



La casa contadina, l'Aia

Massimiliano Burelli

Pensando all'Isola d'Elba ci viene subito alla mente il mare, le bellezze naturali, la sua ricca storia, anche agricola, con tipiche case rurali. Le attigue Aie ne sono un esempio. Tradizionalmente l'Aia era uno spazio circolare, delimitato da un muretto alto circa 20-40 cm, dove si effettuava la trebbiatura.

Prima di lavorare il grano, o altri cereali, l'Aia veniva preparata e spazzata togliere polvere, sassi o fango in caso di pioggia. Spesso era pavimentata o battuta usando metodi antichi e con l'ausilio di animali da tiro: il mulo o l'asino. Dopo la trebbiatura, avveniva la separazione dei grani dalla restante parte e questo richiedeva tre diverse separazioni; una meccanica, una con il vento e una con il setaccio, prima di essere portato al mulino. Tale spazio veniva utilizzato anche per l'essiccazione di uva, fichi o olive, per la conserva di pomodoro. Vi si svolgevano tutti quei lavori agricoli esposti al sole. Intorno agli anni '40 e '50 le moderne tecniche di trebbiatura hanno fatto sì che le Aie perdessero la loro antica funzione, spesso riconvertendosi ad altre destinazioni d'uso.

Ogni casa contadina era autosufficiente per l'economia domestica ed era spesso su due piani, con cantina, stalla, pollaio, pozzo, qualche volta il forno e, appunto, l'Aia.

Per vari motivi il grano poteva essere inutilizzabile a causa di fattori climatici o infestazioni ma se qualcuno perdeva il raccolto i contadini della zona si aiutavano.

Si racconta che, per colpa di una sigaretta, prese fuoco un'Aia con i suoi preziosi grani, ma la comunità aiutò la famiglia recuperando il possibile e fornendo nuovo grano, sufficiente per l'intero anno.

The agricultural economy of the Island of Elba is reflected in its typical rural houses, self-sufficient buildings, often featuring a cellar, a stable and a farmyard.

The threshing floor was a circular paved space, beside the house, used for threshing grain and then the subsequent separation of the kernels. This sunny spot was also used for drying figs and olives or for making preserves.

It was a symbol of a close-knit community, ready to help one another in times of crisis. The farmyard lost its original purpose in the 1940s and the 1950s with the introduction of modern farming techniques.

Die landwirtschaftlich geprägte Welt der Insel Elba spiegelt sich in ihren typischen Bauernhäusern wider: weitgehend autarke Gebäude, die oft über einen Keller, einen Stall und eine Tenne verfügten. Die Tenne war ein kreisförmiger, gepflasterter Platz neben dem Haus, auf dem das Getreide gedroschen und anschließend die Körner vom Stroh getrennt wurden. Dieser sonnige Ort diente außerdem zum Trocknen von Feigen und Oliven sowie zur Herstellung von Konserven.

Als Sinnbild einer solidarischen Gemeinschaft, die sich in Zeiten der Not gegenseitig unterstützte, verlor die Tenne zwischen den 1940er- und 1950er-Jahren mit dem Aufkommen moderner landwirtschaftlicher Methoden ihre ursprüngliche Funktion.