

Il pane nell'iconografia della Sardegna protostorica

Giovanna Fundoni, Valeria Congiato

Riassunto: L'analisi dell'iconografia della Sardegna protostorica ha evidenziato l'esistenza di varie rappresentazioni di pane. In particolare, sono noti 27 bronzetti di offerenti con pane, che mostrano la varietà dei prodotti dell'epoca (focacce, pani ripieni, dolci), suggerendo le tecniche di preparazione e mostrando, inoltre, il valore dell'alimento e il suo legame con il sacro e con le pratiche cultuali.

Parole chiave: Pane, Sardegna, età nuragica, bronzetti, protostoria.

Abstract: The analysis of the iconography of protohistoric Sardinia highlights the existence of various bread representations. In particular, the 27 known bronze figurines of bread-offerers illustrate the variety of products of the era (flatbreads, stuffed breads, sweets), suggest preparation techniques, and underscore the important value of bread and its connection to the sacred sphere and cultic practices.

Keywords: Bread, Sardinia, Nuragic period, bronze figurines, protohistory.

INTRODUZIONE

Sin dalla sua comparsa il pane è stato un alimento fondamentale per le culture agricole del Mediterraneo, non solo come protagonista della dieta ma anche come elemento carico di simbolismo religioso e culturale.

L'importanza del pane è bene evidente anche nella Sardegna protostorica, dimostrata da numerose testimonianze materiali come gli strumenti per prepararlo, i resti organici fortunatamente rinvenuti, ma anche dalle sue rappresentazioni.

I risultati delle analisi polliniche realizzate in diversi contesti preistorici e protostorici sardi mostrano l'esistenza di coltivazione di cereali come farro, grano e orzo (*Triticum monococcum*, *Triticum dicoccum*, *Triticum aestivum/durum*, *Hordeum Exasticum*, *Hordeum vulgare nudum*) già dal V millennio a.C., con particolare intensità produttiva durante la prima parte dell'età del bronzo in coincidenza con l'età dei nuraghi (UCCHESU *et alii* 2014).

Il quadro delle conoscenze è stato ampliato da diversi ritrovamenti di chicchi di grano e orzo da sempre più numerosi insediamenti dell'età del bronzo e del ferro, come per esempio quelli rinvenuti nei pozzi del villaggio di Sa Osa-Cabras, perfettamente conservati grazie all'umidità



e mancanza di ossigeno e datati al XIV secolo a.C. (USAI *et alii* 2016), o quelli dal nuraghe Arrubiu di Orroli e da altri siti¹.

Oltre alle evidenze sulla coltivazione, conservazione e lavorazione dei cereali alcuni contesti hanno restituito proprio resti di pane. Nel nuraghe Arrubiu di Orroli, in una delle torri interpretata come ambiente per la panificazione², negli strati di cenere del focolare sono state trovate briciole di pane carbonizzato, che dalle analisi risultano essere di una focaccia non lievitata di farina molto fine, i cui cereali d'origine non sono identificabili per l'assenza di macro-resti. Da un'altra torre dello stesso nuraghe vengono, invece, alcuni frammenti di una focaccia di farina più grossolana, che dalle analisi risulta essere di grano (LO SCHIAVO *et alii* 2018: 69-71; 2021; PERRA 2018: 32-34).

Anche durante gli scavi nel villaggio nuragico di Genna Maria di Villanovaforru, in una capanna datata tra la fine del Bronzo Finale e la prima età del ferro, sono state ritrovate delle briciole carbonizzate che dalle analisi risultano essere di una focaccia non lievitata o con modesta lievitazione naturale. Purtroppo, anche in questo caso la mancanza di resti macroscopici non ha permesso di capire con quali cereali fosse preparata (COSSU 2005: 56; LO SCHIAVO *et alii* 2018: 69-71; PERRA 2018: 31).

L'associazione tra briciole di pane e tegami/teglie nel nuraghe Arrubiu porta l'attenzione verso questi vasi, che sono tra le forme più diffuse e di lunga durata del repertorio ceramico della Sardegna protostorica³, per i quali da tempo si ipotizza una funzione per la preparazione e cottura di pani e focacce, ormai abbastanza condivisa dal mondo scientifico⁴.

Alla cottura del pane rimandano anche le coppe di cottura, forme simili a grandi ciotole carenate o tegami con fondo convesso, ampiamente documentate in tutta l'isola dal Bronzo Medio alla prima età del ferro (CAMPUS, LEONELLI 2000: 98-99). Sul loro uso sono state proposte diverse ipotesi basate principalmente su un'analisi funzionale e su confronti

¹ Per una sintesi dei ritrovamenti vedasi PERRA 2018: 25-27.

² L'ambiente, datato al XIV-XIII secolo a.C., era dotato di focolare, piastre di cottura, di strumenti per la molitura dei cereali come macine e macinelli e di vasi per la preparazione di alimenti come tegami e teglie (LO SCHIAVO *et alii* 2018: 69-71; PERRA 2018: 32-34).

³ Nell'area centro-meridionale dell'isola la loro presenza diminuisce fino a scomparire durante il Bronzo Finale, forse per la diffusione dei primi forni; invece, nella parte settentrionale le teglie continuano ad essere in uso fino all'età del ferro, con persistenza in età storica e con retaggi persino nella tradizione recente. Si conoscono esempi in contesti di età punica e romana da Olbia e medievali in altre zone dell'isola (D'ORIANO 2012). In alcuni paesi della Gallura e del Montacuto, inoltre, è rimasta la tradizione della cottura di focacce in teglie di ceramica grezza molto simili a quelle nuragiche (*fundeddu* a Luras, *coghecotzula* a Padru e Alà dei Sardi, *iscaddaiolu* a Monti).

