

Ciriaca Coretti

Università degli Studi di Foggia

## *Simbolismo e valori rituali. Il marchio da pane come espressione della cultura agropastorale lucana*

### **Abstract**

*While it is true that the craftsmanship most closely linked to the agropastoral world belongs to the past and cannot be revived, it is also true that the production of certain objects linked to popular and agropastoral art and inserted into the social context of the time has come down to us, albeit in a completely different dimension, in many cases losing its original intended use and taking on new symbolic meanings linked to new historical, cultural and economic contexts, by virtue of new processes of producing authenticity, enhancing memory, recalling tradition, and induced feelings of nostalgia. One of the objects connected to Lucanian agropastoral culture in the past is the stamp or bread mark, strongly connotative of the Matera countryside. The production of this object as well as its use shows a strong cultural and symbolic identity linked to the ritual meaning of the practice of bread-making and the relationship between: 'dough grown' and ready to be baked, the object in charge of carving it and the individual performing this action. The bread mark represented the last act in the bread-making process and its main function was to mark the bread with the initials of the head of the family so that it would not be confused with other breads during baking. Its symbolic value was expressed in defining the ownership of the main food, often one of the only forms of sustenance, to the head of the family.*

**Keywords:** *Agropastoral art; Tradition; Intangible; Heritage; Bread mark.*

*1. Arte popolare e mestieri della tradizione agropastorale lucana*

In Basilicata, come in gran parte del Mezzogiorno d'Italia, le radici dell'artigianato sono insediate nella realtà sociale ed economica dei luoghi e delle comunità che li hanno vissuti. Il secolare assetto territoriale del latifondo ha favorito il radicamento delle arti popolari, rustiche e pastorali che hanno, da sempre, rappresentano la "tradizione" artigiana di questi luoghi. Il rapporto con la natura ha comportato la trasformazione, da parte dell'uomo, dei materiali offerti dalla terra stessa. Le specialità artigiane di queste regioni si manifestano, infatti, soprattutto nell'antica abitudine di sfruttare le sostanze e i materiali a loro disposizione, migliorandoli ed arricchendoli con le risorse espressive.

Definire genericamente l'arte popolare non è corretto, in quanto le forme e le manifestazioni in cui essa si realizza risultano sempre molto varie e flessibili, pur rimanendo "espressioni dell'umile gente" attraverso le quali «il popolo ci rivela le sue spontanee attitudini e appaga la sua naturale sete di bellezza» (Toschi 1960: 13). Paolo Toschi, in riferimento al termine "arte popolare", sottolinea come essa si differenzi dalla "grande arte" proprio per gli antecedenti culturali da cui nasce, caratterizzandosi per la sua ingenuità, semplicità, elementarità e ignoranza. Egli scrive:

[...] possiamo riconoscere come arte popolare quella che, nata di regola da un tono psicologico e lirico di semplicità e primitività, è divenuta patrimonio espressivo del gusto dell'umile gente. Essa soddisfa i bisogni rituali e pratici del popolo, e per questa sua funzione vitale si trasmette nel tempo, si conserva o si modifica e si elabora secondo una

propria tradizione stilistica, fintantoché il popolo la sente e l'adotta come sua (Toschi 1960: 14).

La stessa, quindi, è riconducibile alle motivazioni e ai bisogni che ne determinano la produzione e la sua destinazione d'uso. Enzo Spera, in relazione a uno studio che egli aveva condotto negli anni Settanta in Basilicata e Puglia e riferito all'arte popolare e nello specifico alla produzione dei marchi da pane, scrive:

Qualsiasi prodotto d'arte popolare, o più esattamente in questo caso pastorale, [...] si configura sempre come documento di cultura, di una cultura che, a livello visivo, si riconosce subito muoversi in dimensione diversa e altro dal linguaggio figurativo dell'arte espressa dalla classe che detiene il potere burocratico-culturale [...]. Un prodotto d'arte popolare, come qualsiasi altro elemento della cultura tradizionale, analizzato a fondo in base a riferimento e interpretazioni interne alla stessa cultura che lo esprime, puntualizza compiutamente il lavoro di complicazione che si stabilisce tra individuale e collettivo [...]. Gli schemi e i modelli che l'artista popolare possiede non sono patrimonio suo esclusivo, sono gli stessi schemi e modelli che l'intera collettività possiede come suo patrimonio ancor prima di quel singolo individuo (Spera 1977: 7-10).

