

# Un Mattone per ricostruire un paese: le traiettorie di costruzione di tipicità della torta Mattone di Bressana Bottarone (PV)

MICHELE FILIPPO FONTEFRANCESCO\*

## Abstract IT

L'articolo affronta il tema della "tipicità" dei prodotti di una comunità proponendo una lettura performativa di questa categoria, ovvero mostrando in chiave etnografica come l'individuazione dei prodotti detti "tipici" rappresenti un processo che coinvolge una comunità in un processo di costruzione del prodotto e del suo significato in risposta alle sfide che deve affrontare. A tal pro, si approfondisce il caso studio della Torta Mattone di Bressana Bottarone (PV) e della sua storia, evidenziando come nell'arco di cinquant'anni questo dolce sia stato creato e ricreato come simbolo della comunità al fine di dare una risposta alle pressanti necessità vissute da essa di fronte ai cambiamenti socio-economici che l'hanno percorsa. Così facendo, queste pagine dettagliano questa micro-storia gastronomica, mostrando come la torta mattone diventi parte di un'economia affettiva (Ahmed 2004) funzionale al mantenimento della coesione sociale e culturale del paese dell'Oltrepò pavese.

**Parole chiave:** Antropologia del cibo, Sviluppo locale, Tipicità, Italia.

## Abstract ENG

The article addresses the theme of the "typicality" of a community's products by proposing a performative reading of this category. It ethnographically demonstrates how identifying so-called "typical" products is a process that engages a community in constructing the product and its meaning in response to the challenges it faces. To this end, the case study of the Torta Mattone from Bressana Bottarone (PV) and its history is explored. The article highlights how, over the course of fifty years, this dessert has been created and recreated as a symbol of the community to respond to the pressing needs it has faced amidst socio-economic changes. In doing so, these pages detail this gastronomic micro-history, showing how the Torta Mattone be-

---

\* Michele.fontefrancesco@unicatt.it

comes part of an affective economy (Ahmed, 2004) that is functional to maintaining the social and cultural cohesion of the Oltrepò Pavese area.

**Keywords:** Food Anthropology, Local Development, Typicality, Italy.

## Introduzione

“Un piatto tipico è un manifesto della tua comunità. È far vedere che ci sei, che hai una storia, che sei unico in qualche modo. E se sei unico c’è un motivo perché il mondo ti conosca... Se ce l’hai, bene, e se non ce l’hai te lo inventi...”

(Luca Benicchi, intervista, 22 luglio 2022)

Luca Carlo Benicchi è un animatore culturale, imprenditore e comunicatore con oltre trent’anni di esperienze di progetti di sviluppo e valorizzazione locale. Nel 2022, è stato, assieme a Danila Quistapace, uno degli attori chiave del rilancio del dolce Mattone di Bressana Bottarone (PV). La sua frase, raccolta a telefono, all’inizio del lavoro sul campo, offre una prima cifra interpretativa per comprendere la storia e le dinamiche socioeconomiche che sottendono la nascita di questo dolce ed il suo tortuoso processo di promozione.

In Italia, quando si parla di torta o dolce mattone comunemente ci si riferisce ad un prodotto emiliano realizzato con biscotti secchi confezionati, zucchero, uova, cacao e caffè con una preparazione che da vicino richiama quello del più noto tiramisù. È una torta compatta e rettangolare che ricorda per aspetto un mattone, una tavella o una mattonella, a seconda del numero di strati, file e righe di biscotti che la compongono. La torta di Bressana, però, si pone al di fuori della più grande catena di ripetizioni, variazioni, moltiplicazioni proprie della diffusione di ogni prodotto artigianale (Kubler 2008) e nello specifico del dolce modenese. È una storia di creazione gastronomica che si fonda sul tentativo di dar forma a un nuovo prodotto alimentare capace di creare coesione nella popolazione del comune pavese e di esprimere tanto all’interno quanto all’esterno di questa comunità locale una sua specificità di fronte alle profonde trasformazioni che ne hanno percorso la storia dell’ultimo cinquantennio.

In questo senso, il caso di Bressana Bottarone offre una finestra etnografica attraverso cui studiare i processi culturali e sociali che sottengono la creazione di ciò che, anche localmente, è riferito con il termine “tipicità”. La parola tipicità esprime un giudizio di valore, un apprezzamento, fondato

su un'unicità del prodotto, esito di un legame forte tra esso, una comunità ed un preciso territorio di origine. Questo legame e queste caratteristiche tendono, nell'uso comune del termine, ad essere considerate delle datità, certezze indiscutibili e a-storiche. L'antropologia, assieme alla storiografia, nell'arco dell'ultimo cinquantennio hanno sfidato quest'assunto esplorando i processi storici di costruzione dei prodotti e dei loro significati (si consideri per esempio il celebre: Hobsbawm e Ranger 1983), proponendo approfondimenti specifici anche sugli alimenti della cucina italiana (cfr. Montanari 2019; Niola 2009; Teti 2019). La "tipicità" appare quindi l'esito di un processo di costruzione socio-culturale che si dipana nel tempo e che coinvolge persone, prodotti e luoghi (cfr. Fassino 2015; Fontefrancesco Mello 2022; Porporato 2018). Mentre spesso l'avvaloramento culturale di un prodotto e della sua specificità avviene attraverso la sua iscrizione nel passato della comunità, più o meno fantasiosamente letto e ricostruito (Grandi 2018), tacendo e dimenticando il processo di creazione del prodotto stesso, il caso di Bressana Bottarone si sviluppa in maniera diversa, focalizzandosi in primo luogo sul presente e sul coinvolgimento comunitario.

Questo contributo propone una micro-storia gastronomica della torta mattone, delle sue origini e del suo sviluppo, evidenziando come sin dalla sua invenzione la torta mattone aspiri ad essere elemento di coesione sociale e culturale per il paese; uno strumento attraverso cui la comunità dell'Oltrepò pavese ha tentato di rispondere ai processi di marginalizzazione socio-economiche che la toccavano.

L'articolo presenta brevemente il contesto e il quadro teorico in cui si iscrive la ricerca etnografica; approfondisce la realtà locale e la storia del dolce, per poi discuterne i processi sottesi alla creazione di tipicità che si lega alla storia del dolce Mattone.

## **La ricerca**

L'articolo è l'esito della ricerca svolta tra luglio 2022 e luglio 2023 nell'ambito delle attività del progetto "NODES-Nord Ovest Digitale e Sostenibile" (ECS00000036), finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito degli investimenti previsti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), e volto a sostenere l'innovazione dei settori produttivi del Nord-Ovest italiano, tra cui quello dell'industria agroalimentare.

Nello specifico, la ricerca si è incentrata sul livello di analisi della comunità locale (nel testo riferita con il termine "comunità"). Il concetto di comunità è ampiamente dibattuto nell'ambito delle scienze sociali, tanto da indurre Richard Simpson (1965) ad evidenziare la frammentarietà del dibattito già sessant'anni fa. A partire dalla ben nota formulazione di Ferdinand Tönnies (2001), il termine ha essenzialmente sempre fatto riferimento a un gruppo

di persone che condividono forti legami interpersonali basati su relazioni e conoscenze e una comune presenza spaziale. In particolare, il termine è stato usato per rimarcare forme di mutualità tra i suoi membri e una specialità delle forme di interazione tra questi (Gudeman 2005). In tal senso, laddove questo concetto, sin dalla sua prima formulazione, è stato utilizzato per identificare forme alternative di vita collettiva diverse da quelle della società occidentale moderna (Olwig 1996), è stato caricato di significati spesso divergenti che vanno da forme di conservatorismo sociale (DeFilippis et al. 2010) a modello di altra economia (Spyridakes 2018). Questa diversità e divergenza impone indubbiamente prudenza nell'uso di questo termine e concetto a cui, in questa sede, si associa in primo luogo l'esistenza di una vicinanza dei suoi membri e un senso di prossimità (Musil 1973, pp. 241-242) basato, quanto meno, da una comune conoscenza interpersonale e del territorio (Candea 2008), senza con questo ignorare l'esistenza di agency individuale, l'esistenza di differenze soggettive, il diverso livello di partecipazione alla vita comunitaria. Questo si associa, quindi, ad una circoscrivibilità spaziale della comunità. Se gli studi dei fenomeni trans-nazionali e globali, a partire dai contributi di Arjun Appadurai (1996), James Clifford (1997) e George Marcus (1998) hanno evidenziato come i fenomeni locali non trovino la loro origine e conclusione nello spazio circoscritto del locale e abbiano quindi messo in guardia dal rischio dell'essentialismo della specificità locale, come mostrato tra gli altri da Matei Candea (2010) e Anna Lowenhaupt Tsing (2015), la scelta della circoscrizione spaziale e dell'identificazione della comunità con un dato territorio permette di comprendere etnograficamente come si colloca la realtà studiata all'interno di fenomeni super-locali e come questi si esprimano e vengano tradotti localmente. Guardando al dibattito attuale in corso in Italia, si è registrato negli ultimi anni, anche a causa del PNRR, una rinnovata attenzione verso il tema delle realtà locali essenzializzate nell'idea di "borgo". Laddove Filippo Barbera ed altri (2022) hanno rimarcato i limiti delle idee e degli immaginari che pervadono il discorso presente, in questa sede la comunità locale è identificata con la realtà municipale, dotata di una estensione geografica coincidente con quella del feudo comunale e di un'articolazione interna stratificata in cui si può riconoscere l'azione individuale organizzata e mediata attraverso soggetti istituzionali pubblici e privati (enti pubblici, aziende, enti del terzo settore, etc.).

