

**Forni, teglie e piastre fittili per la cottura:  
aspetti formali e funzionali in contesti archeologici ed etnografici**  
*Pottery ovens, pans and hotplates for cooking and baking:  
formal and functional perspectives in archaeological and ethnographic contexts*  
Francesco di Gennaro, Anna Depalmas

**Riassunto**

La produzione e l'utilizzo di fittili anche non vascolari destinati alla cottura di "pane" sono ampiamente documentate in regioni dove l'attuale manifattura di vasellame non tornito offre un'utile base di osservazione per la ricostruzione e il riscontro di procedimenti riferibili al mondo antico. Convergenze con l'Italia peninsulare e insulare riguardano in particolare le età preistorica e preromana. Vengono presi in esame forni verticali e manufatti fittili tradizionali in uso nell'ambito mediterraneo antico e contemporaneo, a partire dalla documentazione raccolta nella Tunisia settentrionale.

PAROLE CHIAVE: *forno da pane, guja, Mediterraneo, mlaoui, tabouna, Tunisia.*

**Abstract**

*Both fabrication and use of clay-made objects, not necessarily vases, related to bread cooking, are widely documented in regions where current manufacture of hand-thrown pottery offers an useful base for observation, reconstruction and crosscheck of ancient production processes. Analogies with Italian mainland and Tyrrhenian islands particularly connect the prehistoric and the pre-roman periods. Starting by the documentation collected in north Tunisia, vertical ovens and traditional impasto devices used in ancient and contemporary Mediterranean area are discussed.*

KEY WORDS: *bread-oven, guja, Mediterranean, mlaoui, tabouna, Tunisia.*

Nell'ambito del *record* archeologico relativo alla protostoria italiana, alcune forme ceramiche originariamente considerate "vasi" dagli studiosi possono avere avuto la precipua funzione della cottura di quella classe di alimenti, fondamentale nella nutrizione della maggior parte dei gruppi umani, che si ricomprende nella denominazione di pane e che nel mondo mediterraneo è composta prevalentemente da farine di cereali; tra gli ingredienti alternativi nell'ambito dei sistemi alimentari esotici e nostrani basta ricordare le patate e altri tuberi come la manioca, il riso, la farina di castagne e di ghiande.

Un fornello, più che un vaso, è per esempio il *testum* diffuso nel Lazio in età arcaica e repubblicana<sup>1</sup>, attribuibile dunque ad un'epoca in cui già entrano in scena le fonti letterarie, ma del quale possono essere seguiti a ritroso in piena età protostorica gli elementi tipologici e forse un uso specifico legato alla forma.

La caratteristica delle prese complanari al fondo si ritrova infatti nelle "basi tetrapode" della prima età del ferro<sup>2</sup> che si rinvengono negli abitati dell'Etruria.

È possibile che altri oggetti fittili collegati alla cottura del pane, in alcuni casi non classificabili propriamente come vascolari, in altri casi non ancora distinti, anche a causa della frammentarietà, dai raggruppamenti di forme ceramiche affini, siano confinati nei limiti cronologici della protostoria, oppure che non ne siano stati riconosciuti gli sviluppi in età storica.

La loro specifica individuazione dovrà essere condotta unendo:

- le conoscenze letterarie e dirette sulla produzione di pane in età antica e moderna nelle stesse aree;
- l'analisi tecnica di reperti;

- i riscontri etnografici in altri contesti geografici, afferenti al medesimo ambiente mediterraneo ma ad un diverso grado di avanzamento dello sviluppo tecnologico.

Nello stesso ambito mediterraneo, nella Tunisia settentrionale, la manifattura domestica del pane appare ancora notevolmente praticata nonostante il rapido diffondersi dei prodotti della panificazione industriale, che è possibile acquistare anche nei più piccoli agglomerati, e che ripropongono varietà di tradizione europea, come la *baguette*.

In ambito rurale -ossia nel paesaggio insediativo in cui risiede la gran parte della popolazione non soggetta al massiccio inurbamento nella capitale e in poche altre grandi città- si provvede comunque al fabbisogno familiare mediante la preparazione del pane all'interno delle unità abitative e la cottura negli spazi adiacenti alla casa. Tuttavia è ben noto che in società di recente urbanizzazione le prime generazioni residenti in città mantengono alcune attività importate dalla campagna, specie in periferia, e, anche a Tunisi, non manca la produzione di pane tradizionale come il *tabuna*.