⁴ La funzione di questi vasi per la cottura di focacce è stata proposta sia sulla base delle loro caratteristiche tipologiche, che per il confronto etnografico (CAMPUS, LEONELLI 2000: 1; COSSU 2005; DI GENNARO, DEPALMAS 2011: 60). La funzione viene confermata anche dall'Archeologia Sperimentale, con la sperimentazione condotta dal Laboratorio RIPAM dell'Università di Sassari (DEPALMAS *et alii* 2021: 485-94) e dall'Università di Bologna (DEBANDI *et alii* 2021).

etnografici. Potevano essere usate come forni a campana, posizionando la focaccia cruda su una base preriscaldata come una piastra di argilla o un tegame, coprendola con la coppa e mettendo al di sopra e attorno le braci (COSSU 2005: 52)⁵. L'altra ipotesi vede invece un uso simile a quello di alcuni vasi per cuocere pani tradizionali della Tunisia, collocando una focaccia sottile sulla superficie esterna del vaso, posizionato sulle braci e preriscaldato, dalla quale si stacca quando è cotta (DI GENNARO, DEPALMAS 2011: 60)⁶.

Anche le spiane, grandi dischi piatti di ceramica spessi alcuni centimetri e talvolta decorati con impronte di intrecci vegetali, potrebbero essere state funzionali alla cottura di focacce sulle braci (COSSU 2005: 52), ma anche per la stesura e modellazione dell'impasto.

Alla decorazione del pane si ricollegano invece le pintadere (Fig. 9), timbri di ceramica con motivi simbolici che sulla base dei confronti e delle caratteristiche funzionali sono stati interpretati come utili ad imprimere decorazioni sulle focacce prima della cottura. Diffuse soprattutto tra il Bronzo Finale e la prima età del ferro si ritrovano in contesti domestici ma spesso anche in quelli cultuali, come succede nei santuari di Santa Vittoria di Serri, Romanzesu-Bitti, Santa Cristina di Paulilatino, dove potevano essere legate alla decorazione di pani cerimoniali, testimoniando il ruolo centrale del pane nelle pratiche rituali e sociali (SEBIS, DERIU 2012).

I motivi decorativi che rappresentano ricorrono, seppure con varianti, in tutta l'isola da Nord a Sud, rappresentando simboli evidentemente noti e di significato universale per le comunità sarde (SEBIS, DERIU 2012).

IL PANE NEI BRONZETTI

Sul pane nella Sardegna protostorica si hanno anche testimonianze iconografiche databili tra Bronzo Finale e prima età del ferro. Il pane è, infatti, un soggetto che compare spesso nei bronzetti figurati, che risalgono proprio a questo periodo, presentato dai cosiddetti offerenti, figure di uomini e donne mostrati nell'atto di offrire qualcosa.

Da un'analisi del repertorio di bronzetti noti e pubblicati fino ad oggi si contano almeno 27 statuine con possibili rappresentazioni di pane⁷. Sulla base delle caratteristiche fisiche e del vestiario degli offerenti si rileva una maggioranza di figure di sesso maschile (23), contro

⁵Nel mondo romano si conoscono sistemi di cottura simili in vasi a campana come il *clibanus* o nel *testum*, sotto i quali si cuoceva una focaccia azima o lievitata (JORI 2016). L'eredità di questi vasi si ritrova ancora nei testi del centro Italia e nel *test* della Romania.

⁶Nelle aree interne della Tunisia esistono vasi a campana simili alle coppe di cottura nuragiche, usati per cuocere un pane noto come *mlaui*. Tali vasi hanno spesso fori alla base usati per l'ossigenazione delle braci (DI GENNARO, DEPALMAS 2011: 60), fori in qualche caso riscontrati nelle coppe di cottura sarde (COSSU 2005: 52).

⁷Si considerano come base di riferimento il repertorio raccolto da Lilliu (1966), i materiali catalogati nel progetto “Corpus delle antichità nuragiche e dei bronzetti” (MORAVETTI *et alii* 2014), il riesame della tesi di dottorato di G. Piredda (2016), ai quali si aggiungono pochi altri ritrovamenti o riconoscimenti successivi.

poche figure femminili (2) e due frammenti di mano con offerta per cui il sesso non è determinabile.

Gli offerenti presentano la focaccia generalmente nella mano sinistra, mentre l'altra è rappresentata nel gesto del saluto o regge altri oggetti. Fanno eccezione due statuette che reggono il pane con la mano destra, una di provenienza incerta che rappresenta un uomo con gonnellino (LILLIU 1966: 353, fig.163) (Fig. 3.7) e una proveniente dal Nuraghe Orcu di Nulvi che mostra una figura maschile che cavalca un bovino (LILLIU 1966: 389, fig. 189) (Fig. 3.2), quest'ultimo unico personaggio non stante tra quelli analizzati. Si aggiungono tre casi nei quali il pane è retto con entrambe le mani (LILLIU 1966: figg. 143,152, 163), probabilmente per enfatizzare la sua grandezza (Figg. 3.3, 3.6, 3.10).

Le dimensioni dei pani rappresentati sono variabili, si va da elementi molto grandi, come quelli offerti dal bronzetto maschile dal nuraghe Attentu o Fluminaria di Sassari (LILLIU 1966: 356, fig.167) (Fig. 3.1) e dalla donna di Abini-Teti (LILLIU 1966: 330, fig.143) (Fig. 3.3), ad altri piccoli che stanno all'interno della mano o che addirittura si confondono con essa.

L'alimento viene generalmente tenuto nel palmo della mano aperta, senza che le dita ne tocchino la parte superiore, fanno eccezione solo 2 casi nei quali si può vedere un dito sopra (Figg. 3.1, 3.5).

Dall'analisi delle figurine si possono identificare diversi tipi di pani o prodotti simili: focacce basse, possibili pagnotte, torte o pani ripieni, ciambelle, dolci.

Si possono riconoscere una serie di elementi piatti (12), quasi sempre di forma circolare, talvolta interpretati dagli studiosi come possibili piatti contenenti alimenti ma meglio identificabili come pani bassi o focacce non lievitate. Questi pani bassi e piatti si possono collegare ai resti carbonizzati di focacce azime ritrovati al nuraghe Arrubiu di Orroli e a Genna Maria di Villanovaforru (LO SCHIAVO *et alii* 2018, PERRA 2018: 31-34).