In tale direzione, la comunità locale è intesa come assemblaggio così come teorizzato da Manuel De Landa (2006). Per il filosofo, un assemblaggio è un raggruppamento di elementi eterogenei che si uniscono per formare un tutto funzionale, mantenendo tuttavia la loro individualità e autonomia. Questi elementi possono essere sia materiali (come oggetti fisici) sia immateriali (come pratiche sociali o idee). Ciò che rende unici gli assemblaggi è che le proprietà e le capacità dell'insieme non possono essere ridotte a

quelle delle sue parti individuali. Queste proprietà emergono invece dalle interazioni e dalle relazioni tra le parti. Nello specifico, l'assemblaggio della comunità corrisponde al territorio circoscritto con le sue tracce materiali, le persone che lo vivono e le istituzioni che esprimono, uniti tanto dal loro essere ed agire, quanto da una pervasiva narrazione ipostatizzante circa la vita collettiva della popolazione locale, della "comunità" o del "paese". Questa narrazione è qui riferita, utilizzando prima ancora di un concetto antropologico, una categoria etnografica usata dagli abitanti di Bressana Bottarone: "identità". Il concetto di identità, al pari di quello di comunità, è stato ampiamente dibattuto dalla comunità antropologica. Di questa narrazione allo stesso tempo inclusiva ed escludente, fondativa di un "noi" all'interno di un gruppo sociale (Lingiardi 2019), a partire dagli studi di Fredrik Barth (1998) e di Clifford Geertz (1973), sono stati approfonditi i processi di trasformazione e costruzione sociale e storica. Laddove si è studiato l'uso pubblico e politico (cfr. Bourdieu 1979; Rubin 1975) così come l'esperienza individuale e performativa (cfr. Bhabha 1994; Butler 1990) di questo concetto, si è affermata una visione non essenzialista spesso contrapposta alle retoriche del dibattito politico corrente (e.g. Remotti 2007). In lineare continuità con questa tradizione ermeneutica, in questa sede si guarda al tema identitario in chiave etnografica in riferimento al processo di significazione della comunità locale di Bressana Bottarone.

Alla luce di ciò, la ricerca si è posta due principali domande di ricerca:

- Come può essere creato un prodotto capace di costruire attorno a sé il coinvolgimento di una comunità locale?
- Come si può sviluppare una strategia di valorizzazione capace di incorporare un prodotto all'interno di una comunità locale e quali sono i suoi limiti?

L'indagine etnografica ha previsto ricerche bibliografiche e di archivio svolte negli archivi comunali e nella biblioteca locale al fine di individuare testi e documenti dettaglianti la storia contemporanea economica di Bressana Bottarone e la storia e le caratteristiche della festa del Mattone. Ha, altresì, incluso due principali approfondimenti etnografici (agosto – settembre 2022, dicembre 2022 – gennaio 2023) durante i quali si è condotta un'osservazione partecipante nella comunità e una etnografia focalizzata (Pink Morgan 2013) della festa del Mattone e si è proceduto all'intervista degli attori della rivalorizzazione del dolce avvenuta nel 2022 (produttori, amministratori locali, organizzatori dell'evento, abitanti di Bressana, turisti). Le interviste, non strutturate e condotte secondo la metodologia del racconto di vita (Bichi 2000), hanno previsto domande sulla storia degli intervistati e un sondaggio sulle loro conoscenze gastronomiche e conoscenze della torta e del territorio. Tutti i dati relativi all'identità degli informatori, quando questi non siano stati personalità pubbliche legate all'organizzazione della festa del 2022, sono state anonimizzate.

L'organizzazione delle attività sul campo è stata resa possibile grazie all'assessore Nadia Chiodi, all'Amministrazione e agli uffici del comune di Bressana Bottarone, nonché a Luca Carlo Benicchi e ai membri dell'Hub Voghera, che qui si ringraziano per quanto fatto.

### **Leggere la tipicità**

Sul sito del comune di Bressana Bottarone, località posta ad una quindicina di chilometri a sud di Pavia, sulla riva destra del fiume Po, nella sezione "Esplora il Territorio" vi è una sezione specifica dedicata ai "Prodotti tipici"<sup>1</sup>. Qui è riportato un unico prodotto, "dolce tipico": "Il mattone di Bressana Bottarone" di cui è offerta la ricetta e una foto. È una torta usata come unica immagine espressiva di una comunità che, per la sua specificità, dovrebbe essere capace di richiamare la realtà del luogo, la sua cultura ed economia (Mariani 2023); oggetto evocativo (Turkle 2007) di un'intera comunità locale.

Seppure le descrizioni fornite dal sito siano scarse e frammentarie, questa torta può collocarsi nella più ampia galassia gastronomica di prodotti oggetto di tutela da parte di istituzioni pubbliche e private. Il 31 dicembre 2022, in Italia, si contavano, ad esempio, 5450 Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste; di questi, alcuni sono di carattere industriale (e.g. Ballarini 2021), altri sono quelli protetti da indicazioni di origine (321 prodotti di Denominazione di Origine Protetta -DOP-, Indicazione Geografiche Protette -IGP-, Specialità Tradizionale Garantita -STG-, 526 vini Denominazione d'Origine Controllata e Garantita -DOCG-, Denominazione d'Origine Controllata -DOC-, Indicazione Geografica Tipica - IGT -, 35 bevande spiritose con Indicazione Geografica -IG-) o soggetti di iniziative locali di tutela e valorizzazione (369 i Presidi Slow Food). Questi cibi, sempre più oggetto di interesse da parte del mercato internazionale e del turismo (Garibaldi 2022), sono per lo più esito di produzioni di piccola scala, spesso artigianali e legate allo sfruttamento di specifici tratti della biodiversità e della diversità culturale locale (Franchi 2012). Sono prodotti che si legano a storie di grande respiro storico, seppure sovente, queste siano per lo più fantasiose e poco attinenti alla datità del passato. Come affermato da Alberto Grandi, infatti,

la cosiddetta cucina italiana attuale non [ha] alcun rapporto con le tradizioni antiche e con la cucina medievale e rinascimentale...[ma piuttosto è]

---

<sup>1</sup> <https://www.comune.bressanabottarone.pv.it/it-it/vivere-il-comune/prodotti-tipici>. Data ultimo accesso: 26 aprile 2024.

nata a cavallo degli anni Settanta e Ottanta [del Novecento]; quindi, a voler essere generosi possiamo darle quarant'anni di vita" (Grandi 2018, p. 18).

Le caustiche conclusioni di Grandi volgono a ridimensionare il ruolo del passato e della storia nell'identificazione del significato di questi prodotti, seppure sia spesso la loro (più o meno presunta) storicità, in Italia (Capatti, Montanari 1998) così come altrove (Prakofjewa et al. 2020), ad essere indicata dalle comunità (Almansouri et al. 2021), così come dalle istituzioni pubbliche (Fino Ceconi 2021), quale suo tratto fondamentale e sostantivo in quanto il legame tra prodotto, comunità e territorio appare tanto forte quanto più la sua origine possa essere incapsulata in un passato ancestrale. D'altra parte, le stesse parole sono di stimolo ad indagare i processi di creazione dei prodotti, spesso celati volutamente agli occhi del consumatore e/o obliati nel corso delle generazioni da parte dei membri della comunità come è avvenuto in Gironda con la creazione dell'immaginario vinicolo del Bordeaux (Ulin 1996), o in Borgogna (Demossier 2018). Questi processi sono dinamiche corali, che creano ex nihilo o riplasmano produzioni del territorio, facendone da "straniero a mania" (Adema 2009, p. 44), coinvolgendo istituzioni, produttori e la comunità nel complesso nel processo di "calibrazione" delle conoscenze e degli usi locali al fine di definire "il" prodotto del luogo" (Grasseni 2011), spesso affrontando conflittualità di non immediata ricomposizione (Badii 2013).