Il *kessera* o più comunemente *tabuna* (GOBERT 1955: 518-519), si prepara impastando a lungo la semola con acqua lievemente salata in modo da ottenere una pasta da cui vengono separate porzioni di circa 250 grammi che, modellate in dischi, sono lasciate riposare al riparo dal freddo per un tempo variabile ma non inferiore a due ore. Non è previsto l'impiego di un agente lievitante, fatto salvo il naturale processo di leggera fermentazione suscitato dalla lavorazione e dal conseguente inglobamento di aria nonché dal successivo riposo in ambiente tiepido.

La cottura di questo pane avviene entro un particolare



Fig. 1. Guja in corso di lavorazione (a) ed esemplare finito (b).

fittile, la *guja*, un cilindro rastremato, alto fino a circa 1 metro (nella Figg. 1a-b si possono osservare rispettivamente un esemplare crudo e uno pronto per la messa in opera). L'imboccatura di base è più ampia mentre quella superiore può avere un orlo a colletto (Fig. 1b), ma anche un orlo rivolto all'esterno; presso la base si trovano fori circolari equidistanti, in genere quattro, atti al tiraggio e in via secondaria all'alimentazione del fuoco. La struttura

complessiva del forno prevede la realizzazione, intorno alla *guja*, di una spessa camicia di materiale refrattario, un impasto di terra, fieno e frammenti di pietra, che la riveste completamente lasciando liberi solo i fori di aerazione, proteggendo l'elemento fittile in una struttura più robusta e evitando la dispersione di calore (Fig. 2a). Il *tabuna* (tale nome del prodotto è esteso correntemente al forno) in opera fa una fumata da piroscampo ed è perciò impiantato all'aperto nel "wast el dahr" lo spazio centrale su cui si affacciano gli ambienti della casa, nel caso di architettura tradizionale, oppure nel giardinetto delle nuove case "monoblocco", ma nella maggior parte dei casi all'esterno, vicino alle mura domestiche, spesso probabilmente in terreno non di proprietà; benché le cure cui è sottoposto il *tabuna* contemplino la sua copertura nei periodi di inattività, la fragilità della *guja* anche in rapporto agli sbalzi di temperatura e all'azione diretta della fiamma, determina spesso incrinature e frammentazioni che non ne compromettono del tutto la funzionalità grazie all'inglobamento nella robusta incamiciatura esterna.

Nello spazio interno del cilindro si procede all'accensione di un fuoco di frasche anche verdi, talvolta con l'ausilio di combustibile di altra natura: abbiamo visto introdurre dai fori di aerazione anche sterco secco e plastica. Una volta scemata la fiamma, resta un livello di braci sul fondo e si può operare nella *guja* ormai scaldata a sufficienza.

I dischi di pasta introdotti nell'ampia apertura superiore, vengono attaccati alle pareti interne mediante una leggera pressione e lì, coperta l'imboccatura, vengono lasciati finché la cottura del lato a contatto con la superficie calda della *guja* ne determina il distacco e la caduta sul fondo dove alcune pietre sono state disposte per impedire l'accidentale contatto con le braci (Fig. 2b). In genere la vigile massaiia calcola perfettamente il tempo e, liberata l'imboccatura, prende al volo la focaccia che si distacca.

I pani vengono subito girati e fatti aderire alle pareti roventi con l'altra faccia, sino a cottura ultimata. Il prodotto ottenuto è una focaccia di colore dorato, del diametro di circa 20 centimetri, piuttosto bassa e pesante e dotata di una scorza lucida e poco elastica e di una mollica in genere compatta.

In Tunisia, la tradizione dell'uso di tale dispositivo di cottura sembra risalire a tempi molto antichi, perlomeno al V sec. a.C., come è attestato da numerosi ritrovamenti di frammenti di pareti di *tabuna* nei quartieri di Cartagine e come rivela una statuetta fittile -peraltro riferita a produzione cipriota- ritrovata in una tomba della stessa Cartagine e che rappresenta una donna impegnata nella preparazione di *tabuna*: con la mano destra, infatti, attraverso la parte superiore del forno, colloca un pane discoidale sulla parete interna del fittile entro cui sono già disposti due pani di forma analoga, mentre un bambino si sporge verso l'imboccatura del cilindro per osservare l'operazione (Fig. 3).