Un'ultima premessa, utile a esplicitare la persistenza nel presente delle forme dell'arte popolare, riguarda il concetto di tradizione come "retroproiezione" che, come sottolinea Gérard Lenclud in *La tradizione non è più quella di un tempo*, non sarebbe semplicemente un prodotto del passato ricevuto passivamente ma istituirebbe una "filiazione inversa". A tale proposito, egli scrive: «Non è il passato a produrre il presente,

ma il presente che modella il suo passato. La tradizione è un processo di riconoscimento di paternità» (Lenclud 2001: 131).

## *2. L'arte lignea dei pastori*

La prevalenza di una cultura di tipo agropastorale, rispetto a quella industriale, ha favorito una varietà di attività artigianali direttamente connesse alla vita contadina: dalla ceramica alla tessitura, dalla cestineria al ferro battuto, dalla terracotta all'arte dei pastori. In quest'ottica, l'arte popolare, e nello specifico quella pastorale, si inseriva in un contesto produttivo il cui obiettivo era quello di realizzare un oggetto che rispondeva a determinate destinazioni d'uso, e che servisse effettivamente ad essere utilizzato. La sua funzione simbolica non prescindeva dall'uso e si sovrapponeva all'utilità pratica determinandone il valore e veicolandone le esigenze simboliche.

Nella cosiddetta "arte pastorale" rientrano gli oggetti in legno e corno intagliati a mano, a punta di coltello, dai pastori e contadini lucani, quali posate, marchi da pane, utensili da cucina e da lavoro. Tali oggetti sono comunemente assimilati all'arte pastorale, anche se, spesso, potrebbero essere stati fabbricati anche da contadini che, come attività secondaria, avevano quella della pastorizia. Una simile arte di intaglio, oltre che in Basilicata, è riscontrabile anche in buona parte delle regioni meridionali.

I legni intagliati, per il loro carattere simbolico ed estetico, esprimono, tutt'oggi, le capacità espressive dell'arte popolare e della cultura tradizionale lucana. Qualsiasi prodotto d'arte popolare e, nello specifico pastorale, per quanto possa rientrare in categorie espressive stilisticamente elementari, si configura sempre come prodotto artistico, espressione di una cultura che in esso si riconosce. I riferimenti simbolici e descrittivi, che si

ritrovano nell'arte pastorale, si inseriscono in un sistema figurativo che contribuisce alle esigenze di rappresentazione, comunicazione e adozione magico-rituale dell'oggetto stesso (cfr. Mirizzi 2008: 10-11).

Un'importante testimonianza riferita all'arte pastorale è rappresentata dalla Collezione etnografica dei Musei nazionali di Matera, che si compone di un primo nucleo di oggetti in legno intagliato, raccolti da Domenico Ridola, fondatore del Museo Archeologico a lui intitolato, durante le sue ricerche paleontologiche nelle campagne del Materano, agli inizi del XX secolo. Altri intagli lignei provengono dalle collezioni private di Ugo Annona e Rocco Mazzarone e furono acquisiti, nei primi anni Sessanta, dall'allora direttrice Eleonora Bracco. Alla "Collezione etnografica Domenico Ridola" si affianca un consistente quantitativo di intagli lignei, raccolti tra la fine degli anni Sessanta e l'inizio degli anni Settanta del Novecento, dal Circolo culturale "La Scaletta" di Matera e acquisiti dall'allora Soprintendenza per i Beni Artistici e Storici della Basilicata.

