



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

# Village nuragique de Su Nuraxi

Patrimonio culturale  
**SARDEGNA** Virtual Archaeology



## ■ L'alimentation dans le village

Les restes d'animaux et paléobotaniques découverts au cours des fouilles ont attesté que l'élevage et l'agriculture étaient à la base de l'économie de la population nuragique de Su Nuraxi. L'alimentation était basée sur les fruits de la terre, surtout le blé et l'orge et sur l'élevage des animaux (bovins, porcs, moutons et chèvres), ainsi que sur les produits de la chasse et de la pêche, comme l'attestent les restes de cerf, de sangliers, de volatiles et de mollusques marins.

De nombreuses données de la culture matérielle relatives aux méthodes de cuisson des aliments ont permis de reconstruire les différents aspects de la vie quotidienne dans le village de Su Nuraxi (fig. 1).



**Fig. 1** - Louche en miniature nuragique provenant de Su Nuraxi (photo de Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

On produisait, au cours du Bronze Récent, un nouveau type de récipient pour bouillir les aliments, le soi-disant « récipient haut ». Au cours de la même période, on produisait de très nombreuses casseroles ou plaques tronconiques ou cylindriques, des formes ouvertes

et basses, particulièrement pratiques pour la cuisson du pain et de différents types de fougasses (fig. 2).



**Fig. 2** - Su Nuraxi : fond de casserole nuragique avec décoration au peigne  
(photo de Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

Les pains étaient également décorés avec des pintadera pour la pâte (moules en terre cuite) qui laissaient sur les pains l'empreinte de différents dessins géométriques (fig. 3).



**Fig. 3** - Pintadera de la hutte 141 de Su Nuraxi (photo de Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

En ce qui concerne les modalités suivant lesquelles on cuisait les aliments, la cuisine nuragique compte un grand nombre de supports qui évitaient le contact direct entre les récipients et les braises du foyer, comme le fourneau en forme de fer à cheval et le vase-fourneau.

Des témoignages directs et indirects documentent également la culture de la vigne et la consommation de vin à l'époque nuragique. Les analyses chimiques ont également démontré que les cruches askoïdes, c'est-à-dire des récipients à corps globulaire, au long col et avec une anse en forme de pont, étaient utilisées pour le vin (fig. 4).



**Fig. 4** - Cruche askoïde provenant de Su Nuraxi (photo de Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).



## ■ Crédits

Approfondissement édité par Dr. Emanuela Atzeni

## ■ Bibliographie

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 août 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