da una linea diagonale di traffici che, «attraverso Breslavia, Lipsia, Norimberga, Augusta e la Germania meridionale, corrono verso l'Italia, raggiungono Venezia e tornano indietro» (BRAUDEL, 1976, vol. I, p. 203). Lo zafferano divenne così importante per gli scambi con la laguna che un eventuale mancato pagamento si ripercuoteva negativamente sull'intero commercio cittadino. Braudel ricostruisce così la complessa macchina degli scambi tra L'Aquila ed i mercati del Nord Europa:

«le merci si aspettano l'un l'altra, al termine di lunghi viaggi preliminari. Negli Abruzzi, il commercio attivo dello zafferano richiama ogni anno all'Aquila un grande ammasso di mercanti. Ma all'appuntamento non si trova soltanto lo zafferano: esso deve essere chiuso in sacchetti di lino (ne occorrono otto per un carico) e questi sacchetti, quattro a quattro, devono essere a loro volta imballati in foderi di cuoio. Inoltre, i pagamenti si fanno con ver-

⁷ Benché, come detto, non esistano documenti che la comprovino, questa leggenda sembra prendere corpo e divenire reale e provata man mano che di essa si parla nelle varie pubblicazioni dedicate allo zafferano.

⁸ Il primo intervento in tal senso fu di Roberto I d'Angiò nel 1317 (ANTINORI, vol. II, p. 140), seguito da Giovanna I nel 1376. Grazie alle imposte sullo zafferano vennero costruiti l'Ospedale Grande, uno dei primi ospedali pubblici in Italia, e la Basilica di S. Bernardino (metà del XV secolo).

⁹ Scrive il Cirillo che dal 1445 i mercanti tedeschi cominciarono a venire dalla Germania «mentre prima gli aquilani erano soliti a portarsi ai mercati di Venezia» (CIRILLO, ms, III tomo).

ghe di rame usate dalla zecca dell'Aquila, la quale conia piccole monete, "cavali" e "cavaluzzi". Così che lo zafferano può essere trasportato (e reciprocamente) soltanto grazie all'arrivo delle tele di lino e delle placche di rame dalla Germania e delle balle di cuoio dall'Ungheria. C'è incontro di trasporti» (BRAUDEL, 1976, p. 402).

I decreti comunali furono in un primo momento sufficienti a garantire la qualità dello zafferano venduto. Con il passare del tempo, anche a causa dell'intromissione di svariati intermediari, il numero e la quantità delle adulterazioni costrinse in molti casi i tedeschi a rifornirsi in Spagna o in Francia. L'importanza dei tedeschi per l'economia aquilana e la loro attenzione alla qualità del prodotto acquistato è testimoniata da fatti storici registrati nelle cronache cittadine che, oltre a provare la rilevanza anche politica di questi mercanti, ci permettono di conoscere nel particolare quali e quanti fossero i castelli ed i paesi in cui si coltivava il croco nel Medioevo¹⁰.

Tra il XVI e il XVII la produzione aquilana attraversò un periodo di difficoltà e di notevole contrazione fino quasi a scomparire¹¹. Soltanto nel '700 si ebbe una ripresa della produzione e del commercio che si mantennero sostenuti fino all'inizio del '900¹².

L'Altopiano di Navelli, sistema sub-montano del Gran Sasso, si sviluppa per una ventina di chilometri in lunghezza e per due o tre in larghezza ed è situato ad una altitudine compresa fra i 670 e gli 850 metri

¹⁰ Nel 1568 i compratori teutonici inviarono al Vicerè degli Statuti da loro formulati per reprimere frodi e adulterazioni. L'anno successivo i *Capitoli della Zafrana* furono pubblicati per mezzo di trombetta a L'Aquila e nelle terre del contado dove si coltivava lo zafferano. I primi statuti si rivelarono inefficaci e nel 1583, sempre su istanza dei mercanti tedeschi, altri capitoli ancora più rigorosi vennero banditi dalla Regia Camera. L'elenco che specificava quali fossero i castelli interessati, ricordati secondo l'ordine in cui si incontravano seguendo la strada più comoda, con il quale il doganiere raccomandava che si dovessero rendere noti gli statuti nelle giornate di festa e durante le sagre, è riportato dal Mussoni (Cfr. MUSSONI, 1906, pp. 67-70).