Eleonora Bracco e Ugo Annona, durante la loro permanenza a Matera, in collaborazione con il Circolo culturale La Scaletta, contribuirono, di fatto, a implementare tale importante patrimonio culturale con la funzione di fornire una testimonianza sulle radici arcaiche della vita popolare. Intorno agli anni Sessanta, infatti l'operazione culturale che essi condussero ha contribuito a fissare l'anacronismo di tali oggetti, appartenenti alla cosiddetta "arte pastorale" lucana, nella contemporaneità, nel volume *Arte dei pastori* (Bracco 1961). A tale proposito Aldo Musacchio scrive:

Fu, dunque, una vera e propria operazione culturale quella che, grazie alla collaborazione di Eleonora Bracco e di Ugo Annona, compì il Circolo "La Scaletta" che proprio di questo

libro fece il suo banco di prova per le future impegnative indagini sulle chiese rupestri: operazione tanto più efficace e corretta, quando si tenga conto che la massima parte delle opere raccolte e documentate furono acquisite al locale Museo Ridola. Nel suo scritto la Bracco avvertiva come ci si trovasse dinanzi a forme d'arte estreme e fortemente depauperate in termini di tradizioni e di forza espressiva, ed affermava anche l'assoluto anacronismo di tali sussistenze storiche, di cui prevedeva la vicina, definitiva morte. Ma era proprio la sua ricerca, per contrasto, ad innalzare un monumento alla cultura dei pastori materani: a farla vivere appunto come valore storico, sottraendola alla notte dei tempi e dal tramonto di un intero sistema economico e sociale (Musacchio 1962: I-III).

Attualmente, parte della Collezione etnografica dei Musei nazionali di Matera, è visitabile nella mostra *A cì appartijn? VICINATI. Etnografie di oggetti*, da me curata, insieme al prof. Ferdinando Mirizzi e all'ex direttrice dei Musei, Annamaria Mauro, e inaugurata nel luglio 2024, nella Chiesa del Cristo Flagellato nel complesso monumentale dell'Ex Ospedale di San Rocco a Matera.

Un'altra importante collezione, riferita all'arte pastorale, è quella esposta nel Museo Laboratorio della Civiltà Contadina di Donato Cascione, collezionista, ma anche poeta e scrittore di racconti, situato negli antichi Rioni Sassi della città di Matera, il quale negli anni ha raccolto un gran numero di oggetti, con il fine di testimoniare la memoria collettiva riferita alla cultura agropastorale e contadina del passato<sup>1</sup>. Oltre alla ricostruzione

---

<sup>1</sup> Museo Laboratorio della Civiltà Contadina, Via S. Giovanni Vecchio, 60, 75100 Matera.

*Simbolismo e valori rituali. Il marchio da pane come espressione della cultura agropastorale lucana*

degli ambienti domestici e alla riproposizione degli antichi mestieri, il Museo conserva un gran numero di marchi da pane molto antichi, realizzati a mano, a punta di coltello, da pastori e contadini materani, che sono suddivisi in gruppi, a seconda dei simboli che recano sul manico: raffigurazioni zoomorfe (volatili e quadrupedi), figurazioni umane, di ispirazione architettonica e oggettuale o, ancora, semplicemente decorati con motivi generici [fig. 1].



fig. 1 - Marchi da pane. Collezione privata di Donato Cascione, Museo Laboratorio della Civiltà Contadina di Matera. Foto di Ciriaca Coretti

### *3. Il marchio da pane come espressione della cultura agropastorale lucana*

Uno degli oggetti connessi alla cultura agropastorale del passato è il timbro o marchio da pane, fortemente connotativo dell'agro materano ma anche caratteristico di altre località lucane e della Murgia barese. Come tutti i piccoli utensili in