La documentazione archeologica, che non si limita a Cartagine, ci indica come la pratica fosse diffusa in tutto il Vicino Oriente, in Egitto, nel Nord-Africa. Su questo punto Centas, in uno scritto dedicato a tale specifica classe di materiali (CENTAS 1962: 235), sottolineava la



Fig. 2a. Due tabuna impiantati all'esterno di un'abitazione.

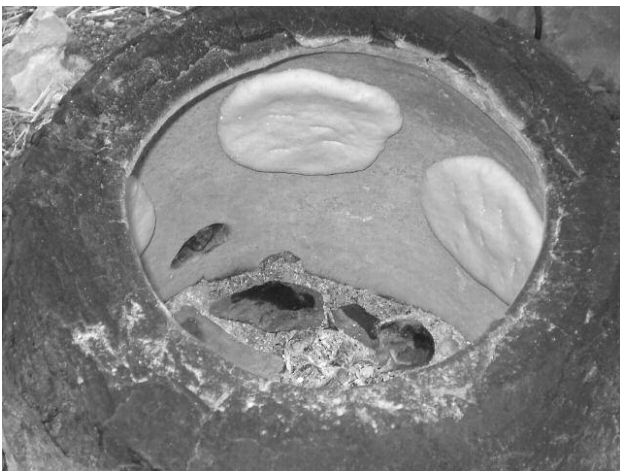


Fig. 2b. Cottura dei pani dentro il tabuna, a contatto con la superficie interna della guja.

convergenza anche delle fonti scritte, in particolare bibliche, come i libri dell'Esodo e del Levitico; tuttavia i passi richiamati, a parte una possibile corrispondenza del tipo di pane (focacce e schiacciate azzime), non sembrano fornire particolari sufficienti a riconoscere esattamente l'attrezzatura (è citato solo il "forno") e il procedimento<sup>3</sup>. Anche altre regioni interessate dall'influenza fenicia e cartaginese come la Sardegna mostrano attestazioni in tal senso: in tutti i principali centri punici in cui è stata indagata l'area urbana, tra cui Monte Sirai, Sant'Antioco, Nora, Tharros (CAMPANELLA 2001: 234; 2002), è infatti documentata la presenza di forni per *tabuna* collocati in un angolo dei vani o dei cortili in posizione riparata.



Fig. 3. Statuina fittile ritrovata in una tomba punica di Cartagine, riprodotte una donna e un bambino intorno ad un tabuna (da Centas 1962).

Recente è il riconoscimento di elementi analoghi tra i materiali del nuraghe Ortu Còmidu (Sardara, VS), attribuiti al momento della scoperta ad impianti per la fusione del metallo (TARAMELLI 1918: 124-125) interpretazione che venne già messa in discussione da Giovanni Lilliu nel 1953 (LILLIU 1953: 93). Ulteriori scavi ivi condotti da Miriam S. Balmuth tra il 1975 e il 1978 consentirono il recupero, oltre che di ceramica nuragica, di frammenti punici decorati a ditate attribuibili ad un fittile a pareti curvilinee di grandi dimensioni (BALMUTH PHILLIPS 1983; BALMUTH 1987,1994), che Samuel R. Wolff ha confrontato con i "tabuns" punici del Nord Africa recanti impressioni digitali (WOLFF 1984: 90-92; CAMPANELLA 2001: 238-239).

Il forno antico noto in letteratura come, *tābūn*, *tabouna* o *tannūr*<sup>4</sup> è una struttura fittile troncoconica o cilindrica di grandi dimensioni, realizzata saldando tra loro tre o quattro pannelli quadrangolari ricurvi. Ogni pannello presenta un margine appiattito (la base) infisso di taglio nel terreno, ed uno (l'orlo) generalmente ingrossato, parallelo e contrapposto al primo; i due margini laterali, perpendicolari al terreno, sono caratterizzati dalla presenza di una tacca per l'innesto reciproco tra i pannelli; uno strato di *barbotine* sulla superficie interna doveva favorire la coesione dei pezzi.

Il *tannūr* era collocato generalmente su una base costituita da pietrame. Nella parte bassa potevano essere presenti una o più piccole aperture per l'aerazione; in assenza delle stesse, il forno poteva essere anche parzialmente interrato (CAMPANELLA 2001: 231-232).