A parte qualche caso in cui la conservazione lacunosa o la lavorazione sommaria mostrano una focaccia semplice, talvolta quasi indistinguibile dalla mano, i pani bassi offerti sono per buona parte dei casi decorati da linee incise o guarniti con elementi plastici che potrebbero rappresentare ingredienti aggiuntivi. Un esempio decorato è quello offerto da un bronzetto maschile proveniente da località sconosciuta in provincia di Nuoro (LILLIU 1966: 358, fig. 168), che mostra delle incisioni radiali che dividono la superficie in parti uguali (Fig. 2.2).

Tra quelli guarniti spicca sicuramente il pane offerto dal bronzetto di Matzannì, noto come “barbetta” (LILLIU 1966: 193, fig. 61), nel quale un elemento in rilievo a forma di croce lo divide in quattro parti, in ciascuna delle quali si ha un piccolo cerchio al centro (Fig. 2.1). L'offerta è stata interpretata sia come piatto contenente frutti selvatici, sia come focaccia guarnita (LILLIU 1966: 192), ma anche come pane decorato. La ripartizione dello spazio ricorda i motivi di alcune pintadere, ma il fatto che gli elementi siano rappresentati in rilievo e non semplicemente incisi sembra enfatizzare la loro tridimensionalità. Il bronzetto sembrerebbe quindi rappresentare una focaccia guarnita o con ingredienti aggiuntivi (frutti, formaggio) disposti forse secondo un motivo decorativo simbolico.

Un'altra statuetta proveniente da località sconosciuta (LILLIU 1966: 339, fig. 151) mostra sempre un pane piatto, sulla cui superficie sono disposte a croce due bande leggermente rilevate (Fig. 2.3). Lilliu (1966: 340) lo interpreta come tegame contenente fette di carne. Sembra invece plausibile si tratti di una focaccia con altri ingredienti (formaggio? Carne?), o anche con due strisce di pasta che si incrociano sulla superficie coprendo un ripieno centrale. La disposizione degli elementi richiama il motivo decorativo a croce del bronzetto di Matzannì sopra citato.

Potrebbe essere una focaccia simile a quella precedente, con la stessa disposizione a incrocio degli elementi sulla superficie, l'offerta di una statuetta dal recinto del “tempio ipetrale” di Santa Vittoria di Serri, anche in questo caso interpretata da Lilliu come piatto con fettine di carne (LILLIU 1966: 173, fig. 48) e da Taramelli (1922: 312-313) come dolci o focacce (Fig. 2.5). Sempre dal santuario di Santa Vittoria un altro bronzetto mostra un uomo che presenta una focaccia con degli elementi di forma allungata e circolare sulla superficie (LILLIU 1966: 297-298 fig. 118) (Fig. 2.11). Lilliu lo interpreta come vassoio con filoncini e focacce tonde, ma sembrano più ingredienti aggiuntivi (frutti, carne?).

Merita attenzione anche un frammento di bronzo di forma quadrangolare tenuto da una mano, con una base piatta ed elementi di varie forme in superficie, proveniente da Aidomaggiore e interpretato da Lilliu come un piatto con chicchi di grano o di orzo (LILLIU 1966: 573, fig. 370) (Fig. 2.7). L'offerta sembra invece più simile ad una focaccia con altri ingredienti (frutta, carne o altro), l'aspetto ricorda le focacce coi ciccioli che ancora si producono in diverse zone della Sardegna.

Sono invece 15 i bronzetti che presentano elementi circolari alti e rigonfi, generalmente a sezione pianoconvessa e con dimensioni variabili. Solitamente appaiono piuttosto elaborati, più gonfi verso il centro, dove si vede una sorta di apertura o depressione circolare; da qui si dipartono a raggiera una serie di linee che dividono la superficie.

Gli esempi più grandi e particolareggiati sono quello del santuario di Abini-Teti (LILLIU 1966: 330, fig. 143), una donna con un lungo abito a balze che porta tra le mani un elemento troncoconico decorato a raggiera (Fig. 3.3), e quello del bronzetto maschile dal nuraghe Attentu o Fluminaria di Sassari (LILLIU 1966: 356, fig. 167) che offre un pane simile (Fig. 3.1). Per il loro aspetto gonfio ricordano pani lievitati o torte.

I principali confronti con pani lievitati portano a zone molto lontane, in particolare ai cosiddetti *obi non* e *lepeška*⁸ (Fig. 5) tipici dell’Uzbekistan. Questi pani lievitati, di forma circolare, hanno la stessa caratteristica depressione o rigonfiamento centrale dei prodotti mostrati dai bronzetti e anche una decorazione simile a raggiera. Il confronto è abbastanza

⁸ Si tratta di pani lievitati caratterizzati da una depressione centrale ottenuta mediante pressione di un timbro al centro della focaccia cruda, o talvolta da un rigonfiamento circolare. Essi sono spesso decorati da linee radiali incise o da pieghe realizzate nell’impasto. La cottura avviene principalmente nelle pareti di forni *tandoor*, ma anche in forni normali o persino nel coperchio di un recipiente di ceramica o di metallo posto sul fuoco (PASQUALONE 2018: 13-15).

evidente nel pane mostrato da una statuetta proveniente da Teti (LILLIU 1966: 346, fig.157) (Fig. 5.1) e in quello offerto dal bronzetto di Nuraghe Attentu di Sassari (LILLIU 1966: 356, fig.16) (Fig. 5.2), ma anche in diversi altri casi.