Essere "tipico" è, quindi, non una caratteristica intrinseca di un oggetto ma l'esito di un processo prima di tutto semantico di re-territorializzazione di conoscenze e significati. Giles Deleuze e Felix Guattari (1980, pp. 504-505) suggeriscono che un processo di re-territorializzazione sia la riscrittura del senso di un oggetto e la sua ricollocazione in una rete di significati e connessioni diversa da quella originale. Nel caso dei prodotti tipici, la re-territorializzazione è, spesso, lo slittamento di questi dall'essere oggetti quotidiani, inseriti in un contesto di economia agricola di base (Gudeman 2005) e dotati di un significato prevalentemente funzionale a tale contesto, ad essere merci sul mercato, presentate con un'allure di eccezionalità volta a comunicare con gourmand globali (Richards 2015).

Questa trasformazione avviene nel contesto di ciò che è comunemente definito come patrimonializzazione; un processo tripartito, come spiega Jacinthe Bessière (2013), che vede l'oggetto essere indentificato nella comunità (*heritage realisation*), legittimato nel suo ruolo di rappresentante di questa (*heritage awareness*), quindi valorizzato venendo posto sul mercato e promosso attraverso azioni di comunicazione (*heritage identification*):

"heritage realisation arises when a group of actors acknowledge the existence of a shared vision and judgment on some elements of the foodscape. Heritage awareness and identification occur when actors recognise their im-

portance, identify “collective heritage objects”, and eventually undertake a path towards their protection” (Zocchi et al. 2021, p. 6).

Come dettagliano Zocchi et al. (2021), però, questo processo è carico di rischi dal punto di vista della sostenibilità sociale, culturale ed economica locale e rischia di alterare e peggiorare precari equilibri locali. D'altra parte, proprio il processo di patrimonializzazione nel suo dispiegarsi rappresenta una fondamentale finestra etnografica per studiare le dinamiche di risposta socio-culturale ai cambiamenti politici ed economici vissuti dalla comunità. Infatti, come per la paca (*Cuniculus paca* L.) in Belize dopo l'indipendenza della colonia britannica (Wilk 1999) o l'asparago rosa (*Asparagus officinalis*) in Mezzago di fronte alla veloce urbanizzazione e stravolgimento della campagna brianzola (Fontefrancesco, Zocchi 2020), l'identificazione ed elezione di un prodotto a “tipico” coincide con un processo dal basso di ridefinizione del senso di un luogo e del vivere comunitario e di risposta alle sfide esogene a cui la comunità è sottoposta (Fontefrancesco 2023).

Allo stesso tempo, il processo di patrimonializzazione corrisponde all'attestazione e al rafforzamento dell'*embeddedness* del prodotto all'interno della vita, dell'immaginario e del *foodscape* della comunità (cfr. Bowen 2011; Hinrichs 2000; López Cifuentes et al. 2021). Infatti, attraverso questo processo, è creata e potenziata la gravidanza semantica del prodotto (Sonnino 2007), posto al centro di un'economia affettiva (Ahmed 2004) attraverso cui i diversi attori della comunità riplasmano il senso del luogo in cui vivono (Kyle, Chick 2007), con il loro pensare, discorrere, scambiare ed usare il prodotto, rafforzando al tempo stesso i loro legami interpersonali e con il territorio.

Il quadro della letteratura, quindi, suggerisce di guardare ed interrogare la tipicità di un prodotto come processo al fine di comprendere più da vicino le sfide e le risposte offerte da una realtà locale. È questa direzione che la ricerca ha voluto imboccare guardando a Bressana Bottarone, al suo mattone e a cinquant'anni di vita della sua comunità.

## Nascita e rinascita di un prodotto tipico

### *Primo incontro*

In Bressana Bottarone ci sono due pasticcerie posizionate quasi agli estremi della via principale della località di Bressana. Ad est Ricciardi, ad ovest Gubernati: due locali con storie diverse, la prima con oltre mezzo secolo di attività è una delle pasticcerie storiche della provincia di Pavia (Dozio 2023), l'altra più recente; la prima è espressione di un ricambio generazionale che ha visto nuove professionalità diventare parte del paese, l'altra è il

traguardo dell'esperienza lavorativa maturata dal suo proprietario e fondatore. Entrambe sono posto di ritrovo e passaggio quotidiano e luoghi che nel fine settimana diventano meta di avventori provenienti dalla vicina Pavia e dai paesi limitrofi interessati ad acquistare i loro prodotti: produzioni radicate nella tradizione gastronomica lombarda e pavese, non schive al dialogo con altre tradizioni gastronomiche italiane ed internazionali. Entrando in entrambe le attività, nei giorni del lavoro sul campo, si poteva vedere appeso dietro al bancone una stampa incorniciata. Sul foglio a colori, si leggevano il nome dell'azienda e la dicitura:

50° Anniversario il Mattone di Bressana Bottarone Pasticceri professionisti.  
L'Amministrazione Comunale e il Comitato d'Onore conferiscono questo attestato quale miglior interpretazione della ricetta storica de Il Mattone di Bressana per l'edizione 2022.

immagine numero 7 del supplemento fotografico online



La stampa orgogliosamente esposta era una prima traccia materiale della presenza e ricomparsa del dolce la cui immagine occupa quasi l'intera della stampa.

Il dolce Mattone è un parallelepipedo delle dimensioni approssimative di un mattone pieno, 12 x 25 x 5 cm. L'intero perimetro è coperto da una fitta granella di nocciola che nasconde uno strato di crema pasticcera. Lo strato superiore è coperto da marmellata di ciliege su cui sono poste, a creare delle rose, fette di frutta sciropata. L'interno della specialità è composto da tre strati di pasta frolla, intermezzata da crema pasticcera e crema al cioccolato. La torta di Bressana diverge profondamente per dimensioni e forma dalla più nota torta emiliana. Infatti, la sua ricetta<sup>2</sup> non è una variante di quella, ma l'esito di un processo creativo radicato nella storia bressanese e in particolare di due momenti storici: il 1971 e il 2022.

## **1971**

Il dolce nacque nel secondo dopoguerra, in un momento di ridefinizione di un tratto fondamentale dell'economia locale: quello dell'industria del late-

---

<sup>2</sup> <https://www.comune.bressanabottarone.pv.it/it-it/vivere-il-comune/prodotti-tipici/> (ultimo accesso 28/06/2024)

rizio. Il comune, situato in una particolare area geologica al confine tra le pianure appenniniche e quelle fluviali, vede un territorio ricco di depositi di argille, la cui disponibilità ha permesso il diffondersi dell'attività estrattiva e di trasformazione. Ad inizio Novecento, erano presenti una decina di grandi fornaci attive, la più grande delle quali, la Fornace Palli, da sola occupava più di trecento persone (Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone 1985): "Ancora nel dopoguerra si può dire che tutte le famiglie in Bressana avevano qualcuno che lavorava nelle fornaci," ricorda uno degli intervistati, nato negli anni Quaranta del Novecento (intervistato 13, 8/11/22).

La produzione di laterizi occupava larga parte della popolazione garantendo lavoro e una fonte di reddito aggiuntiva all'economia contadina che ha caratterizzato il borgo fino al secondo dopoguerra. Ricorda un'intervistata, classe 1925:

"A Bressana la maggior parte degli uomini e delle donne erano occupati nella fornace, anzi, nelle fornaci, perché a Bressana ce ne erano più di una. Tutte le fornaci facevano una produzione di coperture di tegole marsigliesi e di tegole coppe [...]. E questo lavoro teneva occupate tante persone, famiglie intere [...]. E lì, chi faceva i coppi, e anche i mattoni, che venivano fatti a mano, solitamente erano familiari, mamma, figlio e marito, perché la squadra giusta quando si facevano i coppi era di tre." (intervistato 7, 18/10/2).

Il boom della domanda di laterizi nell'immediato dopoguerra diede nuovo impulso all'industria: "[le fornaci e le rispettive cave] ebbero uno sviluppo vertiginoso, fino a raggiungere l'apice negli anni 1961-1962 quando si arrivò alla estrazione di 1.000.000 metri cubi [annui] di materiale." (Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone 1985, p. 14). L'aumento dell'attività estrattiva finì per definire le caratteristiche del paesaggio locale:

"Era un paesaggio lunare. Non una pianta. Una cava dopo l'altra. Oggi le voragini sono coperte e ci sono case e supermercati ma ai tempi era impressionante. Il paese era le sue fornaci," descrive un'intervistata, nata negli anni Cinquanta" (intervistata 4, 11/10/22).

A partire dall'inizio degli anni Sessanta, l'industria, però, vide un veloce declino e una crescente crisi economica per la comunità. Mentre nuovi materiali a base cementizia si affermavano sul mercato limitando l'uso dei laterizi (tra questi i prodotti in cemento-amianto prodotti anche nella vicina Broni. Cfr. Ziglioli 2016), il numero degli addetti scese da 745 nel 1971 (23% della popolazione totale e 61% della popolazione attiva) a 403 nel 1981 (13% della popolazione totale e 50%) (Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone 1985, p. 14) e si azzerò quasi completamente nell'arco del successivo ventennio.

