



Comune di Arnara

(Provincia di Frosinone)

Via Dei Fossi, 10 – P.I. 00274910603 – COD. FISC. 80001610601 Tel. 0775/231079 – Fax 0775/231233
SITO WEB: www.comune.arnara.fr.it e-mail: info@comune.arnara.fr.it

Iniziativa denominata: "L'ARRIVO DELLA BEFANA NELLA STORIA DI ARNARA". STORIA, FOTO E TRADIZIONI ARNARA

Arnara è un comune in provincia di Frosinone.

Sorge su una collina, di origine sabbiosa ed arenaria, a 265 m. di altezza sul livello del mare. Da questa posizione, oltre a molti paesi vicini, si può godere della vista di un suggestivo e riposante panorama di colline e pendii.

Il verde territorio di Arnara si estende per 1.233 ha., variamente coltivati.

Anche se è ricca di ottima acqua potabile, come quella in contrada Madonna del Carmine, della Peschiera, della Fontana a Monte ed altre, l'acquedotto comunale riceve l'acqua dalla lontana sorgente di Capofiume, sui monti Ernici, presso Guarcino.

Il clima è abbastanza mite, sia d'estate che d'inverno.

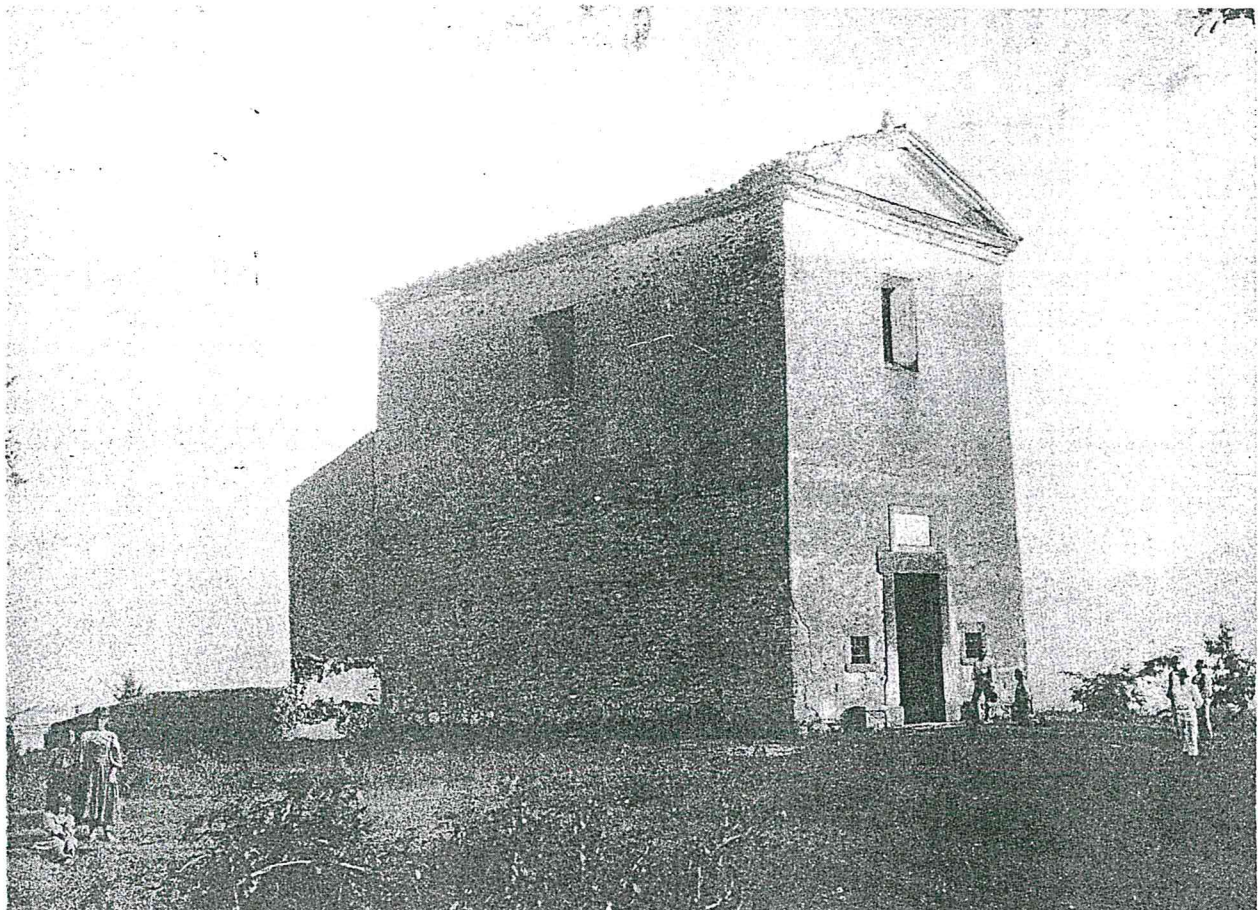
Il paese, ad oggi, risulta abitato da n. 2.283 persone con una densità di 180 abitanti per Km².