La forma ricorda anche alcuni pani ripieni che fanno parte della tradizione culinaria sarda (*panada*, *pratzida*, *mustazzeddu*) (Fig. 4), ma presenti in forme simili in diverse aree del Mediterraneo, che uniscono la pasta del pane ad un interno di verdure e/o carne⁹. La depressione circolare al centro del pane mostrato dai bronzetti potrebbe rappresentare l'apertura centrale talvolta presente in questi pani ripieni. La decorazione a raggi potrebbe anche rappresentare la ripiegatura fatta per chiudere la sfoglia sia nei pani ripieni sardi che in quelli di altre parti del Mediterraneo¹⁰, come sembra vedersi in un pane simile, ma basso, mostrato in un bronzetto da località sconosciuta (USAI 2015: fig. 857) (Fig. 3.8).

Non mancano le rappresentazioni di pani gonfi non chiaramente distinguibili a causa dello stato di conservazione del bronzetto, o per la lavorazione sommaria, come quello da Pattada (LILLIU 1966: 361, fig.171), che appare ormai quasi informe e rovinato (Fig. 3.12).

Si annoverano poi una serie di elementi classificabili nell'ambito del pane o di prodotti simili, come filoni, ciambelle e focaccine o possibili dolci.

Dalla grotta di Sa Domu de s'Orcu-Urzulei (LILLIU 1966: 292-293, fig. 179) viene un bronzetto che rappresenta un uomo, che con una mano tiene un bastone e con l'altra un elemento allungato che in parte poggia sul braccio (Fig. 3.15). Quest'ultimo è stato interpretato da Lilliu come filone o *baguette*, sebbene l'interpretazione non sia così scontata.

Si conoscono poi rappresentazioni di possibili pani speciali o dolci, come quelli offerti dalla statuetta ritrovata in Ogliastra (LILLIU 1966: 182-183 fig. 56), che porta un grande vassoio rettangolare con sopra delle piccole ciambelle (Fig. 3.14). Queste, identificate come frittelle o biscotti, potrebbero essere pani anche dolci che ricordano i *pistoccheddu* del centro-Sud dell'isola (Fig. 6), o anche i *coconeddos* preparati nel Nuorese per ricorrenze o feste come Sant'Antonio Abate, che hanno la stessa forma¹¹.

Lilliu considera come dolci anche quelli presentati da un offerente da località sconosciuta (LILLIU 1966: 178-179, fig. 52), due elementi circolari con una parte sottile a mezzaluna disposti in modo speculare su un grande vassoio, che lo studioso interpretò come possibili *pardulas*, dolci ripieni di ricotta tipici di alcune zone dell'isola (Fig. 2.12). Tuttavia, la difficoltà

⁹ *Panada*, *pratzida* e *mustazzeddu* sono torte o pani ripieni della tradizione gastronomica sarda costituite da sfoglie di pasta di pane che racchiudono un ripieno di carne, verdure o pesce. Prodotti simili sono noti in gran parte del Mediterraneo dall'antichità ai giorni nostri, si pensi alle *empanadas* spagnole, alle *formatjades* di Minorca, ai *pastieri* o *pastizzi* siciliani o al cosiddetto *mpilato* calabrese. L'impasto di questi piatti è realizzato con l'aggiunta di strutto o di oli vegetali.

¹⁰ Vedasi nota precedente.

¹¹ I *pistoccheddu* o *pistoccheddu* sono dolci a ciambella che spesso si ricoprono con glassa e zuccherini colorati. I *coconeddos* sono più semplici e spesso sono dolcificati con miele o mosto cotto.

nell'identificare in maniera chiara i prodotti offerti impone una certa cautela nell'interpretazione.

Per quanto riguarda i contesti d'origine dei bronzetti con pane, per molti non si conosce la provenienza, essendo parte di vecchie collezioni e acquisizioni. Diversi sono però stati ritrovati in santuari e luoghi di culto, dove venivano donati ed esposti in tavole offertorie o accumulati con altre offerte. Ben 6 vengono, per esempio, dal santuario di Abini a Teti (LILLIU 1966: figg. 143, 154, 157 e 158) e 2 da quello di Santa Vittoria di Serri (LILLIU 1966: figg. 48, 118).

Ci sono 2 casi ritrovati presso nuraghi (nuraghe Attentu o Fluminaria a Sassari e nuraghe Orcu di Nulvi), interpretabili come offerte deposte in fasi di rifunzionalizzazione dei monumenti come luoghi di culto e 1 in grotta (Sa domo 'e s'Orcu, Urzulei), forse anch'essa di uso cultuale.

ALTRE RAPPRESENTAZIONI DI PANE

Nell'iconografia della Sardegna delle età del bronzo e del ferro esistono altri esempi di rappresentazioni che potrebbero rimandare al pane.

Nel noto santuario di Nurdole di Orani, realizzato riconvertendo un nuraghe in luogo di culto, su alcuni blocchi appartenenti al nuraghe-tempio sono presenti incisioni che ricordano il pane.

Nella trasformazione dell'edificio in santuario, oltre alla costruzione di una fonte sacra nel cortile interno e di una vasca lustrale, il coronamento superiore del nuraghe venne modificato con l'aggiunta di blocchi lavorati di trachite rosa, che nella faccia a vista erano decorati con diversi motivi geometrici e simboli incisi tra cui linee parallele, zig-zag, rettangoli e cerchi campiti, labirinti, tridenti e altri. I motivi circolari sono stati messi in relazione con le *pintaderas*, ma sono stati identificati anche come scudi o ruote (FADDA 2013: 29). Se uno dei blocchi sembra effettivamente rappresentare un oggetto simile agli scudi mostrati da alcuni bronzetti e da una delle statue di Monte Prama (Fig. 7 a destra), in altri conci i motivi raffigurati sono comparabili coi pani offerti da alcune statuette votive. In un blocco la decorazione è costituita da tre cerchi e un rettangolo campiti e alcuni motivi a spina di pesce, a spiga e a losanghe (Fig. 7 in alto a sinistra). Due cerchi mostrano al loro interno linee radiali che dividono lo spazio in 8 parti, ciascuna delle quali ha un punto al centro; il terzo elemento invece, oltre alla stessa divisione interna degli altri, ha una seconda circonferenza ornata da punti. Le linee radiali sembrano richiamare, in maniera stilizzata, la decorazione a raggiera presente in diversi pani tra quelli precedentemente citati (Fig. 3), mentre i punti ricordano i cerchi che ornano il pane offerto dal bronzetto di Matzannì (LILLIU 1966: 193, fig. 61) (Fig. 2.1). Il motivo con doppia circonferenza potrebbe voler rappresentare un pane decorato con una *pintadera*, evidenziando quindi il contorno del timbro impresso al centro.