È nel periodo di incertezza economica dell'inizio degli anni Settanta, quando il paese già iniziava a conoscere la traiettoria di deindustrializzazione, che l'amministrazione comunale lanciò l'iniziativa della "1° festa del Mattone" (ENAL et al. 1971), collocandosi nell'alveo di un più ampio fenomeno che ha percorso l'Italia a partire dagli anni Sessanta. In un periodo storico posto al termine del Boom Economico, quando a livello rurale si faceva sempre più evidente il processo di marginalizzazione vissuto nell'arco di neppure due decenni da migliaia di comuni minori (Fontefrancesco 2015), di fronte allo spopolamento ed impoverimento del tessuto economico locale, le comunità iniziarono a sviluppare nuove iniziative di carattere turistico e sociale volte allo stesso tempo a rinforzare la coesione sociale e a fare della comunità una meta turistica, rivitalizzandone l'economia e il prestigio locale (Fontefrancesco 2020), tra cui le sagre. Queste realtà hanno confermato, nel corso delle edizioni e reiterazioni, la duplice funzione delle feste come momento di creazione culturale e di costruzione intersoggettiva (Apolito 2014). Inoltre, laddove comunemente queste manifestazioni, oggi diventate pilastro del calendario festivo estivo della nazione (Di Francesco 2013), si incardinarono sulla promozione di prodotti e produzioni gastronomiche già parte delle abitudini e del paesaggio locale, la sagra di Bressana esplorò una possibilità diversa; quella di fare della sagra un momento di creazione di un prodotto nuovo volto a esprimere la specificità locale attraverso il coinvolgimento dell'intera popolazione del comune: questo prodotto sarebbe stato una torta dalle fattezze di un mattone standard UNI. La sagra era quindi momento integrale e funzionale alla creazione della tipicità del prodotto scelto e per far ciò si organizzò contestualmente alla festa un concorso, adattando il modello delle competizioni di bellezza reso celebre dalla mediatizzazione televisiva di Miss Italia (Leprini 2020) alla gastronomia, attraverso cui veniva definita la ricetta e la fattezza di quello che veniva presentato come "il dolce tipico" di Bressana.

Laddove sono solo vaghe le memorie di quella prima festa tra gli abitanti del presente, negli archivi comunali si trova ancora documentazione specifica, fatta stampare dal comitato promotore della festa che dettaglia le forme dell'evento. L'iniziativa si concentrava in due giorni (26 e 27 giugno 1971) con "stands e degustazione di vini, salumi, formaggi, porchetta, arrostiti, pesci e rane fritte" (ENAL et al. 1971, p. 32), concerti di canti tradizionali e una gara culinaria incentrata su "il dolce tipico di Bressana" (ENAL et al. 1971, p. 3). La ricetta della torta sarebbe stato l'esito del concorso. Infatti, la torta vincitrice della competizione avrebbe visto "la sua ricetta messa in pergamena dal comitato promotore" (ENAL et al. 1971, p. 3) e sarebbe stata promossa fino all'anno successivo come "la torta di Bressana". Ad essere protagonista di questa costruzione della tipicità era la popolazione del comune, specificamente le "massaie" del paese (ENAL et al. 1971, p. 3). Tutte le famiglie erano chiamate, infatti, a partecipare diventando protago-

niste del rilancio locale che passava attraverso la festa e il suo dolce, come spiegato dall'Amministrazione comunale e dal comitato organizzatore che scrivevano come:

“[la] manifestazione non [andasse] considerata a sé stante, ma come facente parte di un disegno più vasto che ha come fine precipuo l'affermazione e la valorizzazione del nostro paese.” (ENAL et al. 1971, p. 31).

Al termine della giornata del 27 giugno 1971, il comitato d'onore (ENAL et al. 1971, p. 2), composto da autorità e professionisti del luogo, sceglieva la ricetta che oggi ci è tramandata e riscoperta nel 2022 (Comune di Bressana Bottarone 2022, p. 8).

### **1972-2021**

La strategia scelta a Bressana è eccentrica nel contesto nordoccidentale italiano, ma sia la memoria orale sia la documentazione ritrovata non danno chiara traccia della motivazione della scelta. Tra gli intervistati non c'è diretto ricordo e c'è chi vi ci scherza: “Forse la scelta fu fatta per distinguere il festival... forse perché non si trovava nulla di veramente locale da promuovere,” commenta uno dei membri della proloco di Bressana (intervistato 2, 28/08/22). Eppure non è che mancassero dolci propri della gastronomia del paese, come dimostra Alessandria Viola nella sua storiografia orale della comunità in cui individua polenta e fichi, la torta marmolata o i marubé di San Giuseppe come piatti specifici di Bressana (Viola 2012, pp. 85-86). Piuttosto che valorizzare la cucina del territorio, l'intenzione della festa era quella di mantenere viva un'immagine del territorio, un'identità locale, basata sulla centralità della manifattura del laterizio a fronte della sua crisi e si affidava ad un progetto in divenire questo compito.

A dispetto del successo della competizione e seppur la festa estiva continuò negli anni successivi, l'esperienza del concorso generativo della torta mattone terminò con quella prima esperienza. Così la ricetta selezionata si perse nelle pratiche gastronomiche locali, diventando indefinito ricordo: “Ogni tanto in casa si faceva la torta Mattone, ma non mi sembra fosse questa [riferita alla ricetta della torta del 1971],” (intervistata 9, 25/10/22) commenta una informatrice nata negli anni Cinquanta. Così come lei, anche nelle pasticcerie locali la torta Mattone trovava poco spazio e per lo più seguendo ricette diverse da quella canonizzata negli anni Settanta. È la testimonianza di Nicolas Perduca, succeduto alla guida della pasticceria Ricciardi, che ricorda come “la torta mattone veniva fatta ogni tanto, mi diceva il sig. Ricciardi [il fondatore dell'attività da cui Perduca l'ha rilevata], ma la ricetta era diversa.” (11/10/22)

La marginalizzazione della torta Mattone si esprime nella sua mancata diffusione tanto nella sfera domestica quanto in quella pubblica delle pasticcerie. Al di là di un fatto prettamente culinario ed estetico, a influenzare il destino della torta poté gravare un ulteriore dato.

Come la festa e la torta stessa nacquero come tentativo di risposta simbolica al declino dell'industria del laterizio (Fontefrancesco 2022), l'inarrestato declino di questo settore produttivo negli anni Settanta ed Ottanta, con la chiusura delle ultime fornaci, svuotò di senso agli occhi dei contemporanei il continuare a produrre una torta che parlava di una realtà sempre meno attuale rispetto al contingente di Bressana. Infatti, nei primi anni Ottanta, gli adulti e gli anziani del paese ricordavano la centralità dell'industria del laterizio pre Bressana:

Negli anni '50 e '60 Bressana Bottarone era il paese delle fornaci e dava lavoro a moltissime persone sia residenti sia provenienti dai paesi vicini. Gli anziani del paese ricordano ancora i suoni delle varie sirene che annunciavano l'inizio e la fine del lavoro. (Scuola Primaria Bressana Bottarone 2008, p. 27),

D'altra parte, per le giovani generazioni essa era una pagina del passato tutta da ricostruire attraverso la memoria orale (Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone 1985; Scuola Primaria Bressana Bottarone 2008).

Senza più mattoni, dalla seconda metà degli anni Ottanta, l'economia locale si era riorganizzata, vedendo una sempre più marcata dipendenza di Bressana da Pavia, tanto da farne de facto parte integrante del sistema locale del lavoro (ISTAT 2022). Allo stesso tempo, il comune era diventato luogo di residenze di molte nuove famiglie trasferitesi lì da Pavia, in alcuni casi da più lontano, dato il costo più abbordabile degli immobili e la presenza di sufficienti servizi alla persona. Per alcuni di questi neo-bressanesi il trasferirsi in paese non aveva comportato la creazione di una consapevolezza della storia politica ed economica del comune: "Siamo venuti qui da qualche anno, ma non sapevo di quanto erano importanti le fornaci per Bressana," commenta velocemente un neo-bressanese durante la festa del 2022 (intervistato 3, 27/08/22).

Immagini 2-6 del supplemento fotografico online.