legno, era inizialmente intagliato dai pastori. La produzione di questo oggetto, come anche il suo utilizzo, mostra una forte identità culturale e simbolica legata al significato rituale della pratica della panificazione e del rapporto tra “pasta cresciuta” e pronta per la cottura, oggetto incaricato ad inciderla e individuo che compie quest’azione. Il marchio da pane rappresentava l’ultimo atto del processo di panificazione e istituiva la collaborazione tra le famiglie e i forni a legna pubblici. La sua funzione principale era quella di marchiare il pane con le iniziali del capo famiglia o della persona più anziana vivente del nucleo familiare, affinché non si confondesse con gli altri pani durante la cottura. Il suo valore simbolico era espresso nel definire la proprietà dell’alimento principale, spesso una delle poche forme di sostentamento, attribuendola al capofamiglia. In questo senso l’atto di marchiatura del pane rappresentava metaforicamente la conferma dell’autorità paterna, tanto che al capofamiglia era riservato il primo taglio del pane e la sua distribuzione agli altri componenti della famiglia. Sempre nella stessa ottica, il marchio veniva trasmesso ai figli maschi che commissionavano la sua fedele riproduzione variando l’iniziale del nome (Spera 1992: 101-103). Il marchio da pane assumeva anche una connotazione sacrale in quanto veniva offerto, come vedremo in seguito, dal pretendente come pegno di fidanzamento alla futura sposa che lo custodiva gelosamente tra le sue cose personali. Il processo di panificazione domestica, come anche la cura nella conservazione di questi oggetti da parte delle donne, o degli stessi fornai, assumeva un’importanza inviolabile. Le donne lo portavano con sé quando si recavano al forno e più tardi i fornai iniziarono a custodirlo al lato dell’imboccatura del forno. Enzo Spera, in riferimento alla ricerca condotta negli anni Settanta sui marchi da pane, scrive:

Dopo aver compiuto la stessa operazione per ogni forma di pasta, il marchio era riconsegnato alla proprietaria, che lo riavvolgeva in un fazzoletto e se lo rimetteva nella tasca del grembiule. Dopo l'uso, veniva conservato fra le cose personali o la biancheria della padrona di casa. A nessuno, tranne che al capofamiglia, era permesso di prenderlo, se non direttamente richiesto dalla padrona di casa [...]. Al rientro del capofamiglia: a lui solo, infatti, era consentito iniziare il taglio del pane; in sua assenza il compito spettava al primo figlio maschio; in assenza anche di questi, ad altro maschio della famiglia o, in ultima istanza, alla donna più anziana (Spera 1992: 101).

Il valore simbolico e rituale di questo oggetto è confermato ugualmente dal fatto che, per molti aspetti, esso si ricollegava all'usanza del "ceppo nuziale", secondo la quale il marchio da pane era offerto dall'uomo come richiesta e pegno d'amore durante la fase del corteggiamento. Le iniziali del pretendente testimoniavano e garantivano alla futura sposa la propria disponibilità al contesto coniugale (Spera 1977: 30). La stessa allegoria la ritroveremo più avanti parlando di un altro oggetto legato alla cultura contadina e rappresentato dal cuccù o, più genericamente, fischietto.

Ma, se la panificazione domestica era un lavoro di competenza tipicamente femminile, dalla preparazione del lievito e dell'impasto alla lievitazione, la fase conclusiva dell'intero ciclo spettava ai fornai e consisteva nella lavorazione della pasta per darle la forma finale che anticipava l'atto dell'infornata. Prima che i pani fossero infornati, il fornaio imprimeva sulla pasta, solitamente sul labbro inferiore della forma, le iniziali del proprietario, che si trovavano sull'estremità inferiore del marchio. Nella prefazione al volume di Marianna

D'Aquino, dal titolo *Nel nome del pane. Segni della cultura agropastorale in Basilicata*, Ferdinando Mirizzi, in riferimento alla ricerca sul campo condotta in Calabria e Basilicata tra il 1953 e il 1955, da Holger Rasmussen (1997), etnologo danese, scrive:

Sul finire degli anni Cinquanta del '900 [...] Holger Rasmussen descriveva il sistema di panificazione vigente nei Sassi, che era fondato, come in altre località del Mezzogiorno d'Italia, sulla collaborazione tra famiglie private e fornai di professione, proprietario o affittuari dei forni disseminati in diverse zone degli antichi rioni materani [...]. Rasmussen rilevava come i timbri, o marchi, del pane costituissero un aspetto importante dell'intero processo e come nel forno in Via Purgatorio Vecchio ce ne fossero più di quaranta, tutti appesi sulla parete vicino alla bocca del forno, mentre molti altri ormai fuori uso giacevano in una nicchia nella stessa parete [...]. La loro funzione era quella di marchiare i pani con le iniziali del capo famiglia, in modo che non si confondessero con quelli di altre famiglie, dal momento che la consistenza della pasta e la pezzatura erano diverse e ciascuno voleva avere la certezza che il proprio pane non fosse scambiato con quello altrui (Mirizzi 2019: 5).

