



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# Área arqueológica de Monte Sirai

Patrimonio culturale  
**SARDEGNA** Virtual Archaeology



## ■ Instalación de panificación de la Casa di Talco (horno-tabouna)

En una comunidad, la vida cotidiana de las personas y su alimentación primaria giran alrededor del pan y su producción.

Esto se observa en los ambientes de Monte Sirai, en particular en la «Casa del lucernario di talco» (figs. 1 y 2). Hoy en día, en dicho lugar se puede ver la reconstrucción de un horno (fig. 3) y, además, se han hallado numerosas evidencias de grandes hornos de terracota con forma troncocónica denominados *tannur*, *tabounas* o *tabunas* (el nombre *tabuna* también indica el tipo de pan que producían en estos contenedores). También usaban contenedores similares para la producción del hierro: tienen una forma más alta y esbelta, las paredes más espesas y la boca menos amplia.

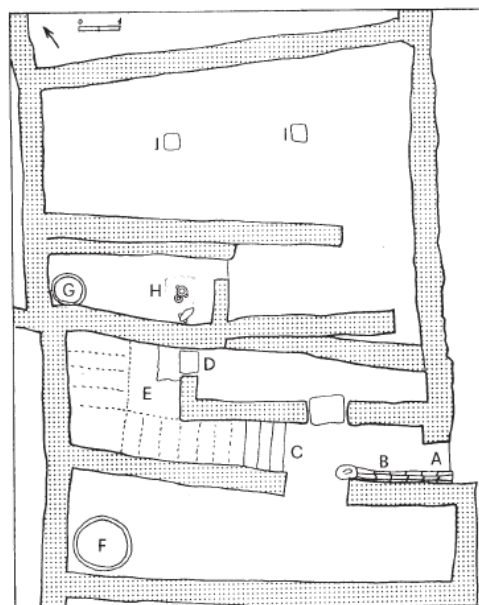


Fig. 21. Pianta di un edificio di abitazione del settore B. A. Ingresso e vestibolo; B. Condotto delle acque di scarico; C. Sacello per il culto domestico; D. Stanza da letto; E. Ripostiglio; F. Forno; G. Forno; H. Cucina; I, J. Pilastrì.

**Figs. 1, 2** - Foto desde lo alto y planimetría (foto de Unicity S.p.A.; BARTOLONI 2004, fig. 21)



**Fig. 3** - Reconstrucción de *tannur* (foto de Unicity S.p.A.)

Se trata de *dolia* que todavía usan en las áreas más tradicionales del norte de África. En el mundo fenicio y púnico lucían, en algunos casos, impresiones dactilares en el exterior del borde.



**Figs. 4, 6** - Preparación del pan (CAMPANELLA 2008, pág. 146; DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 2b; terracota de tumba púnica de Cartago de una mujer y un niño alrededor de un tannur: DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 3).

Desde la parte superior del horno, que estaba abierta, introducían discos de masa de harina que pegaban a las paredes. En su interior colocaban piedras o incluso una rejilla apoyadas sobre las brasas, que avivaban en su interior gracias también a la ventilación que proporcionaba una abertura externa en la base del horno. El pan, cocido de una

parte, lo giraban para pegar a la pared la parte cruda y terminar su cocción. La presencia de moletas en otros ambientes del asentamiento de Monte Sirai podría estar relacionada con este tipo de hornos, e indicarían la realización de un ciclo completo de transformación de cereales, desde el molido hasta su panificación y consumo.



## ■ Créditos

Hojas informativas editado por el Dr. Giuseppina Manca di Mores y el Prof. Marcello Madau

## ■ Bibliografía

BARTOLONI 2004 = P. BARTOLONI, *Monte Sirai*, Sassari.

CAMPANELLA 2008 = L. CAMPANELLA, *Il cibo nel mondo fenicio e punico d'Occidente. Una indagine sulle abitudini alimentari attraverso l'analisi di un deposito urbano di Sulky in Sardegna*, Pisa-Roma.

CAMPANELLA 2009 = L. CAMPANELLA, *I forni, i fornelli e i bracieri fenici e punici*, in J. Bonetto, G. Falezza, R. Ghiotto, *Nora. Il Foro romano, Storia di un'area urbana dall'età fenicia alla tarda antichità. 1997-2006, Volume II.1 - I materiali preromani*, Padova, pp. 469-567.

DI GENNARO, DEPALMAS 2011 = F. Di Gennaro, A. Depalmas, *Forni, teglie e piastre fittili per la cottura: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in BAR International series, 2235 (*Atti del 4° Convegno nazionale di Etnoarcheologia, Roma, 17-19 maggio 2006*), Oxford, pp. 56-61.

FASTI 2015 = [http://www.fastionline.org/record\\_view.php?fst\\_cd=AIAC\\_2740](http://www.fastionline.org/record_view.php?fst_cd=AIAC_2740), s.v. '2011'.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

## La Sardegna cresce con l'Europa



UNIONE EUROPEA

Progetto cofinanziato dall'Unione Europea  
Programma Operativo FESR 2007-2013

FESR - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale - Asse I, Linea di Attività 1.2.3.a