Il territorio di Arnara confina ad est con Ripi, a sud-est con Pofi, a sud-ovest con Ceccano a nord con Frosinone e Torrice.

Il territorio è attraversato dall'Autostrada del Sole, dalla strada provinciale Marano (per Ceccano, Frosinone, Torrice) e dalla strada nazionale Casilina, dalla strada provinciale Farneta (per Ceccano e Pofi) e da numerose strade comunali (Canapine, Coste, Torricelle, Colle Cellorco).

Le vie principali sono: piazza San Nicola, piazza San Sebastiano, piazza Castello e piazza Porta Nuova.

Molte sono le chiese di Arnara: la chiesa di San Nicola, che è la più grande e più bella, la chiesa di San Sebastiano, che conserva la statua del Santo Patrono, la chiesa della Madonna del Carmine, la chiesa di Santa Maria e quella del Sacro Cuore.

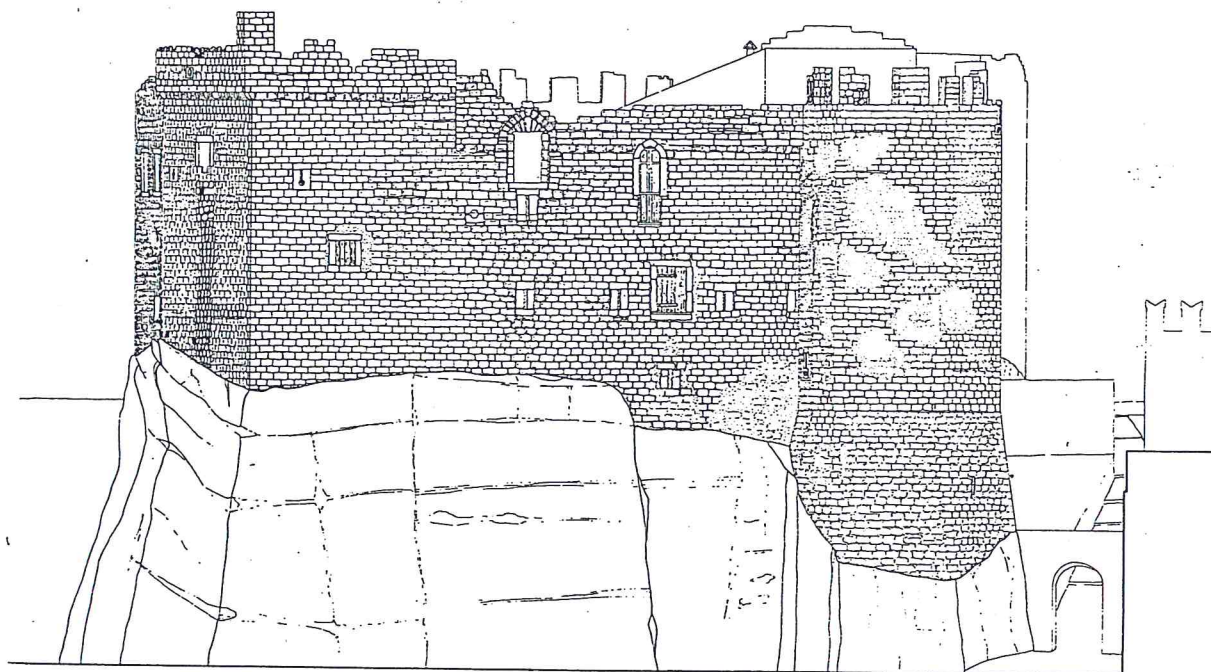


ETIMOLOGIA DEL NOME DI ARNARA ED ORIGINI DI ARNARA

Per risalire all'origine del nome di «Arnara», è necessario riconoscere l'esatta etimologia del termine stesso. Arnara infatti deriva dall'antica "harena", sostantivo con il quale si era soliti anticamente definire la sabbia: per Arnara è più esatto parlare di "Tufo".

Il nome "Arenaria" quindi venne dato per indicare il primitivo agglomerato di case, costruite sopra una collina tufacea, da dove veniva estratto il tufo usato come materiale edilizio; proprio dal tufo