Tipo di pane	Decorazione	Sesso offerente	Provenienza	Tipo di contesto	Riferimenti bibliografici
Pane piatto	no	Uomo	Nuoro, loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 358, fig. 168
Pane piatto	A croce e con 4 elementi circolari	Uomo	Matzannì	Tempio	LILLIU 1966: 193, fig. 61
Pane piatto	no	Uomo	Loc. Camposanto, Olmedo	n.d.	LILLIU 1966: 367, fig. 175
Pane piatto	no	Uomo	Abini, Teti	santuario	LILLIU 1966: 343-344, fig. 154
Pane piatto	no	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 345, fig. 155
Pane piatto	no	Uomo	Nuoro	n.d.	LILLIU 1966: 346, fig. 156
Pane piatto	no	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 364, fig. 174
Pane piatto	Guarnito con elementi allungati	Solo Mano	Aidomaggiore, Oristano	n.d.	LILLIU 1966: 572, fig. 370
Pane piatto o semigonfio	Elementi allungati sulla superficie	Uomo	Santa Vittoria, Serri	santuario	LILLIU 1966: 297 fig. 118
Pane piatto o semigonfio	Due strisce di pasta disposte a incrocio	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 339, fig. 151
Pane gonfio o ripieno	no	Uomo	Santa Vittoria, Serri	santuario	LILLIU 1966: 173, fig. 48
Pane piatto ripieno?	A raggiera con incavo centrale	Solo mano	Loc. sconosciuta	n.d.	USAI 2015: 537, fig. 857
Pane gonfio	A raggiera, con rilievo circolare al centro	Uomo	Abini, Teti	santuario	LILLIU 1966: 346-37, fig. 157
Pane gonfio	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Abini, Teti	santuario	LILLIU 1966: 347-348, fig. 158
Pane gonfio	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Abini, Teti	Santuario	LILLIU 1966: 362-323, fig. 173
Pane gonfio	Incavo centrale	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 340-341, fig. 152
Pane gonfio	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 352-353, fig. 163
Pane gonfio, grande	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Nuraghe Attentu (Sassari)	nuraghe	LILLIU 1966: 356, fig. 167
Pane gonfio	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 351, fig. 161
Pane gonfio	A raggiera, con incavo centrale	Uomo	Nuraghe Orcu, Nulvi	nuraghe	LILLIU 1966: 389, fig. 189
Pane gonfio	no	Uomo	Pattada (Sassari)	n.d.	LILLIU 1966: 361, fig. 171
Pane gonfio	A raggiera	Uomo	Loc. sconosciuta, Nurdole, Orani?	n.d.	SALIS 2015: 538, fig. 867
Pane gonfio	no	Donna	Abini, Teti	santuario	LILLIU 1966: 330, fig. 143
Pane allungato tipo filone	no	Uomo	Grotta di Sa Domu e S'Orcu, Urzulei	grotta	LILLIU 1966: 370-371, fig. 179
Pane o dolci a ciambella	no	Donna	Villasor, Cagliari	n.d.	LILLIU 1966: 385-386, fig. 186
Vassoio con ciambelle	no	Uomo	Ogliastra, Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 182, fig. 56
Dolci?	no	Uomo	Loc. sconosciuta	n.d.	LILLIU 1966: 178-179, fig. 52

Tab. 1. Elenco dei bronzetti che offrono pani.

Anche l'altro elemento rettangolare potrebbe rappresentare una focaccia decorata con linee e punti, per la quale non abbiamo però finora confronti materiali. Il rettangolo inscritto al centro ha una decorazione a losanga e, anche in questo caso, fa pensare all'impressione lasciata da una *pintadera*, ipotesi plausibile considerando che tra quelle finora ritrovate nell'isola si hanno esempi a contorno rettangolare (SEBIS, DERIU 2012: 839) seppure non con gli stessi motivi decorativi.

In un altro blocco (Fig. 8 al centro) è presente un'altra possibile focaccia, costituita da un cerchio decorato da angoli inscritti che convergono verso il centro, delineando quattro settori, motivo che ricorda le *pintaderas* di tipo A2 (SEBIS, DERIU 2012: 839). Un'altra focaccia circolare, guarnita da sei elementi circolari (frutti? olive?), sembra potersi identificare su un altro concio (Fig. 8 a sinistra); sebbene sia più semplice ricorda quella offerta dal bronzetto di Matzannì (LILLIU 1966: 193, fig. 61) (Fig. 2.1).

Tra le altre raffigurazioni presenti vicino alle presunte focacce ci sono anche dei motivi a spina di pesce, facilmente identificabili come spighe stilizzate che, assieme al pane, potrebbero essere simboli di fertilità e ricchezza.

Vale infine la pena considerare i motivi decorativi presenti su alcune *pintaderas*, in particolare su quelle classificate come tipo A1 (SEBIS, DERIU 2012: 836-838, figg. 1.1-16), che hanno una decorazione a raggiera, spesso con aggiunta di punti o segmenti, e un disco centrale in rilievo come una sorta di bottone. Il decoro si può mettere in relazione con lo schema decorativo di alcuni dei pani mostrati dai bronzetti votivi, in entrambi si ritrovano infatti il cerchio centrale, in rilievo o in forma di depressione, e la ripartizione a segmenti radiali. Una statuetta in particolare, proveniente da Teti (LILLIU 1966: 346, fig. 157) (Fig. 3.5) presenta un pane con decorazione a raggiera e disco centrale in rilievo, che si confronta bene con le citate *pintaderas* (Fig. 9). La similitudine non può essere casuale, considerando che i noti timbri sono stati sempre riconosciuti alla decorazione di pani rituali; probabilmente alla base si ha lo stesso simbolo, universalmente riconosciuto nella Sardegna dell'epoca, che veniva riportato sul pane in forma diversa: con l'impressione della *pintadera* sull'impasto dei pani bassi, con incisioni o impressioni sull'impasto dei pani gonfi o ripieni.

