ZAFFERANO cremonese - note
di giorgio maggi
(Safran sia in dialetto cremonese che in tedesco)

Citato da Apicio (Lib. 45) e Platina (48) lo zafferano è studiato da Matasalà agli inizi sec. XIII, deriva dal croco,'pianta erbacea delle liliflore, bulbosa. Il Garzoni nel 1585, differenzia il ***'colore giallo aranciato tipico dello zafferano'*** nello zafferano alpino (Crocus vernus), , dal colchico d'autunno (Colchicum autumnale), una specie velenosa del Crocus contenente colchicina. Lo zafferano, coltivato a Cremona nella zona del Casalasco ***" tragesi anchora zafferano dil contado di cremona et alcuni altri luoghi di Lombardia"*** e viene esportato principalmente a Venezia che lo sostituirà nel '500 con le qualità più pregiate provenienti sin dal medioevo da Genova che acquista da Lucca produzioni locali e provenienti dall'oriente. Lo zafferano era considerato dono graditissimo: nell'aprile 1241 il comune di San Gimignano ne acquistò 25 libbre da Orlandino di Paltone e le offri all'imperatore, che aveva il campo presso la città murata.

Zafferano a Cremona **chimicaecucina.altervista.org**

A Cremona lo zafferano fino al XVI secolo ha notevole importanza negli scambi commerciali soprattutto . nel nord Europa. Hans Paumgartner il giovane , mercante di Augusta, all'inizio del Cinquecento indica in una statistica dell'epoca un valore di scambi di circa 3540 quintali all'anno. Il successo del prodotto vede anche traffici con Bolzano, Sicilia, Calabria, le fiere di Ginevra e Lione, Parigi, Bruges e Londra, Ungheria, Dalmazia, Alessandria d'Egitto (dove viene barattato con pepe e chiodi di Garofolo) Candia e Corfù. Usato addirittura come merce di scambio viene barattato a

Venezia con pepe e garofano. La decadenza avviene con il terzo-quarto decennio del XVI secolo la produzione ed il commercio dello zafferano cremonese cala drasticamente.
Il commercio differenzia lo zafferano vero e proprio proveniente a Cremona dal l'Italia centrale e il cosiddetto falso zafferano o zafferanone conosciuto come cartamo tintorio.

Zafferano **Zafferanone o Cartamo**

Il cartamo, coltivato ancor oggi nel casalasco è pianta appartenente alla famiglia delle Asteraceae (Carthamus tinctorius L.), dai cui fiori si può estrarre la cartamina e altri flavonoidi, coloranti per cibi spesso aromatici che possono sostituirsi allo zafferano. La piantina ha importanza soprattutto per l'olio ricco di omega 6 e vitamina K. In cucina la polvere di cartamo può sostituire lo zafferano, ma anche ha un leggero potere coagulante e dunque è usata per migliorare la consistenza di creme e budini. L'olio e il colorante vengono usati nell'industria cosmetica e nella pittura. La medicina medioevale tramanda ricette a base di infuso di cartamo per rinvigorire il fisico e l'attività sessuale, le stesse ricette sono ancora presenti nei protocolli terapeutici della medicina tradizionale cinese(Hong Hua)e nella pratica terapeutica africana. Lo zafferano altresì usato come conservante per pesce e carne venne utilizzato anche come principale componente di pillole costosissime contro la peste. Nel XIII sec. curiosamente lo zafferano era usato per tingere sul petto e sulla schiena del condannato al pellerinaggio giudiziale una grande croce che lo rendeva riconoscibile. Le mete imposte ai condannati per pratiche occulte erano Canterbury, Santiago de Compostela, Roma e… Colonia.

"Cronache " di G. Sercambi con i consigli al pellegrino sui rischi del viaggio.

I coloranti utilizzati per l'industria tintoria dei tessuti a Cremona sono spesso citati per qualità e prezzo. Con lo zafferano Cremona offre al commercio coloranti come la Robbia e il Guado e sostanze concianti come il sommacco. Nel 1397 venne fissato, dietro intervento ducale, un tariffario che definisse senza dubbi il valore delle tipologie di stoffe colorate e coloranti necessari. Bartolomeo di Paxi a fine Quattrocento descrive i rapporti commerciali tra Cremona e Venezia:
"E nota che da Venesia se traze per Cremona molte robe. E prima. Lana, gotoni filadi de più sorte … piumbi, stagni. Savoni bianchi, zucari ,…piper, zenzeri, canelle, garofoli, … verzin, …, sandali rossi … sal armoniago et molte altre specie come gumma rabica, draganti, camhora, boraso e mirra… e tute sorte de gomme, armoniago, galbina, serapin, oppoponago et altre gomme, … lume de rocha, sbiacha, zenabrio, arzento vivo, terra rossa, nera, verde, pegola de Spagna …et le tute sopra dite robe se trazeno da Venesia e fano per Cremona. Da Cremona se traze per Venesia: fustagni in quantità, bocassini, panni de lana alchuni e tele assai, lini, zafran, formenti e legummi de ogni sorte et alcune altre sorte de merci".
Il di Pasi insiste … "tragesi anchora zafferano dil Contado di Cremona et alcuni altri luoghi di Lombardia"
(a Venezia, nel sec XVI, l'apoteca di Gerolamo Giuli e compagni vantava tra i suoi prodotti tessuti, coloranti ed allumi fissatori provenienti da Cremona)

ALEXIS LE PIÉMONTAIS

(Secret des Arts, 1550)

<u>Ricetta n° 1, (vernice all'alcol)</u>
Prendi dell'benzoe e stritolalo, poi mettilo in una fiala e versaci sopra dell'acquavite molto buona fino a ricoprire oltre due tre dita lo benzone e lascialo così per due o tre giorni, se necessario aggiungici poi ancora dell'acquavite fino a riempire la fiala per metà e poi uniscici cinque o sei fili di zafferano leggermente schiacciato o tutti intero. Così fatto, filtralo e con un pennello e vernicia quello che tu vuoi. Otterrai un colore dorato diventerà splendente e durerà parecchi anni.