l'Arnara ha ereditato non soltanto il nome, ma anche le sue caratteristiche architettoniche. A questo proposito anche lo storico Giovardi nelle *Historiae Verulanum* non fa che confermare la tesi "...Arenaria, volgarmente detta l'Arnara, o la Renara... Il significato del nome Arenaria trasse origine dalle cave di tufo. Infatti di quello ven ne era tanto ed in abbondanza... soprattutto i poveri in quel luogo costruiscono le proprie case (col tufo) per non vivere allo scoperto...").

Stabilita l'origine del nome, cerchiamo ora di stabilire quanto è sorto il primo agglomerato di case, problema questo di difficile risoluzione perchè pochi sono i documenti ed il materiale atti a farci conoscere questa data, comunque utilizzando quel poco che c'è e basandoci sui racconti popolari, l'origine dei primi agglomerati di case dovette datarsi ai tempi dell'antica Roma e più precisamente al tempo di Cesare. Difatti la via Latina (ora Casilina) passava, secondo i tracciati romani, sulle creste dei colli e, in prossimità di dove ora sorge la contrada Colle Romano, vi doveva essere una stazione di posta per il cambio dei cavalli. Da documenti di Svetonio (storico romano) risulta che l'Arnara faceva parte delle terre che Giulio Cesare, al ritorno dalle campagne contro i Galli, divise fra i suoi 20.000 veterani.



La Roccaforte di Arnara:

