



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Aldea nurágica de Su Nuraxi

Patrimonio culturale
SARDEGNA Virtual Archaeology



■ La alimentación en la aldea

Los restos faunísticos y paleobotánicos hallados durante las campañas de excavación son la prueba de que el ganado y la agricultura eran la base de la economía nurágica de Su Nuraxi. La alimentación se basaba en los frutos de la tierra, en particular el trigo y la cebada, y el ganado (bovinos, cerdos, ovejas y cabras), además de los productos de caza y pesca, como lo demuestran los restos de ciervo, jabalí, aves y moluscos marinos.

Se han recogido numerosos datos de la cultura material pertenecientes a los métodos de cocinar que sirven para reconstruir los variados aspectos de la vida cotidiana en el asentamiento residencial de Su Nuraxi (fig. 1).



Fig. 1 - Cucharón nurágico en miniatura de Su Nuraxi (foto de Pinna P.P., Archivo fotográfico RAS).

Durante el período de la Edad del Bronce final, comenzaron a fabricar un nuevo tipo de cazo para cocer comida, el denominado «cazo lechero». Durante el mismo período, también fabricaron numerosas cazuelas y fuentes troncocónicas o cilíndricas, de formas abiertas y bajas, que servían particularmente para hacer pan o varios tipos de *focaccia* (fig. 2).





Fig. 2 - Su Nuraxi: fondo de una cazuela nurágica con decoración tipo peine con líneas (foto de Pinna P.P., Archivo fotográfico RAS).

El pan también lo decoraban con pintadera de masa (moldes de terracota) para crear diseños geométricos (fig. 3).



Fig. 3 - Pintadera de la cabaña 141 de Su Nuraxi (foto de Pinna P.P., Archivo fotográfico RAS).

Respecto a las modalidades de cocinar los alimentos, la cocina nurágica usaba varios utensilios para evitar el contacto directo entre el recipiente y las brasas. Entre estos utensilios, se encuentra la herradura de caballo y una especie de calentador de piedra.

Hay algunas evidencias, directas e indirectas, que demuestran el cultivo de la vid y el consumo de vino en la era nurágica. Además, los análisis químicos han demostrado que las jarras de tipo askoide (contenedores con cuerpo globular, cuello largo y asa tipo puente) las usaban para el vino (fig. 4).



Fig. 4 - Jarra de tipo askoide de Su Nuraxi (foto de Pinna P.P., Archivo fotográfico RAS).



■ Créditos

Hojas informativas editado por el Dr. Emanuela Atzeni

■ Bibliografía

BAGELLA S., *Fondo di tegame - scheda 5*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 231.

BAGELLA S., *Mestolo miniaturistico - scheda 41*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 237.

BAGELLA S., *Brocca askoide - scheda 51*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 239.

BAGELLA S., *Pintadera - scheda 15*, in MORAVETTI A., ALBA L., FODDAI L. (a cura di), *La Sardegna Nuragica. Storia e materiali*, Sassari 2014, p. 257.

CONTU E., *Mangiare e bere in età nuragica*, in *Actes des 7. Rencontres Culturelles Interdisciplinaires de l'Alta Rocca*, 31 aout et 1 septembre 1996, 1999.

LILLIU G., *Il nuraghe di Barumini e la stratigrafia nuragica*, in *Studi Sardi*, XII-XIII (1952-1954), Sassari 1955.

LILLIU G., ZUCCA R., *Su Nuraxi di Barumini*, Sardegna archeologica, Guide e Itinerari, Sassari 1988.

MURRU G., *Barumini. Su Nuraxi e il villaggio nuragico*, Fondazione Barumini Sistema Cultura, 2007.

PAGLIETTI G., *Analisi del corredo ceramico dei pozzetti della capanna 135 di Su Nuraxi (Barumini, Cagliari)*, in *Rivista di Scienze Preistoriche*, LXI, 2011, pp. 215-230.

SANTONI V., *Il nuraghe Su Nuraxi di Barumini*, Guide e Studi, Quartu Sant'Elena 2001.



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