



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Area archeologica di Monte Sirai

Patrimonio culturale
SARDEGNA Virtual Archaeology



■ Impianto di panificazione della Casa del lucernario di talco (forno-tabouna)

In una comunità umana la vita quotidiana delle persone e la sua alimentazione primaria sono scanditi dal pane e dalla sua produzione.

Negli ambienti di Monte Sira, in particolare nella 'Casa del lucernario di talco' (fig. 1-2; oggi nella stessa è visibile una ricostruzione di un forno: fig. 3) si è trovata ampia documentazione dei grandi forni di terracotta a forma troncoconica chiamati *tannur*, *tabounas* o *tabunas*¹ (Il nome *tabuna* è anche riservato al tipo di pane prodotto in questi contenitori)². Contenitori simili sono impiegati per la produzione del ferro³: sono di foggia più alta e relativamente slanciata, le pareti più spesse e l'imboccatura è meno ampia.

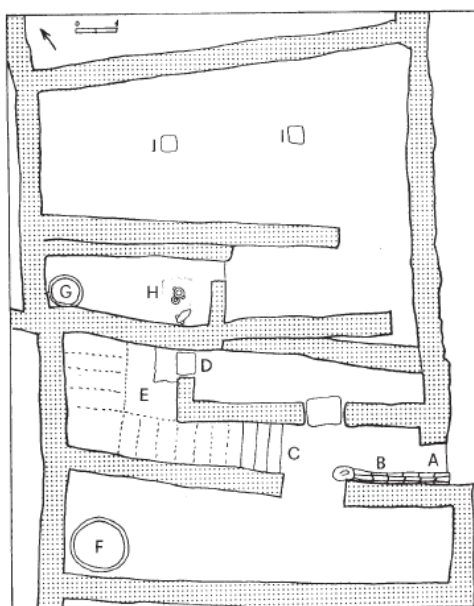


Fig. 21. Pianta di un edificio di abitazione del settore B. A. Ingresso e vestibolo; B. Condotto delle acque di scarico; C. Sacello per il culto domestico; D. Stanza da letto; E. Ripostiglio; F. Forno; G. Forno; H. Cucina; I, J. Pilastri.

Figg. 1, 2 - Foto dall'alto e planimetria (foto Unicity S.p.A.; BARTOLONI 2004, fig. 21)

¹ CAMPANELLA 2009, p. 469.

² DI GENNARO, DEPALMAS 2011, p. 56.

³ GUIRGUIS, PLA ORQUIN 2011, pp.2875-2876; GUIRGUIS 2012, pp. 108-9.



Fig. 3 - Ricostruzione di *tannur* (foto Unicity S.p.A.)

Si tratta di dolii tuttora in uso nel nord-Africa più tradizionale. Nel mondo fenicio e punico si presentano talora con profonde impressioni digitali sulla parte esterna dell'orlo.



Figg. 4, 6 - Preparazione del pane (CAMPANELLA 2008, p. 146; DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 2b; terracotta da tomba punica di Cartagine di donna e bambino attorno a un tannur: DI GENNARO, DEPALMAS 2011, fig. 3)

Dischi di farina impastata con acqua venivano introdotti dalla parte superiore, aperta, del forno, e attaccati nelle pareti. All'interno, pietre o anche una griglia venivano appoggiate sopra le braci, inserite e vivificate mediante insufflazione e ventilazione tramite un'apertura esterna alla base del forno. Il pane, cotto da una parte, cadeva sul fondo, veniva

quindi raccolto e girato per far aderire alla parete la parte non cotta, fino a ultimare tale preparazione.

La presenza di macine in altri ambienti dell'insediamento di Monte Sirai⁴ si mette in evidente relazione con le attestazioni di questo tipo di forno, indicando la realizzazione di un ciclo completo di trasformazione dei cereali, dalla molitura alla panificazione al consumo.

⁴ GUIRGUIS, PLA ORQUIN 2011, p. 2878; FASTI 2015, s.v. '2011'.



■ Crediti

Scheda di approfondimento a cura della Dott.ssa Giuseppina Manca di Mores e del Prof. Marcello Madau

■ Bibliografia

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, 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