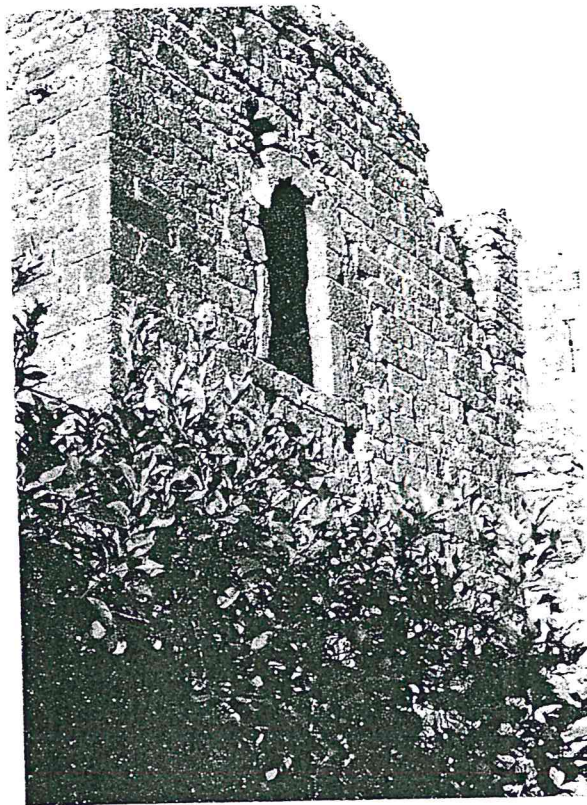
ARNARA DAL XII AL XV SEC. - LA ROCCA

La più antica notizia sulla Rocca di Arnara si trova nella Cronaca di Fossanova dell'anno 1121, in cui si legge che essa, feudo dei Conti di Ceccano, resistette alle truppe del papa Callisto II e dei Normanni, suoi alleati nella lotta contro l'antipapa Gregorio VIII, sostenuto dall'imperatore Enrico V. Prima del XII secolo non si ha alcuna notizia, anche se sembra logico pensare che la nascita del Castello di Arnara debba essere attribuito ad una età più antica, in quanto i suoi possessori, i Conti di Ceccano ebbero un'origine antichissima che risale certamente al VII sec. quando Petronio Ceccano, Conte della Campagna e padre del papa Onorio I, avrebbe imposto il suo nome gentilizio alla antica città di Fabrateria.

Secondo gli abitanti più anziani di Arnara, il "Castello Colonna" (dall'ultima famiglia nobile che lo ha posseduto) sarebbe di origine longobarda.

Tra le tante notizie che si hanno del castello, importante è quella annotata nella Cronaca di Fossanova dell'anno 1143, in cui si dice, senza indicarne la ragione, che la torre di Arnara cadde; forse tale caduta si può far risalire alla contesa tra il re Ruggero II d'Altavilla (che aveva conquistato Arce) ed il papa Innocenzo II, ma molto più probabilmente fu dovuta a causa naturale (forse ad un terremoto ed in particolare quello che, descritto da Falco Beneventano e dal Baronio, nel 1125 devastò il Ducato di Benevento e le zone limitrofe) come può far supporre la muratura di restauro, nella quale si apre una finestra arcuata romanica, ricostruita di maggior spessore rispetto alla muratura esterna.

Il crollo del Mastio di Arnara forse, insieme alla morte di Innocenzo II e del suo alleato Goffredo conte di Ceccano, avvenute tutte nel 1143, facilitò certamente la vittoria di Ruggero II che, conquistata Ceprano, nel 1144 invase la Campagna senza difficoltà. Infatti fino ad allora la Rocca di Arnara aveva costituito un notevole ostacolo alla espansione dei Normanni verso il Settentrione, dal momento che la via Casilina, controllata da Arnara (avamposto della contea di Ceccano verso il Meridione) rappresentava la più agevole via di transito verso il nord rispetto alla via dell'Amaseno (più lunga) ed alla via Appia, che attraversava le zone malariche delle Paludi Pontine.