Negli anni in cui l'etnologo danese conduceva la sua ricerca, l'impiego dei marchi da pane, così diffuso nel passato, era già in diminuzione, e come egli stesso testimonia, molte famiglie non ne disponevano più, tanto da permettergli di prelevarne alcuni non più utilizzati, e quasi tutti in legno. Rasmussen indica il forno di Via Purgatorio Vecchio come quello più ricco di marchi, seguito da quello situato in Via Nazionale. I marchi o timbri da pane erano generalmente intagliati in legno di ulivo o di noce, oppure, in tempi più recenti, forgiati in ferro senza

elementi decorativi all'infuori di una curvatura alla loro estremità che fungesse da gancio. Il marchio in legno, alto tra i 10-20 cm, con base generalmente cilindrica di 4-7 cm, era realizzato con un unico blocco di legno e intagliato manualmente a tutto tondo con sviluppo verticale. Il marchio era articolato in due sezioni: la base, sotto la quale venivano incise le iniziali del capo famiglia; la parte centrale, allungata e decorata secondo diverse figurazioni essenzialmente di tipo antropomorfo, zoomorfo, fallico, di ispirazione architettonica, oggettuale o astratta. Alle volte, nei modelli più articolati, all'apice veniva scolpita una figura animale o una decorazione che richiamava la parte sottostante. Le diverse raffigurazioni riproducevano immagini e stereotipi iconici nei quali confluivano riferimenti simbolici ed evocativi che richiamavano generalmente l'idea della fertilità e dell'abbondanza legata alla capacità generativa della donna e raffigurata con una figura femminile, o al benessere e all'autorità associate alla figura animale della gallina e del gallo, che rimangono in ogni modo i simboli più evidenti e documentati (Spera 1977: 67-69).

Già negli anni tra le due Guerre la produzione dei marchi da pane in legno viene soppiantata da quelli in ferro battuto realizzati da fabbri e maniscalchi. La forma e la struttura, piuttosto elementare, richiamavano gli utensili utilizzati per marchiare il bestiame, ma a differenza di quelli in legno erano privi di qualsiasi decorazione, ad eccezione delle iniziali del capofamiglia. In questo caso, iniziavano a venire meno molti elementi culturali a cui l'oggetto era riferito, a vantaggio dell'esigenza, fine a sé stessa, di distinguere le forme di pane l'una dall'altra (Spera 1977: 32-33). Con lo sviluppo urbano e sociale avvenuto dopo gli anni Cinquanta l'utilizzo dei timbri da pane diventò sempre meno abituale e la loro presenza negli

antichi forni andò scomparendo, come anche la pratica della panificazione casalinga. Lo svuotamento dei rioni Sassi e il trasferimento nei nuovi quartieri e nelle frazioni rurali rendevano il trasporto del pane al forno sempre più difficoltoso, senza contare l'importanza della connotazione sociale che questa consuetudine aveva in riferimento alla volontà di riscatto degli abitanti dei nuovi quartieri. Come ci racconta Enzo Spera, i marchi da pane iniziano a essere depositati nei forni, perdendo anche il loro valore rituale rappresentato dal controllo della donna che ne era custode e responsabile (Spera 1992: 105-106). Secondo la testimonianza di Nicola Rizzi che ha trascorso gran parte della sua infanzia e adolescenza nel forno dei propri genitori, nel Sasso Barisano: «Molte famiglie si trasferivano nei nuovi rioni, abbandonando le dimore rupestri e portando con sé i propri marchi, che in molti casi sarebbero rimasti tra gli oggetti vecchi, destinati a sicura estinzione: ormai si comprava il pane nei negozi e le massaie impastavano sempre di meno» (Rizzi 2019: 17).