¹¹ Sotto la dominazione spagnola, nel 1529, a L'Aquila fu imposta una esosa tassa che venne pagata da due mercanti tedeschi (Angelo Sauro e Francesco Incuria) in cambio di un impegno sulla successiva raccolta dello zafferano. Scrive il Franchi che L'Aquila, per far fronte ai debiti, «fu nell'obbligo d'alienare... gl'introiti, diritti e gabelle del zafferano, della pizzola, della statera, delle porte, della carne e della farina in beneficio di alcuni mercadanti genovesi e napoletani» (FRANCHI, 1752, pp. CCXVII-CCXXXI).

¹² In quel periodo i principali mercati erano Norimberga e Augusta, Milano, Trieste, Venezia, Lodi, Genova, Livorno, Bologna (TAMMARO, 1987, p. 54).

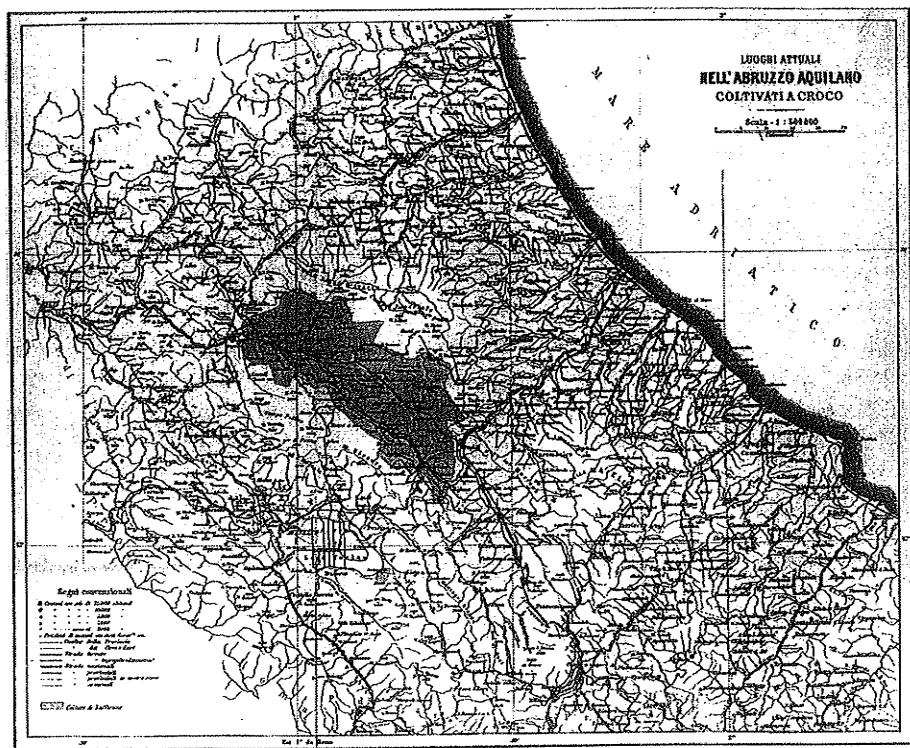


Fig. 3 - Carta «Luoghi attuali nell'Abruzzo aquilano coltivati a croco»¹³ (1889).

s.l.m.. La sua fama è legata alla coltivazione dello zafferano che dal XIII secolo, come detto, si sviluppò a tal punto da divenire un fattore economico di primaria importanza nel sistema economico della provincia aquilana. L'area interessata dalla coltura, oggi ridotta a dimensioni modeste, giunse nel medioevo ad includere molti dei centri situati nell'Altopiano e sui crinali e le pendici dei monti circostanti, nel territorio ora compreso nella Comunità Montana Campo Imperatore-Piana di Navelli.

¹³ Nella carta, inserita nel volume di Degli Espinosa (DEGLI ESPINOSA, 1889) e riprodotta da Battista (BATTISTA, 1991, p. 157), oltre ad essere evidenziata l'area interessata dalla coltura, viene messa in risalto l'attuale SS 17 che oggi, nelle guide turistiche, viene indicata come «la via dello zafferano» (Cfr. *Città d'arte in Abruzzo*, 1994, p. 57).