Particolari del castello ed ingresso sud

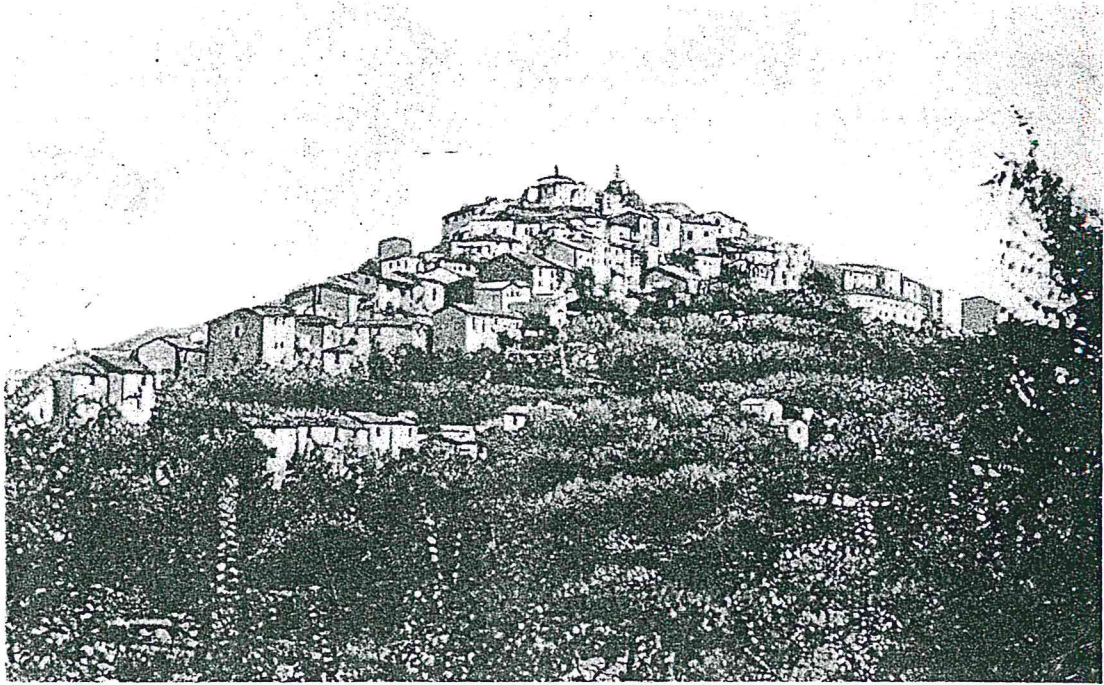
Nel 1165 il Castello, restaurato nelle strutture e nelle difese, si oppose validamente alle truppe normanne, alleate col papa, che era riuscito a conquistare la stessa Ceccano. I Normanni furono costretti a ritirarsi ed i ceccanesi, passarono al contrattacco invadendo, l'anno seguente, il territorio nemico, assediando Pastena, incendiando Pico e conquistando Itri e Traetto.

L'anno seguente la Cronaca di Fossanova registra una nuova calamità per Arnara, dicendo che fu incendiata, ancora una volta senza però fornire spiegazione. Per alcuni decenni non compare più il nome di Arnara, che ricompare solo nel 1224, nel testamento del Conte Giovanni, per cui il feudo passa al figlio primogenito Landolfo. Questo fece un complicato testamento nel 1264, secondo il quale Arnara diveniva possesso, pur rimanendo indivisa, dei due figli Giovanni ed Anibaldo per un terzo ciascuno, mentre l'altro terzo veniva lasciato in usufrutto agli altri tre figli Guglielmo, Riccardo e Raincrio. Tuttavia Arnara rimaneva per intero in usufrutto comune delle due figlie Carizia e Adelasia, fino a quando i fratelli non le avessero dotate. Non è facile poi capire cosa accadde alla fine del sec. XIII, tanto più che rimane ancora incerto il problema della parentela fra la famiglia dei Conti di Ceccano e la famiglia Annibaldi (o Annibaleschi) alla quale sarebbe di fatto passata l'eredità di Landolfo. Secondo il Gregorovius ed il Sindici, la contea di Ceccano, compresa Arnara, fu del Conte Giovanni, il primo dei figli di Landolfo fino al 1286 e poi passò al fratello Anibaldo fino al 1291. A lui subentrò suo figlio Giovanni, che parteggiò per la famiglia Colonna contro Bonifacio VIII. Suo figlio Riccardo fu il capo dei Ghibellini della Campagna durante il pontificato di Clemente V, ma poi fu sconfitto nel 1313 dai guelfi di Loffredo e Benedetto Caetani. Tutte queste guerre, con esito sfavorevole, costrinsero forse i Conti di Ceccano a vendere gran parte dei loro beni e nell'archivio Colonna risulta che nel 1344 Pietro Colonna di Agapito lascia con testamento alcune proprietà in Arnara.