Ai marchi da pane, insieme alle stecche da busto e agli utensili da cucina intagliati in legno, è stata dedicata, nel 2006, una mostra nelle sale del Museo Nazionale d'Arte Medievale e Moderna della Basilicata di Palazzo Lanfranchi a Matera, con un catalogo a cura di Agata Altavilla, allora Direttrice del Museo d'Arte Medievale e Moderna della Basilicata (Altavilla 2006).

### *Conclusioni*

Da qualche anno, il rinnovato interesse per i marchi da pane e la loro riproduzione da parte degli artigiani materani si collega per certi versi anche alla riscoperta e alla promozione

commerciale degli oggetti della cultura agropastorale legati alla pratica della panificazione.

Molto apprezzati per la loro originalità e varietà di forme sono i marchi da pane prodotti da molti artigiani materani che hanno ripreso a fabbricarli inserendoli nella propria produzione artistica, ma anche le interpretazioni più recenti realizzate in tufo o terracotta che hanno però una connotazione più simbolica che funzionale.

Massimo Casiello, ebanista, riprende le forme e le figurazioni più classiche, semplificandone le linee, come, ad esempio, la tradizionale figurazione del gallo e della gallina, o più in generale quella zoomorfa, ma anche figure maschili e femminili o di ispirazione architettonica e oggettuale. Dovendo far fronte alle nuove richieste di mercato, e avendo perso, il marchio da pane, la funzione utilitaristica che aveva un tempo, Massimo utilizza legni come l'ulivo o il noce, più pregiati rispetto a quelli che venivano utilizzati in passato, quando solitamente i marchi venivano realizzati con arbusti e legni di recupero. Per garantire una maggiore precisione delle lettere alla base, Massimo si serve del pantografo, mentre la parte alta del marchio viene realizzata quasi esclusivamente a mano. In definitiva, i marchi da pane di Massimo Casiello reinterpretano le forme del passato in un'ottica contemporanea, con un'attenzione particolare al gusto, ma anche alle nuove tendenze di mercato [fig. 2].



fig. 2 - Marchi da pane realizzati in legno. Massimo Casiello Tornitura Artistica Atelier del Legno. Foto di Ciriaca Coretti

Tommaso Schiuma, designer, invece, ha realizzato qualche anno fa la sua interpretazione contemporanea del marchio da pane, con l'idea iniziale di realizzare, con un linguaggio diverso, un prodotto riferito alla tradizione locale della timbratura, che fosse però facilmente commercializzabile. Partendo dalla funzione iniziale del marchio, come strumento di identità e riconoscimento, Tommaso è riuscito a condensare in un unico oggetto la possibilità di generare le proprie iniziali o la propria effigie. Dall'idea dei pixel, unità minima convenzionale che compone l'immagine digitale, ha realizzato una matrice di sedici quadrati composti da listelli mobili che generano una varietà di lettere e simboli grafici. Nel lavoro di sintesi dell'oggetto, Tommaso ha scelto di ripulire il timbro da pane da ogni elemento decorativo concentrandosi sulla sua funzione di matrice, da qui il nome *Matrix*. L'estensione di questa matrice ha dato origine al manico, reso ergonomico dalla sagomatura dei

listelli esterni e da un componente a griglia, realizzato con tecnologia di stampa 3D, che rende allineati i listelli in legno: il risultato è un marchio la cui forma nasce direttamente dalla funzione, ma che ricorda la tipologia di marchi di ispirazione architettonica decorati con torri o campanili. Il progetto *MATRIX, l'evoluzione del timbro del pane*, viene selezionato nel 2016 alla *XXI TRIENNALE International Exhibition* di Milano e, nell'ottica della nomina della città di Matera a Capitale Europea della Cultura 2019, Tommaso, partendo dai concetti di “abitante culturale” e “cittadino temporaneo”, contenuti nel dossier di candidatura, ha proposto, attraverso una performance, la celebrazione di un rito che si carica di antichi valori ma che si mostra in forma contemporanea. La sua finalità è generare, attraverso la timbratura dei corpi, un mutamento nei partecipanti, inducendoli alla consapevolezza di esser parte di un processo di crescita di una comunità [fig. 3]. Altre riproduzioni, ma in terracotta, dei marchi da pane, con l'ovvia funzione di *souvenir*, si ritrovano oggi anche nella produzione artistica delle famiglie Daddiego, artigiani da più generazioni [fig. 4].