CONCLUSIONI

Sulla base dell'esame della documentazione archeologica si può concludere che il pane è un soggetto particolarmente presente nell'iconografia della Sardegna protostorica, segno della sua grande importanza sia materiale che simbolica.

Il pane doveva essere uno degli alimenti base della dieta, se non quello principale, come dimostra la grande abbondanza di vasi legati alla sua preparazione (teglie, tegami, coppe di cottura), che si rinviengono nei contesti archeologici protostorici. Questi materiali si ritrovano non solo in ambito insediativo, ma anche in quello funerario; i tegami sono infatti tra i vasi più frequenti nelle tombe di giganti, solitamente presenti tra i resti delle offerte, o anche di

cerimonie e riti, nell'esedra. Per quanto manchino testimonianze materiali, è probabile che nelle citate tombe oltre ai tegami per cuocerle si offrissero anche le stesse focacce.

Considerato il valore anche cultuale delle tombe di giganti è evidente il legame del pane e di ciò che lo rappresenta, come i vasi per prepararlo, col mondo del sacro. Questo si percepisce in maniera anche più chiara nella prima età del ferro, quando l'alimento appare raffigurato come offerta tra le mani dei bronzetti depositi nei templi o rappresentato in maniera stilizzata sui conci del nuraghe Nurdole di Orani, in quell'epoca convertito in luogo di culto.

La bronzistica figurata offre un'immagine dell'ampia varietà di pani e prodotti simili che si preparavano tra il Bronzo Finale e la prima età del ferro, tra i quali si possono identificare focacce piatte, pani gonfi, filoni, ma anche possibili pani ripieni, ciambelle e dolci.

Queste rappresentazioni danno indirettamente informazioni anche sulle conoscenze e tecniche di preparazione, decorazione e cottura. Come visto in precedenza, nei dischi piatti o poco spessi possiamo riconoscere focacce azime, come quelle trovate per esempio nel nuraghe Arrubiu di Orroli, mentre nei pani di forma pianoconvessa si possono identificare possibili prodotti lievitati o ripieni, dei quali però non si hanno per ora testimonianze dirette.

Grazie alle prove dell'archeologia sperimentale e al confronto etnografico (DEPALMAS *et alii* 2021; DEBANDI *et alii* 2021) oggi si sa che le focacce azime erano facilmente preparabili in appositi vasi posizionati sulle braci (teglie, tegami, spiane, coppe di cottura). Con gli stessi strumenti è possibile anche la cottura di impasti lievitati, però non si ottengono pani gonfi come quelli rappresentati dalle statuette, ma focacce un po' più alte di quelle azime¹². Per la cottura ottimale di impasti lievitati, così come per i pani ripieni o le torte, è necessario che il calore venga distribuito uniformemente su tutte le superfici e che ci sia il giusto livello di umidità; quindi, per ottenere i pani di forma pianoconvessa (lievitati o ripieni) raffigurati nei bronzetti dovevano utilizzare forni o sistemi di cottura al chiuso.

Le conoscenze sui forni della Sardegna protostorica sono finora minime, sono noti pochi forni databili tra il Bronzo Finale e la prima età del ferro (DEPALMAS *et alii* 2019: 163). Sebbene sia possibile che in passato diversi resti di forni non siano stati riconosciuti, si può però ipotizzare che utilizzassero anche altri sistemi di cottura che potessero ricreare l'atmosfera chiusa di un forno. Si può pensare a forni a campana, ottenibili con una coppa di cottura che poteva essere posizionata sopra una piastra di argilla riscaldata e con braci attorno e sopra, oppure sopra una teglia o tegame di uguali dimensioni con braci sotto e sopra. Il sistema avrebbe permesso all'impasto di gonfiarsi e cuocere in maniera omogenea come avviene nel forno a legna. Tuttavia, è necessario verificare l'ipotesi con prove di archeologia sperimentale, anche associate ad analisi chimico-fisiche per identificare possibili residui organici nei vasi.

¹² Un esperimento di cottura in tegame nuragico di un impasto lievitato con lievito madre ha dato come risultato una focaccia più alta, ma non gonfia come i pani da forno.

Anche le decorazioni rilevabili nelle citate rappresentazioni ci offrono spunti di riflessione, in particolare i motivi a raggiera, che, come visto, sembrano voler rimandare agli stessi simboli rappresentati da alcune *pintaderas*. Questi, infatti, potrebbero aver avuto ulteriori funzioni rispetto al semplice ornamento, in alcuni casi potrebbero essere state utili per la divisione dell'alimento in fette di uguale misura come succede con alcuni pani di epoca più tarda¹³, può essere un esempio la focaccia di una statuetta da località sconosciuta (LILLIU 1966: 358, fig. 168) (Fig. 2.2). Nei casi interpretabili come pani ripieni le linee potrebbero invece rappresentare le pieghe di chiusura della sfoglia (Es. Fig. 1.8).

La prevalenza nell'iconografia di pani gonfi rispetto a quelli bassi, così come di quelli decorati rispetto a quelli semplici, sembra evidenziare una scelta di donare al tempio o alla divinità (sia in maniera diretta che a livello simbolico attraverso i bronzetti) prodotti speciali, più elaborati e ricchi rispetto al pane di consumo quotidiano. Essi potrebbero rappresentare pani rituali che venivano offerti e consumati in particolari riti o ceremonie che si svolgevano nei luoghi di culto.