Un elemento caratteristico di questo forno a cilindro verticale è la presenza, sia pure non sempre riscontrata, di un motivo impresso "a ditate" sull'orlo e sulle pareti esterne. (F.d.G.)

Mentre non sembra possibile ritrovare elementi analoghi nell'ambito dell'epoca nuragica vera e propria, la presenza di questi manufatti nell'isola sembra però andare oltre la fase punica, in cui si ritrovano anche in livelli attribuiti a una cultura di integrazione sardo-punica, ed interessare anche la fase della dominazione romana, come nella fattoria di S'Imbalconadu presso Olbia (COSSU 2005: 58).

L'esistenza di un pane simile nell'aspetto al *tabuna* è però ipotizzabile sulla base delle raffigurazioni di offerenti riprodotte nelle statuine di bronzo nuragiche, in cui una forma di pane viene presentata nel gesto tipico dell'offerta: si tratta di frequente di una sorta di focaccia troncoconica con una depressione al centro e incisioni radiali; solo in due casi l'elemento centrale è in rilievo (LILLIU 1966: n. 157) e conferisce l'aspetto di un pane lievitato la cui forma ricorda l'attuale michetta o rosetta. In altri casi sembra di poter riconoscere anche pani differenti: di forma rotondeggiante e allungata, come quelli disposti sopra vassoi circolari e rettangolari (LILLIU 1966: nn. 52 e 118), ad anello o ciambella (LILLIU 1966: n. 56).

Il rinvenimento, nel vano 12 del villaggio della prima età del ferro di Villanovaforru, di tre piccoli frammenti di "pane" carbonizzato, caratterizzato da alveoli regolari di piccolo diametro sembrerebbe da ricondurre ad un pane non lievitato o semilievitato con un modesto processo di fermentazione della pasta (COSSU 2005: 56).

In ambito italiano peninsulare esiste una caratteristica classe di fittili del Bronzo Finale di forma cilindrica a basi aperte, con cordoni orizzontali e prese a linguetta, molto più diffusa di quanto possa sembrare poiché nel caso di ritrovamento di frammenti essi vengono spesso attribuiti a vasi<sup>5</sup>. Nonostante la forte somiglianza con la *guja*, sia il tipo dell'impasto, condiviso con il vasellame e non con i fornelli, sia la prevalente mancanza di reperti ipercotti, sia l'assenza di fori, ma specialmente l'assoluta assenza di ritrovamenti con tracce di incamiciatura, non consentono di stabilire con sicurezza un parallelismo nella funzione.

A questi forse si ricollegano, scendendo nella prima età del ferro e in epoca orientalizzante i cosiddetti supporti subcilindrici degli abitati del Lazio, ben attestati anche nel già ricordato villaggio villanoviano del Gran Carro, i cui caratteri, e in particolare le dimensioni in prevalenza ridotte - diametro e altezza in genere di cm 20-25 - ne lascerebbero escludere una siffatta funzione.

Il loro profilo può tendere al tronco di cono rovescio o presentare modeste convessità o concavità della parete; sono caratterizzati da fori a contorno spesso rinforzato da cordone rilevato, e da lunette apertisi in genere sul margine superiore. Possono essere percorsi da cordoni plastici orizzontali o presentare una serie continua di tacche sul margine superiore.

Caratteristica di questa classe è la variabilità qualitativa: ad esemplari di notevole spessore con superfici grezze se ne contrappongono altri rifiniti come il vasellame di buona qualità.

Nel prosieguo delle ricerche sugli abitati protostorici sembra meritevole di attenzione l'analisi del rapporto di rifinitura tra superficie esterna ed interna di tali manufatti, laddove un trattamento più accurato dell'interno del

cilindro potrebbe essere indice di un particolare uso della corrispondente superficie.

Nella Tunisia contemporanea, oltre al prodotto di ampia diffusione descritto, è documentata anche la preparazione di altri tipi di pane che vengono consumati in alternativa o, più spesso, in aggiunta al *tabuna*.

Si tratta di pani che non richiedono per la loro cottura l'uso di un forno chiuso e che si distinguono per la maggiore rapidità di preparazione, non essendo prescritto un tempo di riposo dell'impasto, nonché per la possibilità di cottura all'interno dei vani domestici.