Lo zafferano di Navelli cresce in un territorio atipico e quasi limite, se si tiene conto delle caratteristiche bio-ecologiche della pianta, che predilige l'area mediterranea-subdesertica. L'altopiano abruzzese è infatti il territorio più elevato tra quelli coltivati a croco, con precipitazioni estive superiori e temperature medie annuali più basse. Il croco aquilano sopporta bene gli inverni rigidi, ma soffre le nevicate precoci, soprattutto se già in fioritura, e le primavere calde e piovose, che favoriscono l'attacco dei parassiti fungini¹⁴.

Fino alla metà del XX secolo le famiglie contadine coltivavano a zafferano le povere terre prese in affitto dai proprietari, o andavano a giornata, per riuscire a pagare i debiti contratti durante l'anno e provvedere ai piccoli acquisti, alla dote delle ragazze ed ai gioielli delle donne. Quando dopo la grande guerra si aprì la dolorosa parentesi dell'emigrazione e dell'esodo dalle campagne, allo spopolamento dei centri storici e montani fecero seguito vistose modificazioni del paesaggio agrario. Le forme di agricoltura sopravvissute fino ad oggi, se si escludono i piccoli coltivatori che lavorano stagionalmente la terra per il proprio fabbisogno, sono quelle che hanno potuto avvalersi dell'aiuto dei mezzi meccanici. Lo zafferano invece è una coltura che necessita di cure continue e di lavoro manuale e non permette l'introduzione di alcun ausilio, inoltre, per garantire il mantenimento della qualità del prodotto, non è possibile incrementare di molto il numero dei bulbi da reinterrare. Per questi motivi le tecniche di coltivazione ed i modelli culturali legati allo zafferano sono rimasti invariati da sempre, tanto che nel periodo del boom e per i successivi decenni, si è creata una netta frattura fra gli anziani rimasti a curare gli zafferaneti, e dunque a perpetuare modelli di lavoro a bassa redditività, ed i giovani occupati in città. In alcuni casi il momento della raccolta dei fiori ha funzionato da ponte fra i due mondi, riunendo, per un breve periodo dell'anno, più generazioni intorno ad una stessa attività, mantenuta soltanto per integrare il reddito familiare.

Negli ultimi trent'anni la comunità locale ha però saputo trarre dal suo patrimonio storico un nuovo input positivo; è riuscita, innovando la tradizione e coniugando i vecchi saperi e le tecniche secolari con la nuova imprenditorialità, a rilanciare il prodotto che dal tempo degli Svevi aveva fatto la fortuna del territorio. Nel 1971 i pochi contadini rimasti hanno fondato la «Cooperativa Altopiano di Navelli»¹⁵ alla quale, dal 1988, si è

¹⁴ I funghi sono da sempre un grande pericolo per gli zafferaneti. Verosimilmente la scomparsa della coltura dalle altre regioni d'Italia è da ascrivere a questi attacchi.

¹⁵ La cooperativa conta oggi novantasette soci, con 4,5 ha di terreno ed una produzione di circa 40 kg di zafferano in fili.

affiancata la Società Cooperativa «Peruli»¹⁶. Queste iniziative, che rappresentano una importante realtà economica a livello locale, potrebbero divenire ancora più interessanti puntando su un riconoscimento ufficiale della qualità del prodotto¹⁷.

La fortuna dello zafferano di Navelli deriva dalla secolare cura dei contadini che, nel corso del tempo, hanno selezionato i bulbi migliori e più grandi, aiutandoli con la concimazione a mantenere le eccezionali dimensioni. Ma la scelta vincente è stata quella di sviluppare una coltura annuale, contrariamente a quanto avviene nel resto del mondo, dove lo zafferano rimane nel terreno per un periodo compreso fra i tre e gli otto anni. All'inizio dell'estate, per evitare l'attacco dei parassiti, i bulbi vengono cavati dai campi, selezionati manualmente (con attenzione alle dimensioni e alle eventuali pecche) e tenuti a riposo in luoghi freschi ed asciutti fino ad ottobre, quando vengono reinterati¹⁸. Tutto questo ha portato ad avere a Navelli piante con caratteristiche morfometriche particolari, alte rese per ettaro ed elevate concentrazioni di principi fotochimici negli stimmi (TAMMARO, 1990, pp. 47-94).