**2022**

Il rilancio della torta mattone nel 2022 si deve leggere alla luce di questa dinamica socio-economica e alla volontà dell'Amministrazione comunale di cercare di dare un volto a Bressana all'interno del crescente mercato del turismo gastronomico, colmando un vuoto percepito nel *foodscape* locale. Se nell'arco degli ultimi trent'anni, il comune si è affermato grazie alle sue pasticcerie come meta gastronomica, con un'offerta di prodotti di alta qualità concorrenziali con quelli prodotti in altri centri, d'altra parte, anche agli occhi degli stessi maestri pasticceri, mancava un prodotto capace di distinguere e rendere unico il comune. A fronte di ciò e, ulteriormente motivati dal contesto dal profondo impatto della pandemia di Covid-19 che per due anni aveva ridotto al minimo le possibilità di socializzazione della comunità, l'Amministrazione comunale locale assieme alla proloco e un nutrito nucleo di partner pubblici e privati, decisero di rilanciare la festa estiva di Bressana riattivando la memoria del dolce vincitore della competizione degli anni Settanta (AA.VV. 1973, pp. 62-62bis). Come spiegato dal sindaco durante la conferenza stampa dell'evento (il 27/08/2022):

“Bressana a Festa 2022 vuole essere un invito a riscoprire il nostro Comune, l'Oltrepò Pavese e la provincia di Pavia [...]. È un ritorno a una grande manifestazione in presenza dopo i difficili anni del Covid e dell'allarme pandemia [...] La politica che stiamo perseguendo è quella di valorizzare Bressana come “Porta dell'Oltrepò Pavese”, forte della sua storia e dei suoi talenti locali [...]” (Fasani 2022, p. 3).

Questo obiettivo veniva declinato attraverso la manifestazione, ideata da Danila Quistapace e Luca Carlo Benicchi di Hub Voghera<sup>3</sup>:

“Dopo un'attenta analisi del contesto locale e un approfondimento sulla stratificazione storica della Festa di Bressana, si è subito capito che non esisteva una vera identità in cui la comunità si riconoscesse e che potesse agire da attrattore, traino o elemento qualificante di rappresentazione territoriale della comunità locale. Tali elementi sono indispensabili per il coinvolgimento di una comunità locale e per attrarre pubblico alla “Festa” e di conseguenza per il successo di un'iniziativa [...]” (Bottiroli 2023, p.1).

Questo vuoto venne colmato attraverso il recupero della torta come elemento di identità locale, marcando quindi uno scivolamento semantico di un dolce nato per celebrare una identità presente e a sé stante, quella dell'industria dei laterizi, che diventava emblema e fondamento dell'identità della comunità.

<sup>3</sup> articolazione della SCRL Treottouno dedicata all'organizzazione di eventi pubblici: <https://www.hubvoghera.com/> (ultimo accesso 28/ giugno 2024).

Il recupero festivo della torta procedeva sulla base di una prima azione amministrativa del Comune. Con Deliberazione del Consiglio Comunale, n. 23, del 28 luglio 2022, l'ente istituiva il "Regolamento per la tutela e valorizzazione dei prodotti tipici locali e per l'istituzione della denominazione comunale di origine". Tale atto istituiva un marchio di garanzia di Denominazione di origine Comunale (De.Co), ai sensi della Legge n. 142 dell'8 giugno 1990, da utilizzare per promuovere specifici prodotti agro-alimentari ritenuti dalla municipalità idonei a rappresentare e valorizzare Bressana Bottarone. Nell'intenzione del Sindaco e dall'Amministrazione, così come espressa in una conferenza stampa il 27 agosto (Bottiroli 2023), il primo prodotto individuato per una De.Co. doveva essere la torta mattone sicché la festa doveva leggersi come il riappaesarsi del dolce nel paesaggio alimentare e nella vita della comunità.

A tal fine, come nel 1971, venne organizzato un concorso gastronomico che si rivolgeva al pubblico (Comune di Bressana Bottarone Bottarone 2022, p. 9). Differentemente dal concorso degli anni Settanta, in questo caso veniva chiesto ai partecipanti di realizzare una specifica ricetta, quella del 1971. Venivano coinvolti non solo i privati, ma anche, attraverso una specifica categoria del premio, i pasticceri professionisti.

La manifestazione si svolse dal 27 agosto all'11 settembre. In tale palinsesto, il 4 settembre vedeva il programma della giornata incentrato sulla promozione della torta. Al mattino, le torte in gara furono messe in esposizione presso i locali dell'oratorio San Giovanni, luogo centrale e vivacemente frequentato ogni domenica dalla popolazione del borgo. Durante l'esposizione, i membri del comitato d'onore giudicarono le torte attribuendo i premi. Nel pomeriggio si tenne una vendita di beneficenza delle torte a favore della parrocchia. Le attività si chiusero la sera, verso le 22.00 con il conferimento dei due premi (Nicholas Perduca tra i professionisti e Roberta Del Bò tra i privati) nonché due menzioni speciali (a Claudio Governati e Gianfranco Liviero, entrambi nella categoria professionisti). Tanto per i locali quanto per i visitatori della festa venuti da più lontano, la giornata ha rappresentato un momento di conoscenza di questo dolce. "Non sapevo che a Bressana ci fosse una torta tipica", "È la prima volta che ne sento parlare [del mattone]", "Non me la ricordavo proprio così, sa?" sono alcuni commenti degli avventori raccolti sul campo per i quali la giornata completò un percorso di acquisizione di un frammento di identità e memoria gastronomica locale (27/08/22).

Questa effervescenza, tuttavia, si andò a smorzare nel corso delle settimane successive. Nei giorni successivi al festival e per circa un mese, gli avventori delle pasticcerie continuarono a chiedere del dolce, trainati dall'importante attenzione mediatica che la manifestazione aveva ricevuto nel pavese. Già con l'appropinquarsi della festa di Ognissanti questo interesse era venuto meno tanto da giustificare le attività a produrre la torta solo su prenotazione. "Si è comportata come una specialità stagionale. È forte per qualche

tempo ma poi si deve cambiare,” commentò Claudio Gubernati (9/02/23). D'altra parte, tra la popolazione, la memoria di questo dolce era ancora attiva nella primavera del 2023 “anche se sinceramente non me la sento di farla in casa... ma una fetta è proprio buona...” commentò una informatrice ripensando alla specialità nel gennaio 2023 (intervistata 18, 24/04/23).

A differenza di quanto avvenuto cinquant'anni prima, l'esperienza della festa e della sfida gastronomica non si esaurirono in un anno. Nell'estate del 2023, l'Amministrazione locale rilanciò la festa per i primi giorni di settembre (Quaglini 2023). Seppure senza l'impegno mediatico e organizzativo dell'anno prima, la torta venne riproposta al grande pubblico come elemento ritrovato dell'identità e della tipicità del posto, accompagnando questo dolce per un altro tratto della vita della comunità.

### **Creare la tipicità**

La letteratura antropologica, in particolare nell'ultimo ventennio, ha esplorato i processi di valorizzazione e patrimonializzazione gastronomica locali (Grasseni 2016; Leitch 2003; Paxson 2010), ovvero quei processi attraverso cui un prodotto viene a essere considerato “tipico” in un territorio. Laddove questi vedono generalmente un protagonismo da parte degli attori imprenditoriali, il caso di Bressana Bottarone mostra un processo diverso basato su un coinvolgimento di attori sociali locali più ampio. Come visto nel caso di Mezzago (Fontefrancesco, Zocchi 2020) e in altre località del nord Italia (Fontefrancesco, Zocchi 2021), questo coinvolgimento vede l'interazione di quattro principali gruppi: istituzioni pubbliche (primariamente l'amministrazione comunale), realtà imprenditoriali (pasticcerie e altri negozianti), soggetti del terzo settore (quali la pro loco), popolazione partecipante. Tutti questi attori sono coinvolti nell'offrire un contributo a definire tanto le forme del dolce quanto il suo significato e valore, ma le due feste analizzate vedono in atto dinamiche socio-culturali diverse che si incentrano, in particolare, attorno alla definizione e legittimazione della ricetta.

Seppure siano tutti coinvolti, le due edizioni vedono un diverso ruolo rivestito da questi attori sociali (Tab. 1). Infatti, si nota come l'organizzazione logistica e pratica della manifestazione nel 2022 sia in mano a un soggetto del terzo settore, la Pro Loco, cosa non possibile nel 1971 quando tale associazione non era ancora stata costituita (ma anzi fu proprio l'organizzazione della Festa a favorire la sua creazione nell'anno successivo) e si evidenzia l'inclusione delle pasticcerie locali tra i soggetti invitati alla competizione gastronomica. Queste differenze non alterano il complessivo quadro che vede l'evento come esito di un'iniziativa dell'Amministrazione comunale che interpreta, in entrambi i momenti, le difficoltà della comunità locale a cui cerca di dare una risposta, almeno parziale, attraverso una manifesta-

zione che coinvolge gli altri attori locali senza sviluppare quelle tensioni, contrapposizioni ed attriti rilevati in altri contesti di patrimonializzazione culturale (Grasseni 2016; Palumbo 2006; West Domingos 2012)

A lato della partecipazione più ampia di attori sociali nel processo di valorizzazione gastronomica, il caso locale presenta un'ulteriore peculiarità nel processo di significazione della tipicità. Come visto, normalmente, questi attori attingono al passato facendo del "gioco della tradizione", ovvero del processo creativo di riattivazione del patrimonio culturale locale (Artoni 1997), un "gioco della storia", processo mitopoietico e creativo che usa il passato per costruire continuità, senso di stabilità e radicamento di una comunità in un luogo e delle sue pratiche nel tempo. Questo avviene solo parzialmente in Bressana Bottarone e ciò emerge guardando alla relazione della comunità con la ricetta del dolce; un elemento su cui le due feste differiscono sostanzialmente.