Caratteristica distintiva è l'impiego, oltre che della semola e dell'acqua, di olio vegetale che viene aggiunto in fase di lavorazione per conferire alla pasta un grassaggio sufficiente a impedire che durante la cottura si attacchi alla superficie calda dell'elemento fittile che costituisce la piastra di cottura.

Il più comune tra questi prodotti è senza dubbio una sorta di sfogliata, la *ftira* o *tajin*, nome quest'ultimo condiviso con il recipiente su cui viene cotto, e cioè una larga teglia, in genere del diametro di 40 cm, a fondo piano o appena concavo, con breve parete non distinta a margine arrotondato, sovente munita di quattro lievi sopraelevazioni (DEPALMAS, DI GENNARO 2004; 2008). Quello descritto è il tipo di *tajin* fittile di più larga diffusione, che tuttavia localmente si sovrappone a numerose versioni leggermente differenti.

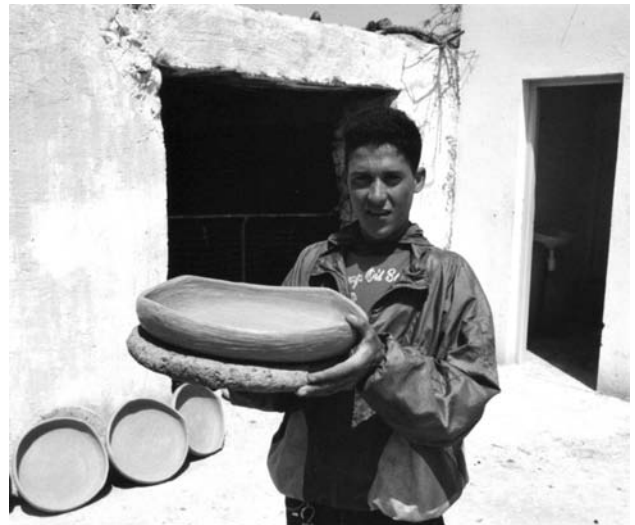


Fig. 4. *Tajin* fittile non ancora sottoposto a cottura poggiato su un supporto (*rlag*).

Il *tajin*-teglia viene scaldato sulla brace del *kanun* prima di accogliere il *tajin*-pane.

La pasta per il *tajin*, viene lavorata manipolando la semola fine con acqua tiepida e un po' di sale, fino a ottenere un impasto liscio e ben amalgamato da cui si ricaveranno sfoglie sottili, che, prima di essere poste sul testo caldo, verranno unte abbondantemente con olio, ripiegandole su se stesse e schiacciandone i margini tanto da ridurre il foglio circolare ad un quadrato; il grasso e la lavorazione conferiranno alla sottile focaccia una struttura a fogli sovrapposti.

Frequentemente oggi lo stesso alimento viene cotto su un recipiente metallico posto sul fornello di una cucina a gas. La forma ceramica del *tajin* appare sostanzialmente assimilabile a quelle che nella classificazione di ambito protostorico rientrano nei termini di tegame, teglia, piatto e spiana<sup>6</sup>.

La funzione di testo di cottura per il pane potrebbe quindi essere proiettata anche su alcune di queste fogge, quali ad esempio i tegami di età nuragica che rappresentano, a partire dal Bronzo Medio e almeno per tutto il Bronzo Recente, il manufatto più documentato nei complessi archeologici della Sardegna. La classe dei tegami viene riconosciuta quale indicatore del periodo di eccezionale sviluppo demografico del Bronzo Medio, mentre nel Bronzo Recente, grazie alla frequente ma localizzata presenza di motivi decorativi a pettine, assume anche connotati di differenziazione geografica (DEPALMAS 2007). Proprio la decorazione impressa sul fondo interno di tali recipienti porta ad escludere un utilizzo connesso alla cottura di cibi umidi, le cui particelle si incrosterebbero nelle micro-cavità, e orienta verso l'ipotesi della cottura di un impasto a sfoglia su cui si sarebbero potuti anche imprimere i motivi stampigliati del decoro.

Anche nell'età del bronzo peninsulare non mancano teglie e larghe scodelle, già ricondotte, in seno ad analisi della funzione dei vasi, alla cottura di cibi solidi o semisolidi, che potrebbero ricollegarsi alla cottura di simili focacce.

Suggestiva, ma forse priva di una analogia della motivazione, la ricorrente presenza di linguette equidistanti che danno luogo ad altrettante lievi sopraelevazioni simili a quelle dei *tuajjn*, su una classe di larghe scodelle monoansate del Bronzo Medio dell'Italia centrale<sup>7</sup>.