¹⁶ La Società Cooperativa Agricola Zootechnica «Peruli-Agricoop» si è posta come obiettivo quello di recuperare le colture tradizionali praticando la coltivazione biologica. Tra i prodotti, oltre allo zafferano «eletto» (che non presenta parti gialle agli stimmi), vi sono farro, lenticchie e ceci (BATTISTA, 1991, pp. 195-196).

¹⁷ Come sostiene Tammaro, per la sua eccezionalità lo zafferano abruzzese rappresenta un *cultivar* tipico della regione e dell'Italia, denominato *Crocus Sativus L. cv. Piano di Navelli-L'Aquila*. Tale denominazione, certificata dall'UE, potrebbe costituire non soltanto una garanzia ed una tutela merceologica per i consumatori, ma un sicuro volano per lo sviluppo futuro (TAMMARO, 1990, p. 94).

¹⁸ L'attività vegetativa riprende in autunno con l'emissione delle foglie e dell'asse fiorale. La fioritura avviene tra la fine di ottobre e la metà di novembre, i fiori roseo-violacei possiedono sei tepali da cui fuoriesce lo stamma scarlatto suddiviso in tre rami. Tra l'autunno e la primavera si ha l'emissione delle radici, il riassorbimento del bulbo-madre, la neoformazione dei bulbi-figli (2 o 3) ed il loro accrescimento. Ciascun bulbo-tubero neoformato porta all'apice uno o due gemme principali, da cui nella successiva stagione si genereranno nuove foglie, l'asse fiorale e i bulbi-figli, e nella porzione sottostante 4 o 5 gemme secondarie.

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV., *Lo zafferano. Atti del Convegno Internazionale sullo zafferano* (Crocus Sativus L.), a cura di F. TAMMARO e L. MARRA, L'Aquila, Università degli Studi de L'Aquila-Accademia della Cucina, 1990.
- ANTINORI A.L., *Annali degli Abruzzi*, ms., XVIII sec., voll. I-XXIV.
- BATTISTA V., *La terra dello zafferano. Tradizione popolare e coltivazione dello zafferano nell'Altopiano di Navelli*, Amministrazione Provinciale dell'Aquila, Collana Uomo-Ambiente (n° 2), 1991.
- BRAUDEL F., *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Torino, Einaudi, 1976.
- CIRILLO B., *Annali della città dell'Aquila*, ms., Roma, 1570.
- Città d'arte in Abruzzo. Guida alle città d'arte, ai centri storici minori ed ai monumenti d'Abruzzo*, Pescara, Zemrude & Co., 1994.
- CORTELLAZZO M., ZOLLI P., *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1988.
- DEGLI ESPINOSA G., *Lo zafferano con speciale considerazione sulla coltura nella provincia di Aquila*, «Annali Regia Scuola Superiore d'Agricoltura di Portici», Napoli, Tipografia Piero e Veraldi, 1899, Anno 1, fasc. 1.
- DEGLI ESPINOSA G., *Lo zafferano. Coltivazione e commercio*, L'Aquila, Tipografia Amiternina, 1904.
- FRANCHI C., *Difesa per la fedelissima città dell'Aquila*, Napoli, Di Simone, 1752.
- GALANTI G.M., *Nuova descrizione storica e geografica delle Sicilie*, Napoli, Gabinetto letterario, 1787-80.
- MARRA L., *Il purissimo zafferano dell'Aquila. Storia e ricette*, L'Aquila, Colacchi, 1989.
- MUSSONI G., *L'antico commercio dello zafferano nell'Aquila e gli statuti che lo regolavano*, L'Aquila, Santini, 1906.
- PICCIOLI G., *La coltura dello zafferano ne L'Aquila degli Abruzzi*, L'Aquila, Cellamare, 1932.
- POLO M., *Il Milione* (Versione toscana del Trecento), Milano, Adelphi, s.a.
- TAMMARO F., *Notizie storico-culturali sullo zafferano (Crocus Sativus L., Iridacea) nell'area mediterranea*, in «Micologia e Vegetazione Mediterranea», n. 1 (1987), vol. II, pp. 44-59.
- TAMMARO F., *Crocus Sativus L. cv. Piano di Navelli-L'Aquila (zafferano dell'Aquila): ambiente, coltivazione, caratteristiche morfometriche, principi attivi, usi*, in «Lo zafferano. Atti del Convegno Internazionale», cit., pp. 47-98.