	1971	2022
<b>Istituzioni pubbliche</b>	Idea l'evento Promuove l'evento Finanzia l'evento Organizza l'evento Selezione la giuria	Idea l'evento Promuove l'evento Finanzia l'evento Selezione la giuria
<b>Realtà imprenditoriali</b>	Finanzia l'evento Partecipa all'evento	Finanzia l'evento Partecipa all'evento Partecipa alla competizione
<b>Soggetti terzo settore</b>	Organizza l'evento Selezione la ricetta	Finanzia l'evento Organizza l'evento Selezione la ricetta
<b>Popolazione partecipante</b>	Partecipa all'evento Partecipa alla competizione	Partecipa all'evento Partecipa alla competizione

*Tab. 1. Sintesi dei ruoli svolti dagli attori nei due eventi.*

Nel suo ragionamento su cosa sia una ricetta e soprattutto come questa sia dotata di una autorevolezza tale da emettere un nesso identificativo stabile tra nome del piatto, informazioni contenute, pratiche attivate e prodotto realizzato, Andrea Borghini (2015) pone enfasi non solo sul ruolo dell'autore, ma soprattutto su quello di chi ha l'autorità di decretare la appropriatezza realizzativa del procedimento e di legittimare la sua modifica senza però alterarne la riconoscibilità del prodotto finale: due figure che possono coincidere (ricetta di proprietà) o differire (ricetta di un piatto comune in un dato territorio). Nel caso delle due feste le figure non coincidono; soprattutto viene

a modificarsi la relazione tra giudicante, comunità e ricetta, dispiegando due relazioni temporali diverse.

Come evidenziato da Felix Ringel (2016), a dispetto di uno sviluppo lineare e progressivo degli accadimenti, il senso di questi e quindi il senso della storia, è dato in prospettiva ad un punto di fuga che può essere posto nel presente, nel passato o nel futuro, alterando significativamente la qualità delle relazioni sociali e ambientali (Ringel 2018). Nel caso di Bressana questa relazione temporale è descritta idealmente nella collocazione nel tempo della ricetta della torta. In entrambe le feste, infatti, è sempre una commissione giudicante, selezionata dagli organizzatori, a indicare i vincitori della competizione, ma nel 1971 la ricetta, il modello gastronomico di riferimento, non era presente, era collocato in un tempo futuro successivo alla scelta del vincitore, laddove nel 2022 la ricetta proveniva dal passato, codificata nell'esito della prima festa (tab. 2). Questa fondamentale differenza apre a due modelli diversi di riconoscimento e costruzione della "tipicità".

	<b>1971</b>	<b>2022</b>
<b>Collocazione temporale della ricetta</b>	Futuro	Passato
<b>Autore della ricetta</b>	Comunità attuale	Comunità del passato
<b>Giudice dell'appropriatezza realizzazione</b>	Comunità attuale	Comunità attuale
<b>Autorizzatore delle variazioni della ricetta</b>	Comunità attuale	Comunità attuale
<b>Dinamicità della ricetta</b>	Sì	No
<b>Possibilità di accesso al bene gastronomico</b>	Limitata alla festa	Durante la festa (asta) e durante l'anno attraverso i pasticceri
<b>Legame con le attività economiche del territorio</b>	No	Sì, attraverso il coinvolgimento delle pasticcerie e degli alimentari
<b>Legame con le filiere produttive del territorio</b>	No	No

*Tab. 2: La Tabella produce una sintesi dell'analisi oppositiva dei processi in atto nei due momenti storici di valorizzazione della tipicità della torta mattone.*

Quello del 1971 è a tutti gli effetti un processo orizzontale, rizomatico. Usando la celebre metafora di Deleuze e Guattari (1980, pp. 9-37), si nota un sistema aperto, in cui gli attori si dispongono in relazione senza un centro, un modello di riferimento, definito nella loro interazione che si svolge in una dinamica imprevedibile e generativa di nuovo senso. Il processo si

svolge incentrato sul presente e sul futuro, chiamando la popolazione locale alla ridefinizione di una narrazione, un'identità locale di fronte alla crisi in continuità con la sua storia.

La festa del 2022 si incentra, invece, su una relazione temporale diversa, per molti aspetti più comune. Come avviene in altre sagre (cfr. Badii 2013; Fassio 2009; Fontefrancesco 2020), la ricetta è elemento tratto dal passato riattualizzato della comunità: alla comunità ancestrale è riconosciuta l'autorialità della ricetta, laddove alla comunità del presente è invece riservato il ruolo di ripetitore e giudice dell'appropriatezza delle forme di realizzazione e delle sue variazioni.

Come registrato anche in altri terreni antropologici (Mak 2014; Matta 2016; Sammells 2019), entrambe le feste vogliono, attraverso la valorizzazione dell'elemento gastronomico, rilanciare la comunità locale rafforzandone l'identità e la qualità delle relazioni tra i suoi abitanti di fronte alle difficoltà figlie dei rapidi cambiamenti politici, economici e sociali che la percorrono, dando tuttavia risposte diverse a questa necessità.

Nel 1971, il processo rizomatico è inserito all'interno di un quadro di rilancio dell'esistente. Infatti, come emerge dai dati raccolti, la festa è immaginata per riaffermare la centralità dell'industria del laterizio, entrata in crisi ma ancora capace di occupare parte rilevante della popolazione locale (ENAL et al. 1971). Si può leggere, dunque, il processo di creazione della tipicità gastronomica non solo come un elemento isolato, ma come tassello di un più ampio processo di rafforzamento dell'*embeddedness* della manifattura del mattone in Bressana Bottarone laddove si riconosceva a questa un significato particolare, centrale alla comunità.

Nel 2022, quest'industria ha cessato di essere presente nel comune pavese; è diventata elemento di memoria. Non si percepisce più, quindi, interesse nella sua valorizzazione. La torta mattone è di per sé l'oggetto della ripresa del passato; l'elemento attraverso cui si vuole rimarcare una specificità al paese di fronte alla sua realtà post-industriale e progressiva periferizzazione nei confronti della vicina Pavia. In tal senso, il processo di valorizzazione gastronomica è da leggersi in un progetto di re-immaginazione del paese quale meta turistica, necessaria per creare i presupposti per lo sviluppo turistico di Bressana Bottarone (Lo Verde et al. 2023), quindi di una nuova forma di economia che, anche nel paese oltrepadano diventa prospettiva verso cui indirizzare la comunità al fine di uscire da uno stato di permacrisi socio-culturale (Fontefrancesco 2020, pp. 1-16). Da qui la centralità data al coinvolgimento delle pasticcerie locali e la maggiore attenzione verso la possibilità di fare della torta una realtà fruibile al pubblico durante l'intero anno. Infatti, mentre nella festa del 1971 era solo accennata una possibile fruizione della torta durante l'anno, senza svilupparne una realizzazione progettuale, nella festa del 2022, l'accesso era garantito durante l'intero anno attraverso il

coinvolgimento dei pasticceri locali intesi come interfaccia attraverso cui il visitatore ha sempre la possibilità di esperire e accedere alla tipicità del paese.

A distinguere le due feste c'è anche una differenza nell'enfasi della ricostruzione dei legami sociali tra i membri della comunità locale. Mentre nel 1971 non si trova accenno a questo elemento, nel 2022 questo aspetto assume rimarcata importanza; una necessità sentita dopo la rarefazione dei legami sociali dovuta alle restrizioni del biennio di emergenza pandemica (Fasani 2022).

La diversa relazione con il passato che le due feste esprimono dà forma a due modelli diversi di creazione del valore culturale del prodotto, della sua "tipicità". Mentre la festa del 1971 identificava il valore del piatto nel presente, attestando l'esistenza di una comunità e della sua capacità generativa e creativa contingente (Favole 2010), nel 2022 il valore è fondato sul senso di continuità con il passato. In entrambi i casi, tuttavia, le strategie mirano a fare della torta un elemento integrante di Bressana Bottarone attraverso percorsi che rispondono a una comune tensione verso il passato della comunità; un passato da recuperare e attivare attraverso la gastronomia, laddove le contingenze del quotidiano apparivano muovere Bressana Bottarone verso un futuro indistinto.