Altro tipo di pane, analogo come preparazione e per ciò che riguarda gli ingredienti al precedente, è il tunisino *mlaui* (GOBERT 1955: 517).

Anch'esso è di rapida preparazione; la pasta viene lavorata accuratamente dapprima impastando semplicemente l'acqua con la semola e solo in seguito, nel momento della suddivisione dell'impasto in porzioni corrispondenti ai dischi laminari di pasta, con aggiunta di olio.

Diversa e anch'essa particolare è la forma ceramica riservata alla cottura di questa sfoglia (Fig. 5). Si tratta di una sorta di calotta, che richiama quelle metalliche usate per esempio in Turchia, impostata su una breve parete che forma un anello munito di pochi fori circolari per l'alimentazione del fuoco sottostante che, tradizionalmente era costituito dalle braci contenute nel *kanun*<sup>8</sup>. Oggi non

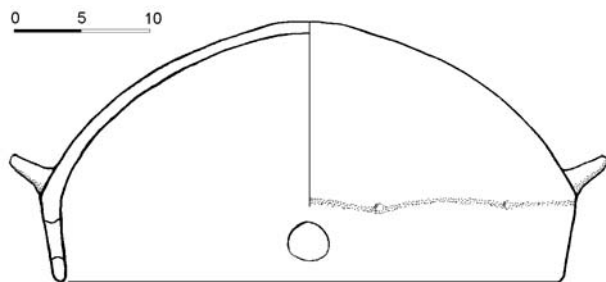


Fig. 5. Schizzo del fittile usato come diaframma per la cottura del *mlaui*.

viene disdegnata la messa in opera del fittile sul fornello alimentato a gas.

Il foglio di pasta modellato a mano viene poggiato sulla superficie convessa già riscaldata e lasciata sino a quando l'impasto risulta cotto.

Nella Sardegna di età nuragica sono ampiamente documentate, dal Bronzo Medio alla prima età del ferro, forme denominate "coppe di cottura" simili a grandi ciotole carenate di diametro compreso in genere tra i 40 e gli 80 cm (CAMPUS, LEONELLI 2000: 98-99); se l'imboccatura è rivolta verso il basso -secondo la corrente ipotesi interpretativa- l'esterno della vasca si presenta come una cupola.

Finora si è sempre immaginata la collocazione del cibo sotto tale coppa, a sua volta coperta di brace (COSSU 2005: 52). Pur non trascurando il fatto che è giunta sino a noi la tradizione della cottura sotto coppo o comunque all'interno di una cappa di ceramica o metallo posta sotto la brace<sup>9</sup>, ci sembra possibile proporre per questa foggia un utilizzo differente, analogo a quello ancora praticato in Tunisia e appena descritto.

In questo caso la presenza -sia pure non sempre documentata- di fori lungo le pareti della coppa (COSSU 2005: 52) potrebbe essere intesa come funzionale all'ossigenazione della brace piuttosto che come "valvola di sfogo", anche perché il coppo medio-adriatico non presenta alcuna apertura sulla parete.

Chissà se qualche foggia di ciotola carenata dell'età del bronzo dell'Italia continentale, dalla caratteristica ben lisciata vasca concava, e quindi convessa se vista, e magari utilizzata, dall'esterno, possa aver assolto la stessa funzione? Varrebbe la pena di tenere presente questa possibilità nel corso dell'analisi tecnica di frammenti fittili e nella compilazione delle tipologie, cui si richiede ormai una complessità in cui non manchino i riferimenti alle funzioni dei materiali nell'ambito dei sistemi ergologici delle comunità. (A.D.)

## Note

Il contributo è frutto di lavoro comune dei due autori; tuttavia, anche ai termini delle disposizioni sulla valutazione dei titoli scientifici, ognuna delle due parti dell'articolo è di paternità del singolo firmatario.

<sup>1</sup> Studiati in modo analitico da Andrea Zifferero (1996; 2000; 2004) per le fasi arcaiche; per i momenti successivi si veda CUBBERLEY, LLOYD, ROBERTS 1988.

<sup>2</sup> Il più vasto repertorio è documentato al Gran Carro di Bolsena (VT) (TAMBURINI 1995).