La dovizia di dettagli nei bronzetti sembra mostrare anche una ritualità nel modo di offrire l'alimento, quasi sempre tenuto con la mano sinistra, sul palmo aperto e, a parte rari casi, senza che le dita tocchino la parte superiore. Una gestualità chiaramente connessa al valore simbolico che il pane aveva, nel contesto sacro o anche in generale, per la società dell'epoca. Infine, appare interessante il fatto che la maggioranza dei bronzetti di offerenti con pane sono di sesso maschile. I due soli soggetti femminili, provenienti da Abini-Teti e da Villasor (LILLIU 1966: 330, fig. 143 e 385-386, fig. 186) fanno eccezione anche nelle modalità di presentazione dell'offerta, tenuta con entrambe le mani nel bronzetto di Abini e all'interno di una cesta sopra la testa in quello di Villasor.

Considerato che le donne sono abbastanza presenti tra gli offerenti, spesso rappresentate con ciotole o altri oggetti, il discorso sembra essere proprio ristretto al pane. La distinzione tra le offerte maschili e femminili potrebbe riflettere una divisione dei ruoli nelle pratiche religiose, nelle quali l'offerta del pane doveva essere un gesto rituale prevalentemente attribuito agli uomini.

In conclusione, la frequente rappresentazione del pane evidenzia il grande valore, sia reale che simbolico, dell'alimento per la società dell'epoca. Il pane è cibo semplice della dieta quotidiana, che diventa però elaborato e speciale per l'ambito del sacro, dove è offerta privilegiata, simbolo, o forse anche elemento parte dei riti.

Esso viene raffigurato in maniera dettagliata per comunicare concetti e simboli che a noi sfuggono, ma che dovevano essere allora universalmente riconoscibili. Ogni pane, coi suoi dettagli di forma e decorazione, poteva avere un significato simbolico preciso o rappresentare in modo chiaro l'offerente.

¹³ Nel mondo romano le linee del *panis quadratus* servivano per creare fette di uguali dimensioni (JORI 2016: 61).

Del resto, questo intento comunicativo è generalmente riscontrabile in tutti i bronzetti figurati, dove la rappresentazione del dettaglio (dal particolare della veste, ai capelli, agli accessori, alle armi) sembra essere quasi maniacale, quasi imprescindibile per rendere riconoscibile il personaggio, la sua origine o stato sociale.

GIOVANNA FUNDONI

Università di Sassari

gifundoni@uniss.it

VALERIA CONGIATU

Archeologa

valeriacongiatu@gmail.com

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- CAMPUS, LEONELLI 2000: F. Campus, V. Leonelli, *La tipologia della ceramica nuragica. Il materiale edito*, BetaGamma, Viterbo 2000.
- COSSU 2005: T. Cossu, *Il pane in Sardegna dalla preistoria all'età romana*, in *Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*, Ilisso, Nuoro 2005, pp. 52-59.
- DEBANDI *et alii* 2021: F. Debandi, D. Murgia, G. Pulitani, *Forme ceramiche e modalità di preparazione del cibo a base cerealicola nelle prime fasi della civiltà nuragica: teglie, tegami, spiane e coppe di cottura*, in I. Damiani, A. Cazzella, V. Copat (eds.), *Preistoria del cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, (= Studi di Preistoria e Protostoria, 6), Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze 2021, pp. 953-962.
- DEPALMAS *et alii* 2019: A. Depalmas, C. Bulla, L. Doro, N. Fadda, G. Fundoni, M. Pais, M. Pischedda, *Focolari, forni, fornaci e punti di fuoco della Sardegna protostorica*, «*IpoTESI di Preistoria*» 12, 2019, pp. 143-176.
- DEPALMAS *et alii* 2021: A. Depalmas, C. Bulla, G. Fundoni, *Analisi funzionale del repertorio vascolare nuragico. Forme per la preparazione di cibi e bevande*, in I. Damiani, A. Cazzella, V. Copat (eds.), *Preistoria del cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, (= Studi di Preistoria e Protostoria, 6), Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze 2021, pp. 485-496.
- DI GENNARO, DEPALMAS 2011: F. di Gennaro, A. Depalmas, *Teglie, piastre e forni per la cottura degli alimenti: aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici*, in F. Lugli, A. Stoppiello, S. Biagetti (eds.), *Atti del 4° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia, Roma, 17-19 maggio 2006* (= BAR IS 2235), Archaeopress, Oxford 2011, pp. 56-61.
- D'ORIANO 2012: R. D'Oriano, *Sardi con i Fenici dal Mediterraneo all'Atlantico*, in P. Bernardini e M. Perra (eds.), *I nuragici, i fenici e gli altri. Sardegna e Mediterraneo tra Bronzo Finale e Prima Età del Ferro*, Atti del I Congresso Internazionale in occasione del venticinquennale del Museo “Genna Maria” di Villanovaforru (Villanovaforru 14-15 dicembre 2007), Delfino editore, Sassari 2012, pp. 254-274.
- JORI 2016: A. Jori, *Panem et circenses. Cibo, cultura e società nella Roma antica*, Nuova IPSA, Palermo 2016.
- LILLIU 1966: G. Lilliu, *Sculpture della Sardegna nuragica*, La Zattera, Cagliari 1966 (ristampa 2008).
- LO SCHIAVO *et alii* 2021: F. Lo Schiavo, M. Perra, Ph. Marinval, *Il pane nella Sardegna nuragica*, in I. Damiani, A. Cazzella, V. Copat (eds.), *Preistoria del cibo. L'alimentazione nella preistoria e nella protostoria*, (= Studi di Preistoria e Protostoria, 6), Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze 2021, pp. 389-394.
- LO SCHIAVO *et alii* 2018: F. Lo Schiavo, M. Perra, Ph. Marinval, *Orroli: la torre C del nuraghe Arrubiu. Nota preliminare*, «*Erentzias*» II, 2018, pp. 65-72.
- MORAVETTI *et alii* 2014: A. Moravetti, E. Alba, L. Foddai (eds.), *La Sardegna nuragica. Storia e materiali* (= *Corpora delle antichità della Sardegna*), Delfino editore, Sassari 2014.
- PASQUALONE 2018: A. Pasqualone, *Traditional flat breads spread from the Fertile Crescent: Production process and history of baking systems*, «*Journal of Ethnic Foods*» 5, 2018, pp. 10-19.
- PERRA 2018: M. Perra, *Alla mensa dei Nuragici. Mangiare e bere al tempo dei nuraghi*, Delfino editore, Sassari 2018.