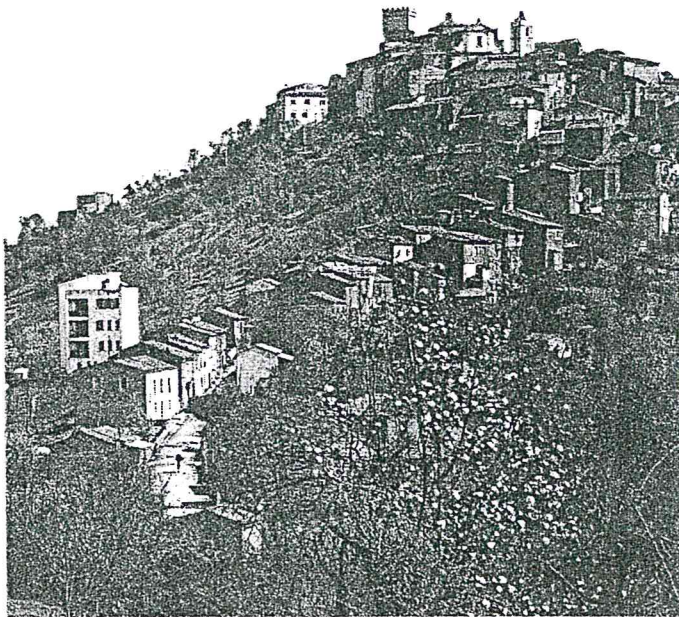
Ultimo possessore di Arnara della famiglia di Ceccano fu, al tempo del papa Eugenio IV (1431—1437), un certo Antonio, il quale ebbe il possesso ed il titolo di conte anche di Torrice e di S. Stefano ma non di Ceccano. Nel 1470 il Castello compare nel testamento di Antonio Colonna, principe di Salerno, assegnato al suo figlio naturale Girolamo. Da allora fu tenuto dai Colonna fino all'inizio di questo secolo.



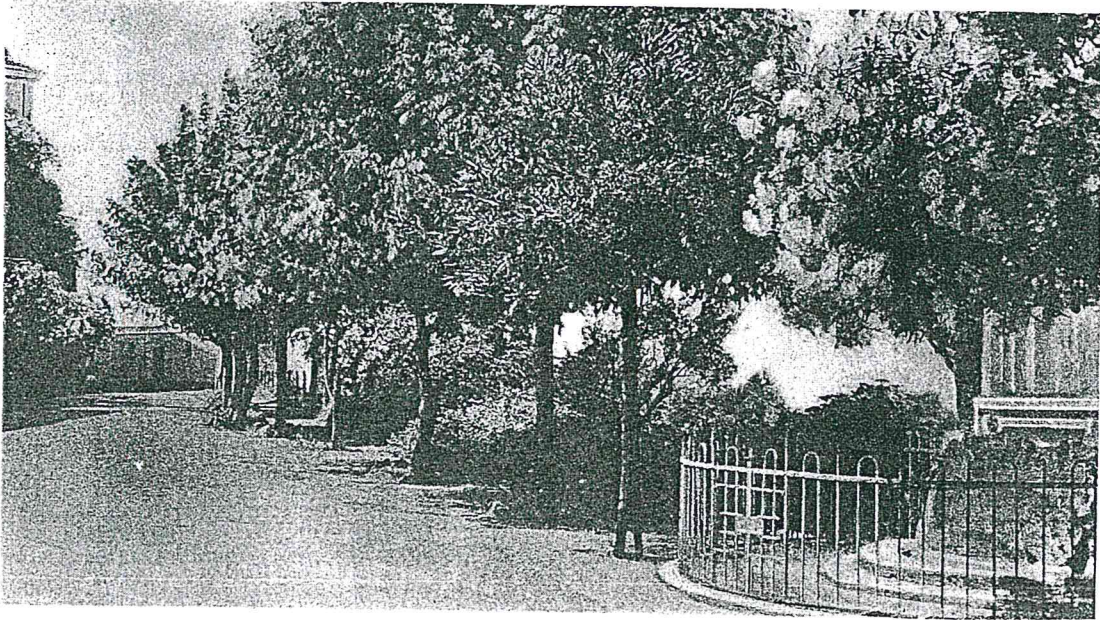
Il pozzo del castello e camminamenti nei vicoli