<sup>3</sup> Libro dell'Esodo, VII, 28: "il Nilo comincerà a pullulare di rane; esse usciranno, ti entreranno in casa, nella camera dove dormi e sul tuo letto, nella casa dei tuoi ministri e tra il tuo popolo, nei tuoi forni e nelle tue madie"; Levitico, II, 4: "Quando offrirai una oblazione cotta nel forno, essa consisterà in focacce azzime di fior di farina impastata con olio e anche di schiacciate azzime spalmate di olio"; Levitico, XXVI, 26: "Quando io avrò spezzato le riserve del pane, dieci donne faranno cuocere il vostro pane in uno stesso forno, ve lo riporteranno a peso e mangerete, ma non vi sazierete".

<sup>4</sup> Occorre precisare che nel presente scritto il suono della "u" italiana è stato da noi reso con la semplice vocale piuttosto che con "ou" come in un più diffuso uso internazionale.

<sup>5</sup> Così per un frammento dal Campidoglio, attribuito a una "grande olla" (BOCCUCCIA 2001: 300 e fig. 1, n. 7); il ritrovamento del Campidoglio conferma che la diffusione dei cilindri fittili a basi aperte del Bronzo

Finale investe il settore meridionale dell'area medio tirrenica, il *Latium*, mentre la presenza del tipo è intensamente documentata del settore nord della stessa area medio-tirrenica, l'Etruria meridionale (gli esemplari meglio conservati provengono da Norchia (Viterbo) e dal Castellaccio delle Sorgenti della Nova (Farnese, VT)).

<sup>6</sup> Quest'ultimo termine riguarda una classe di dischi spesso privi di concavità e di distinzione dell'orlo. La loro funzione poteva in parte sovrapporsi a quella di un ulteriore dispositivo per la cottura: sono attestate nella media età del bronzo dell'Italia meridionale (con testimonianze fino al Lazio) piastre fittili formate da massicci settori circolari che venivano messi in opera nella sede designata per il focolare affiancati, in modo da formare un piano di cottura circolare o subcircolare. Tale soluzione costruttiva dell'apparato facilitava le operazioni che dalla plasmatura vanno fino al trasporto, ma in particolare la suddivisione in "spicchi" limitava le rotture dovute alla dilatazione causata dall'azione del fuoco. Anche questo tipo di piastra consentiva, tra i diversi modi di cottura cui era idonea, la copertura del cibo in preparazione con un coperchio e con eventuale brace in aggiunta.

<sup>7</sup> Cocchi Genick 2002, forme 370-375, 400-403, 440, 453; da rimarcare, nel sospetto di una tradizione continuistica tutta da dimostrare, la somiglianza del *tajin* fittile con forme della produzione avanzata, anche "africana", della ceramica sigillata romana.

<sup>8</sup> Vedi già FAYOLLE 1992: 277, pl. IV. Anche il supporto per la cottura della *injera* di teff (*Eragrostis tef*) di Etiopia, Eritrea e Somalia è, in una minoranza dei casi, convesso.

<sup>9</sup> Per quanto riguarda il dispositivo metallico dell'area medio-adriatica, al nome *coppo*, prevalente negli Abruzzi, è preferita la versione *coppa* nel Molise. Si tratta di una sorta di coperchio di ferro a parete lievemente svasata, dunque un basso tronco di cono, recante al centro della base superiore una maniglia, mentre la base inferiore, aperta, è atta a coprire i cibi da cuocere: patate, carni fresche, salsicce ecc.

## Bibliografia

BALMUTH PHILLIPS, M. S. (1983) Sardara (Cagliari): Preliminary Report of Excavations 1975-1978 on the Nuraghe Ortu Còmidu. *Notizie Scavi*, 8 (37), pp. 353-410.

BALMUTH, M. S. (1987) Studio architettonico del nuraghe Ortu Còmidu. In: *La Sardegna nel Mediterraneo tra il secondo e il primo millennio a.C.*, Atti del secondo convegno di Studi di Selargius, Cagliari, pp. 219-224.

BALMUTH, M. S. (1994) Ortu Còmidu (Sardara – CA): Excavation and the laboratory. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le province di Cagliari e Oristano*, 11, pp. 111-114.

BOCCUCCIA, P. (2001) Livelli di occupazione dell'età del Bronzo nel Giardino Romano: il Bronzo finale. *Bullettino Comm.Archeol.* Roma, CII, pp. 299-306.