- PIREDDA 2016: G. Piredda, *Los Bronces Antropomorfos de la Cerdeña Nurágica*, Tesis Doctoral UPF/ ANY 2016, Barcellona 2016.
- SALIS 2015: *Sch. 867. Offerente*, in M. Minoja, G. Salis, L. Usai (eds.), *L'isola delle torri. Giovanni Lilliu e la civiltà nuragica*, Catalogo della Mostra (Cagliari-Barumini-Roma 2014-2016), Delfino editore, Sassari 2015, p. 538.
- SEBIS, DERIU 2012: S. Sebis, L. Deriu, *Le pintaderas della Sardegna nuragica della prima età del ferro*, in C. Lugliè (eds.), *La Preistoria e la Protostoria della Sardegna. Atti della XLIV Riunione Scientifica dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria (Cagliari, Barumini, Sassari 23-28 novembre 2009)*, Volume III, Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze 2012, pp. 835-842.
- TARAMELLI 1922: A. Taramelli, *Serri - Nuovi scavi nel santuario nuragico presso la chiesa di S. Maria della Vittoria sull'altopiano della Giara*, «Notizie degli Scavi», 1922, pp. 296-334.
- UCCHESU *et alii* 2014: M. Ucchesu, L. Pena Chocarro, D. Sabato, G. Tanda, *Bronze Age subsistence in Sardinia, Italy: cultivated plants and wild resources*, «Vegetation History and Archaeobotany» 24 (2), 2014, pp. 343-355.
- USAI 2015: L. Usai, *Sch. 857. Frammento di bronzetto (mano)*, in M. Minoja, G. Salis, L. Usai (eds.), *L'isola delle torri. Giovanni Lilliu e la civiltà nuragica*, Catalogo della Mostra (Cagliari-Barumini-Roma 2014-2016), Delfino editore, Sassari 2015, p. 537.
- USAI *et alii* 2016: A. Usai, M. Ucchesu, G. Bacchetta, O. Grillo, M. Orrù, *L'insediamento nuragico di Sa Osa (Cabras, OR). Il sito e i materiali archeobotanici*, «Rivista di storia dell'agricoltura» LVI (1-2), pp. 109-121.



Fig. 1: Teglia nuragica da Sassari (Catalogo generale dei Beni Culturali <https://catalogo.beniculturali.it/detail/SARDEGNA/ArchaeologicalProperty/2000040875#lg=1&slide=0>).



Fig. 2: Bronzetti di offerenti con focacce basse, senza scala. 2.1) Matzannì (LILLIU 1966: fig. 61); 2.2) Nuoro (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96220/>); 2.3-2.4) Loc. Sconosciute (LILLIU 1966: figg. 151, 155); 2.5) Santa Vittoria di Serri (LILLIU 1966: fig. 118); 2.6) Nuoro (LILLIU 1966: fig. 156); 2.7) Loc. Tuvamini-Aidomaggiore (LILLIU 1966: fig. 370); 2.8) Loc. Sconosciuta (USAI 2015: fig. 857); 2.9) Abini-Teti (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96212>); 2.10) Camposanto di Olmedo (LILLIU 1966: fig. 175); 2.11) Santa Vittoria di Serri (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96115/>); 2.12) Loc. Sconosciuta (LILLIU 1966: fig. 52).



Fig. 3: Bronzetti di offerenti con pani gonfi e di altro tipo, senza scala. 3.1) Nuraghe Attentu/Fluminaria-Sassari (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/95801/>); 3.2) Nuraghe Orcu-Nulvi (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96315>); 3.3) Abini-Teti (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96216>); 3.4) Loc. Sconosciuta (LILLIU 1966: fig.161); 3.5) Abini-Teti (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96214>); 3.6) Abini-Teti (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/96159>); 3.7) Loc. Sconosciuta (LILLIU 1966: fig.163); 3.8) Loc. Sconosciuta (SALIS 2015: fig. 867); 3.9) Abini-Teti (LILLIU 1966: fig.157); 3.10) Loc. Sconosciuta (LILLIU 1966: fig.152); 3.11) Loc. Sconosciuta (LILLIU 1966: fig.174); 3.12) Pattada (LILLIU 1966: fig. 171); 3.13) Villasor (LILLIU 1966: fig. 187); 3.14) Ogliastra (LILLIU 1966: fig. 56); 3.15) Grotta Sa Domo de s'Orcu-Urzulei (LILLIU 1966: fig.179).



Fig. 4: Esempi di *panadas* e *pratxidas*.



Fig. 5: Confronto tra i pani del tipo *Obi Non* o *Lepeshka* (dal web) e quelli offerti dai bronzetti del nuraghe Attentu- Fluminaria e da Abini-Teti (<https://catalogo.sardegnacultura.it/card/95801>; LILLIU 1966: fig. 157).



Fig. 6: Confronto tra i *pistoccheddu* sardi e le ciambelle offerte da un bronzetto dall’Ogliastra (foto V. Congiato).



Fig. 7: Conci decorati da Nurdo, Museo Archeologico G. Asproni di Nuoro (Foto G. Fundoni).



Fig. 8: Conci decorati da Nurdole, Museo Archeologico G. Asproni di Nuoro (Foto G. Fundoni).



Fig. 9: Esempi di *pintaderas* da Genna Maria, Villanovaforru (<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1185936860201177&set=pb.100063546220545.-2207520000&type=3>).