Nel caso dei marchi da pane, ma succede egualmente per altri oggetti associati alla cultura agropastorale del passato, come, ad esempio, il fischiello in terracotta, essi si collocano oggi nei contemporanei processi di costruzione e promozione della località, essendo espressione di una specifica memoria collettiva che li ha “risignificati” attraverso pratiche consapevoli di rappresentazione ed esecuzione. In definitiva, come già ho avuto modo di sottolineare in altra sede:

Pensando dunque alle produzioni artistiche artigianali attuali, il richiamo alla tradizione e il suo recupero e adattamento hanno favorito il rilancio di un tipo di produzione legata ad alcuni oggetti che altrimenti avrebbero raggiunto, come dice

Mario Turci, il loro “punto zero” (cfr. Turci, 2009: 27-29) e che invece grazie anche alla maestria degli artigiani sono entrati oggi a far parte di una nuova quotidianità (Cicirelli, Coretti 2021).



fig. 3 - Matrix. Marchio da pane. Schiuma Post Design. Foto di Tommaso Schiuma

*Simbolismo e valori rituali. Il marchio da pane come espressione della cultura agropastorale lucana*



fig. 4 - Riproduzione in terracotta dei tradizionali marchi da pane. Daddiego Ceramiche. Foto di Ciriaca Coretti

### *Bibliografia*

1. Altavilla, A. (2006). *Il segno e l'arte della cultura materiale*. Matera: Emmestampe.
2. Bracco, E. (1961). *Arte di pastori. Disegni di Ugo Annona*. Matera: La Scaletta.
3. Cicirelli, A., Coretti, C. (2021). *Il carattere performativo degli oggetti artigianali nei processi di produzione della località. Una "Casa Laboratorio" in Puglia*, in "Dialoghi Mediterranei", Speciale Cirese, n. 50.
4. D'Acquino, M. (2019). *Nel nome del pane. Segni della cultura agropastorale in Basilicata*. Matera: Altrimedia Edizioni.
5. Lenclud, G. (2001). *La tradizione non è più quella di un tempo*, in Clemente, P., Mugnaini, F. (a cura di), *Oltre il folklore* (pp. 123-133). Carocci: Roma.

6. Mirizzi, F. (2008). *Storie di oggetti. Scritture di musei. Riflessioni ed esperienze tra Puglia e Basilicata* (pp. 10-11). Bari: Edizioni di Pagina.
7. Mirizzi, F. (2019). *Prefazione*, in D'Acquino, M. (a cura di), *Nel nome del pane. Segni della cultura agropastorale in Basilicata* (p. 5). Matera: Altrimedia Edizioni.
8. Musacchio, A. (1961). *Prefazione*, in *Arte di pastori. Disegni di Ugo Annona* (pp. I-III). Matera: La Scaletta.
9. Papa, C. (1992). *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*. Perugia: Electa Editori Umbri.
10. Rizzi, N. (2019). *A proposito di timbri del pane*, in D'Acquino, M. (a cura di), *Nel nome del pane. Segni della cultura agropastorale in Basilicata* (p. 17). Matera: Altrimedia Edizioni.
11. Spera, E. (1977). *Il legno del caprone. Il mondo di un oggetto. Vol. 1. Il marchio da pane in Basilicata e nella Murgia barese*. Matera: Il Subbio.
12. Spera, E. (1992). *Il marchio da pane: l'oggetto, il gesto, il segno*, in Papa, C. (a cura di) *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane* (pp. 105-106). Perugia: Electa Editori Umbri.
13. Toschi, P. (1960). *Arte popolare italiana*. Roma: Bestetti.