## Conclusioni

La ricerca si è mossa con l'intento di approfondire le dinamiche di costruzione della tipicità e il suo significato culturale. Il caso di Bressana Bottarone vede una pluralità di attori coinvolti nella creazione e valorizzazione di un dolce che, sin dalla sua ideazione, vuole avere il compito di raccontare e simboleggiare il paese. Il processo di costruzione gastronomica non è qui incentrato sul ruolo degli operatori economici, dei professionisti dell'alimentare come altrove avviene, ma della popolazione del comune pavese chiamati prima a definire e quindi ad interpretare la ricetta di questo prodotto. Seppure nelle edizioni della manifestazione indagate, vari la relazione con la ricetta della torta, non cambia il senso della partecipazione, sempre rivolta a creare un senso al passato della comunità locale e quindi al presente e futuro della stessa.

Alla luce della partecipazione corale all'iniziativa e nel suo, complessivo, buon esito, il caso studio può offrire alcune lezioni per futuri iniziative di valorizzazione gastronomica, in primo luogo, partendo dal valore dell'ampia partecipazione e dal coinvolgimento popolare nel processo di definizione delle forme e del significato dei patrimoni alimentari su cui incentrare le iniziative: è questa partecipazione che permette di dare centralità, di rafforzare *l'embeddedness* di questi prodotti e consolidare le relazioni sociali tra gli attori locali. Inoltre, la ricerca evidenzia il ruolo degli attori istituzionali quali soggetti capaci di creare una continuità dell'azione di valorizzazione, creando una cornice stabile nel tempo entro cui far interagire la comunità col prodotto e facendo di questo un elemento del quotidiano collettivo.

Concludendo, se il caso studio permette di comprendere come un prodotto entri al centro della vita di un paese raccontando il passato, il presente e il futuro della comunità, l'etnografia indica nuove piste di ricerca legate a come questo processo possa trasformare le dinamiche comunitarie locali e con esse il senso del paesaggio, aprendo nuove domande tanto sulle specifiche traiettorie intraprese localmente, quanto sugli specifici ruoli e sulle ricadute giocati dai diversi attori ed elementi che portano a definire la tipicità di un prodotto, confermando come ancora oggi il senso di tipicità rappresenti un terreno fertile per la ricerca antropologica.

## **Bibliografia**

- AA.VV., (1973), *Bressana Bottarone "Il mio paese"*, Bressana Bottarone, Scuola Elementare.
- Adema, P., (2009), *Garlic capital of the world: Not only is it good to eat*, Jackson, University Press of Mississippi.
- Ahmed, S., (2004), Affective Economies, *Social Text*, 22, 2 (79), pp. 117-139. [Online] Consultabile all'indirizzo: [https://doi.org/10.1215/01642472-22-2\\_79-117](https://doi.org/10.1215/01642472-22-2_79-117) (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., Luning, P. A., (2021), Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science Technology*, 111, pp. 790-797. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone, (1985), *Tibé Terra di Fornace*, Bressana Bottarone, Amministrazione Comunale di Bressana Bottarone .
- Apolito, P., (2014), *Ritmi di festa. Corpo, danza, socialità*, Bologna, Il Mulino.
- Appadurai, A., (1996), *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*, Minneapolis, University of Minnesota Press.
- Artoni, A., (1997), Il gioco della tradizione, ovvero la rifunzionalizzazione nella tarda modernità della festa contadina di tradizione orale, in Ariño, A., Lombardi Satriani, L., a cura di, *L'utopia di Dioniso. La festa nella cultura mediterranea*. Roma, Meltemi, pp. 123-136.
- Badii, M., (2013), Traditional Food Heritage in Contemporary Tuscany. Local Networks and Global Policies around the Zolfino Bean, *Ethnologies*, 35, 2, pp. 129-145. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.7202/1026551ar> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Ballarini, G., (2021), *La forma dell'oro. Viaggio nella storia del Parmigiano Reggiano un'avventura sociale*, Bra, Slow Food Editore.
- Barbera, F., Cersosimo, D., De Rossi, A., a cura di, (2022), *Contro i borghi. Il Belpaese che dimentica i paesi*, Roma, Donzelli Editore.

- Barth, F., (1998), *Ethnic Groups and Boundaries: The Social Organization of Culture Difference*, Long Grove, Waveland Press.
- Bessière, J., (2013), 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage, *Journal of Heritage Tourism*, 8, 4, pp. 275-291. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1080/1743873x.2013.770861> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Bhabha, H. K., (1994), *The Location of Culture*. Londra, Routledge.
- Bichi, R., (2000), La tecnica di intervista nelle storie di vita: il rimando neutro, forme e modalità di riconoscimento tra aree di significato, *Studi di Sociologia*, 38, 2, pp. 175-188.
- Borghini, A., (2015), What Is a Recipe?, *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 28, 4, pp. 719-738. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1007/s10806-015-9556-9> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Bottiroli, E., (27 agosto 2023), Cultura, sapori e musica: Bressana a Festa accende l'Oltrepò Pavese, *Italia a Tavola*. [Online] consultabile all'indirizzo: <https://www.italiaatavola.net/appuntamenti/2022/8/27/cultura-sapori-musica-bressana-a-festa-accende-l-Oltrepò-pavese/89474/> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Bourdieu, P., (1979), *La distinction*, Parigi, Éditions de minuit.
- Bowen, S., (2011), The Importance of Place: Re-territorialising Embeddedness, *Sociologia Ruralis*, 51,4, pp. 325-348. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2011.00543.x>.
- Butler, J. (1990), *Gender Trouble*. Routledge (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Candea, M., (2008), Fire and identity as matters of concern in Corsica, *Anthropological Theory*, 8,2, pp. 201-216. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/Doi 10.1177/1463499608090791> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Candea, M., (2010), *Corsican fragments : difference, knowledge, and fieldwork*, Bloomington, Indiana University Press.
- Capatti, A., Montanari, M., (1998), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza.
- Clifford, J. (1997), *Routes : travel and translation in the late twentieth century*, Harvard, Harvard University Press.
- Comune di Bressana Bottarone, Bottarone, New Proloco Bressana Bottraone, a cura di, (2022), *Bressana a Festa 2022 Magazine*. Bressana Bottarone, Comune di Bressana Bottarone, New Pro Loco Bressana Bottarone.
- De Landa, M., (2006), *A New Philosophy of Society: Assemblage Theory and Social Complexity*, Londra, Continuum.

- DeFilippis, J., Fisher, R., Shragge, E., (2010), *Contesting community : the limits and potential of local organizing*, New Brunswick, Rutgers University Press.
- Deleuze, G., Guattari, F., (1980), *Mille plateaux*, Parigi, Éditions de minuit.
- Demossier, M., (2018), *Burgundy: a global anthropology of place and taste*, New York, Berghahn.
- Di Francesco, G., (2013), Sagre enogastronomiche e sviluppo locale. I correlati socio-antropologici, in Cipolla C., Di Francesco G., a cura di, *La ragione gastronomica*, Milano, Franco Angeli, pp. 261-275.
- Dozio, M., (27 settembre, 2023), Pavia, attività storiche. Assessore Guidesi premia le nuove imprese, *Lombardia Notizie Online*. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://www.lombardianotizie.online/pavia-attivita-storiche/> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- ENAL, Commercianti, Amministrazione Comunale (1971), *1a Festa de "Il Mattone"*, Bressana Bottarone, Tipografia Bressana.
- Fasani, G., (2022), Il tema del "fuoco": le fornaci e i forni in Comune di Bressana Bottarone, in Nuova Proloco Bressana Bottarone, a cura di, *Bressana a Festa 2022 Magazine*, Comune di Bressana Bottarone, New Pro Loco Bressana Bottarone, p. 3
- Fassino, G., (2015), Presidi Slow Food e buone pratiche di comunità. Il caso della Piattella canavesana di Cortereggio, in Corvo, P., Fassino, G., a cura di, *Quando il cibo si fa benessere*, Milano, Franco Angeli, pp. 191-206.
- Fassio, G., (2009), *"L'elogio del villano": le sagre in piazza*, Roma, Aracne.
- Favole, A., (2010), *Oceania. Isole di creatività culturale*, Bari, Laterza.
- Fino, M. A., Cecconi, A. C., (2021), *Gastronazionalismo*, Busto Arsizio, People.
- Fontefrancesco, M. F., (2015), Il futuro dei Comuni minori. Etnografia di una trasformazione in corso, *Dada Rivista di Antropologia post-globale*, 5, 2, pp. 161-178. [Online] Consultabile all'indirizzo: <http://www.dadarivista.com/Singoli-articoli/N2-Dicembre-2015/06.pdf> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Fontefrancesco, M. F., (2020), *Food festivals and local development in Italy: a viewpoint from economic anthropology*, Londra, Palgrave.
- Fontefrancesco, M. F., (2022), Food festivals in Italy: a festive strategy against rural marginalization, *Food, Culture Society*, 25, 1, pp. 3-17. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1884421> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Fontefrancesco, M. F., (2023), A Local Cheese: The Affective Economy of Food Embeddedness in the Italian Western Alps, *Humans*, 3, 4, pp. 271-282. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://www.mdpi.com/2673-9461/3/4/2> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Fontefrancesco, M. F., Mello, M., (2022), The potatoes of Otro: the reconstitution of an element of the Walser food heritage in NW Italy,

