



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Villaggio nuragico di Su Nuraxi

Patrimonio culturale
SARDEGNA Virtual Archaeology



■ L'alimentazione nel villaggio

I resti faunistici e paleobotanici rinvenuti nel corso degli scavi hanno testimoniato che allevamento e agricoltura erano alla base dell'economia della popolazione nuragica di Su Nuraxi¹. L'alimentazione era basata sui frutti della terra, soprattutto grano e orzo e sull'allevamento degli animali (bovini, suini e ovicaprini), integrata con i prodotti della caccia e della pesca, come attestano i resti di cervo, cinghiale, volatili e molluschi marini.

Numerosi dati di cultura materiale pertinenti ai metodi di cottura dei cibi sono funzionali alla ricostruzione dei vari aspetti della vita quotidiana nell'insediamento abitativo di Su Nuraxi (fig. 1).



Fig. 1 - Mestolo miniaturistico nuragico da Su Nuraxi (foto di Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

¹ La "reggia" nuragica di Barumini ed il suo villaggio non sono coevi: la prima risale al Bronzo medio III /Bronzo recente (XIV sec. a.C.) mentre il secondo è per gran parte relativo al Bronzo finale III-Primo Ferro e fu costruito quando il coronamento del nuraghe era già crollato.

Durante il periodo del Bronzo Recente viene prodotto un nuovo tipo di vaso per la bollitura il cosiddetto "vaso bollilatte"². Nello stesso periodo venivano prodotti numerosissimi tegami o teglie troncoconiche o cilindriche, forme aperte e basse, particolarmente funzionali alla cottura del pane e di vari tipi di focacce (fig. 2).



Fig. 2 - Su Nuraxi: fondo di tegame nuragico con decorazione a pettine strisciato da (foto di Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

I pani venivano decorati anche con pintadere d'impasto (stampi in terracotta) che lasciavano sui pani l'impronta di diversi disegni geometrici (fig. 3).

² Forma chiusa e globulare con un listello interno, che sarebbe un espediente per impedire la formazione della panna ma anche per sostenere un coperchio con una presa; i fori sia sul listello che sul coperchio dovevano favorire l'aerazione dei liquidi in cottura.



Fig. 3 - Pintadera dalla capanna 141 di Su Nuraxi
(foto di Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).

Quanto alle modalità con le quali avveniva la cottura dei cibi, la cucina nuragica annovera una varietà di supporti che evitavano il contatto diretto tra il recipiente e le braci del focolare. Tra questi, il fornello a forma di ferro di cavallo e il calefattoio.

Testimonianze dirette e indirette documentano inoltre la coltivazione della vite e il consumo del vino in epoca nuragica. Le analisi chimiche hanno inoltre dimostrato che le brocche askoidi, contenitori a corpo globulare, lungo collo e ansa a ponte, erano utilizzate per il vino (fig. 4).





Fig. 4 - Brocca askoide da Su Nuraxi
(foto di Pinna P.P., Archivio Fotografico RAS).



■ Crediti

Scheda di approfondimento a cura della Dott.ssa Emanuela Atzeni

■ Bibliografia

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