CAMPANELLA, L. (2001) Nota su di un tipo di forno fenicio e punico. *Rivista di Studi Fenici*, XXIX, 2, pp. 231-239.

CAMPANELLA, L. (2002) Un forno per il pane da Nora. *Quaderni della Soprintendenza Archeologica per le province di Cagliari e Oristano*, 17, pp. 115-123.

CAMPUS, F., LEONELLI, V. (2000) *La tipologia della ceramica nuragica*. Viterbo: Beta Gamma.

CENTAS, P. (1962) Tābūn. *Oriens Antiquus*, I, pp. 233-244.

COCCHI GENICK, D. (2002) *Grotta Nuova: la prima unità culturale attorno all'Etruria protostorica*. Viareggio-Città di Castello.

COSSU, T. (2005) Il pane in Sardegna dalla preistoria all'età romana. In: AA.VV., (a cura di). *Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*, Sassari, pp. 52-59.

CUBBERLEY, A., LLOYD, J., ROBERTS, P. (1988) "Testa" and "clibani": the baking covers of classical Italy. *Papers of the British School at Rome*, 56, pp. 98-119.

DEPALMAS, A. (2007) Aspetti regionali e differenziazioni territoriali nella Sardegna di età nuragica. In: S. Angiolillo, M. Giuman, A. Pasolini, (a cura di). *Ricerca e confronti 2006, Quaderni di Aristeo*, Università degli Studi di Cagliari, Cagliari, pp. 43-52.

DEPALMAS, A., di GENNARO, F. (2004) Produzione primitiva di ceramica. Interviste a Barrama. In: M. Barogi, F. Lugli, (a cura di). *Atti del 2° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, Mondaino 7-8 giugno 2001, Rimini: Raffaelli Editore, pp. 110-115.

DEPALMAS, A., di GENNARO, F. (2008) L'ultimo capitolo della tradizionale produzione ceramica di Barrama. In: F. Lugli, A.A. Stoppiello, (a cura di). *Atti del 3° Convegno Nazionale di Etnoarcheologia*, Mondaino 18-20 marzo 2004, *BAR International Series* 1841, Oxford, pp. 65-68.

FAYOLLE, V. (1992) *La poterie modelée du Maghreb oriental de ses origines au XXe siècle: Technologie, morphologie, fonction*. Paris.

GOBERT, E.G. (1940) Les poteries modelées du paysan tunisien. *Revue Tunisienne*, XLVII, pp. 119-193.

GOBERT, E.G. (1955) Les références historiques des nourritures tunisiennes. *Les Cahiers de Tunisie*, III, pp. 501-542.

LILLIU, G. (1953) Bronzetti nuragici da Terralba. *Annali della facoltà di Lettere, Filosofia e Magistero dell'Università di Cagliari*, XXI, I, pp. 3-94.

LILLIU, G. (1966) *Sculture della Sardegna nuragica*. Verona.

TAMBURINI, P. (1995) *Un abitato villanoviano per ilacustre: il "Gran Carro" sul lago di Bolsena (1959-1985)*, Roma.

TARAMELLI, A. (1918) L'officina fusoria di Ortu Commidu. *M.A.L.*, XXV, coll., pp. 107-130.

ZIFFERERO, A. (1996) Su alcuni fornelli etrusco-meridionali: note di inquadramento tipologico e proposte di restituzione grafica. *Opuscola Romana*, XX, pp. 183-201.

ZIFFERERO, A. (2000) La ceramica preromana come indicatore di processi socio-economici: il caso dell'Italia medio-tirrenica. In: R. Francovich, H. Patterson, G. Barker, (a eds). *Extracting meaning from ploughsoil assemblages*, Oxford, pp. 147-159.

ZIFFERERO, A. (2004) Ceramica preromana e sistemi alimentari: elementi per una ricerca. In: H. Patterson, (ed). *Bridging the Tiber, approaches to regional archaeology in the middle Tiber valley*, Archaeological Monographs of the British School at Rome, 13, London, pp. 255-268.

WOLFF, S. (1984) Review of : S. Lancel, (ed). *Byrsa II: Rapports préliminaires sur les fouilles 1977-1978: Niveaux puniques*; J.G. Pedley, (ed). *New Light on Ancient Carthage. The Archaeological Journal*, 88, 1, pp. 90-92.