- Journal of Ethnic Foods*, 9, 1, p. 31. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00145-4> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., (2020), Reviving Traditional Food Knowledge Through Food Festivals. The Case of the Pink Asparagus Festival in Mezzago, Italy, *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 231, pp. 1-10. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.596028> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., a cura di, (2021), *Atlante delle filiere. Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale*, Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Franchi, M., (2012), Il prodotto tipico: mito della memoria e prodotto culturale, *Parma Economica*, 1, pp. 44-49.
- Garibaldi, R., a cura di, (2022), *Rapporto sul turismo enogastronomico italiano: Trend e tendenze del turismo enogastronomico*, Bergamo, Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.
- Geertz, C., (1973), *The Interpretation of Culture*, New York, Basic Books.
- Grandi, A., (2018), *Denominazione di origine inventata*, Milano, Mondadori.
- Grasseni, C., (2011), Re-Inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Global Heritage, *Anthropology of Food*, 8, p. 6819. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aof.6819> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Grasseni, C., (2016), *The heritage arena: reinventing cheese in the Italian Alps*, New York, Berghahn.
- Gudeman, S. F., (2005), Community and economy: economy's base, in Carrier, J., ed., *A Handbook of Economic Anthropology*, Londra, Edward Elgar, pp. 45-55.
- Hinrichs, C. C., (2000), Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market, *Journal of Rural Studies*, 16, 3, pp. 295-303. [Online] Consultabile all'indirizzo: [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0743-0167\(99\)00063-7](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0743-0167(99)00063-7) (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Hobsbawm, E. J., Ranger, T. O., eds. (1983), *The Invention of tradition*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ISTAT (2022), *GISTAT: Classificazioni dei Sistemi Locali del Lavoro*. ISTAT. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://gisportal.istat.it/portal/apps/MapSeries/index.html?appid=8f2d80f55a1e418a949b86653c74162a> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Kubler, G., (1962), *The Shape of Time. Remarks on the History of Things*, New Havens, Yale University Press.
- Kyle, G., Chick, G., (2007), The Social Construction of a Sense of Place, *Leisure Sciences*, 29, 3, pp. 209-225. [Online] Consultabile all'indirizzo:

- <https://doi.org/10.1080/01490400701257922> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Leitch, A., (2003), Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity, *Ethnos*, 68, 4, pp. 437-462. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/0014184032000160514> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Leprini, M., a cura di, (2020), *Le olimpiadi della bellezza. Storia del concorso di Miss Italia (1946-1964)*, Pisa, Pacini Editore.
- Lingiardi, V., (2019), *Io, tu, noi: Vivere con se stessi, l'altro, gli altri*, Milano, UTET.
- Lo Verde, F. M., Corvo, P., Pepe, V., (2023), *Sociologia dei consumi turistici*, Torino, Pearson.
- López Cifuentes, M., Freyer, B., Sonnino, R., Fiala, V., (2021), Embedding sustainable diets into urban food strategies: A multi-actor approach, *Geoforum*, 122, pp. 11-21. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2021.03.006> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Lowenhaupt Tsing, A., (2015), *The mushroom at the end of the world: on the possibility of life in capitalist ruins*, Princeton, Princeton University Press.
- Mak, S. W., (2014), The Revival of Traditional Water Buffalo Cheese Consumption: Class, Heritage and Modernity in Contemporary China, *Food and Foodways*, 22, 4, pp. 322-347. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1080/07409710.2014.973797> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Marcus, G. E., (1998), *Ethnography through thick and thin*, Princeton, Princeton University Press.
- Mariani, E., (2023), Observation, Immersion, Production. Images of the Hamlets and Forms of Enhancement in the Italian Inner Areas: the Case of Castelluccio di Norcia, *E|C*, 38, pp. 147-162. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://mimesisjournals.com/ojs/index.php/ec/article/view/3100> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Matta, R., (2016), Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO, *Social Anthropology/Anthropologie sociale*, 24, 3, pp. 338-352. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Montanari, M., (2019), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Bari, Laterza.
- Musil, J., (1973), *Sociologia della città*, Milano, FrancoAngeli.
- Niola, M., (2009), *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino.
- Olwig, K., (1996), Recovering the Substantive Nature of Landscape, *Annals of the Association of American Geographers*, 86, 4, pp. 630-653.

- Palumbo, B., (2006), *L'Unesco e il campanile. Antropologia, politica e beni culturali in Sicilia orientale*, Roma, Meltemi.
- Paxson, H., (2010), Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering Terroir for New-World Landscapes, *American Anthropologist*, 112, 3, pp. 444-457. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1548-1433.2010.01251.x> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Pink, S., Morgan, J., (2013), Short-Term Ethnography: Intense Routes to Knowing. *Symbolic Interaction*, 36, 3, pp. 351-361. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/symb.66> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Porporato, D., (2018), Si comincia dal cappone: vent'anni di Presìdi Slow Food, *Archivio Antropologico Mediterraneo*, 23, 2. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aam.309> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Prakofjewa, J., Kalle, R., Belichenko, O., Kolosova, V., Sókand, R., (2020), Re-written narrative: transformation of the image of Ivan-chaj in Eastern Europe, *Heliyon*, 6, 8, e04632. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04632> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Quaglini, A., (4 settembre 2023), Bressana celebra il dolce mattone: sfida tra pasticciere e casalinghe. *La Provincia Pavese*, consultabile all'indirizzo: <https://www.lombardianotizie.online/pavia-attivita-storiche/> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Remotti, F., (2007), *Contro l'identità*, Bari, Laterza.
- Richards, G., (2015), Evolving Gastronomic Experiences: From Food to Foodies to Foodscapes, *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1,1, pp. 5-17.
- Ringel, F., (2016), Can Time Be Tricked?: A Theoretical Introduction, *The Cambridge Journal of Anthropology*, 34, 1, pp. 22-31. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.3167/ca.2016.340104> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Ringel, F., (2018), *Back to the Postindustrial Future. An Ethnography of Germany's Fastest-Shrinking City*, New York, Berghahn.
- Rubin, G., (1975), The Traffic in Women: Notes on the 'Political Economy' of Sex, in Reiter R. R., ed., *Toward an Anthropology of Women*. New York, Monthly Review Press, pp. 157-210.
- Sammells, C. A., (2019), Reimagining Bolivian cuisine: Haute traditional food and its discontents, *Food and Foodways*, 27,4, pp. 338-352. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1677396> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Scuola Primaria Bressana Bottarone. (2008), *Bressana Bottarone: il paese visto dai bambini*, Biella, Lineadaria.

- Simpson, R. L., (1965), *Sociology of the Community: Current Status and Prospects*, *Rural Sociology*, 30, 2, pp. 127-149.
- Sonnino, R., (2007), The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK, *Anthropology of Food*, S2. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.4000/aof.454> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Spyridakes, M., ed., (2018), *Market versus society : anthropological insights*, Londra, Palgrave.
- Teti, V., (2019), *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, Meltemi.
- Tönnies, F., (2001), *Community and civil society*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Turkle, S., (2007), What makes an object evocative?, in Turkle S., ed., *Evocative objects: things we think with*, Cambridge, MA, MIT University Press, pp. 307-327.
- Ulin, R. C., (1996), *Vintages and traditions: an ethnohistory of southwest French wine cooperatives*, Washington, DC, Smithsonian Institution Press.
- Viola, A., (2012), *Il rito della memoria. La comunità bressanese si racconta*, Bressana Bottarone, Comune di Bressana Bottarone.
- West, H. G., Domingos, N., (2012), Gourmandizing Poverty Food: The Serpa Cheese Slow Food Presidium, *Journal of Agrarian Change*, 12,1, pp. 120-143. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.1111/j.1471-0366.2011.00335.x> (Data di accesso: 28 giugno 2024).
- Wilk, R., (1999), "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean, *American Anthropologist*, 101,2, pp. 244-255.
- Ziglioli, B., (2016), *Sembrava nevicasse : la Eternit di Casale Monferrato e la Fibronit di Broni : due comunità di fronte all'amianto*, Milano, FrancoAngeli.
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., Pieroni, A., (2021), Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems, *Sustainability*, 13. [Online] Consultabile all'indirizzo: <https://doi.org/10.3390/su13179510> (Data di accesso: 28 giugno 2024).