Arnara 1946



Arnara 1958



1950 - Monumento ai Caduti

LA CONCA

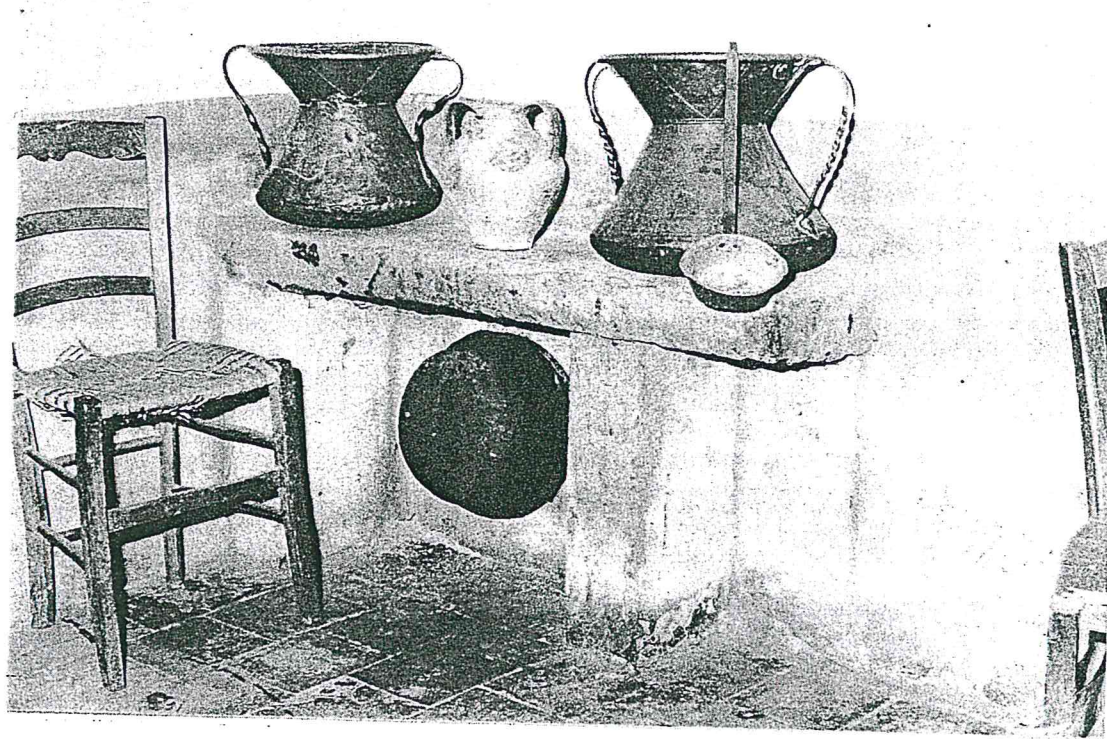
La *conca* è un oggetto tipicamente ciociaro e serviva per il trasporto dell'acqua. È di rame, solitamente battuto, ricoperto internamente di stagno, per non far rovinare l'acqua a contatto con il rame. La *conca* ha una forma particolare: è formata da due tronchi di cono che, intersecandosi, formano il cosiddetto *collo*. Questi due tronchi di cono sono raccordati da due manici che consentono una agevole presa.

La *conca* è sempre stata portata dalle donne ciociare sulla testa; la sua particolare forma consentiva di issarla sulla testa senza alcun aiuto e con pochissima fatica. La *conca* contiene, in media, circa 30 litri di acqua. Il restringimento del *collo* ha la funzione di non far cadere l'acqua durante il trasporto.

Sopra la testa, le donne ciociare ponevano la "*cruoglia*" (*della stoffa arrotolata*) che serviva a mantenere ferma la *conca* che ha la base leggermente curva. Grazie a questa abitudine a portare la *conca* sulle testa, le donne ciociare hanno acquisito quel loro incedere fiero ed eretto che le ha rese famose in tutto il mondo antico. Nella tradizione ciociara la *conca* ha avuto una grandissima importanza e, fino a qualche anno fa, era considerata parte del corredo della sposa, essendo un oggetto indispensabile all'interno della casa.

Questo oggetto veniva finemente lavorato dal "*Calderario*" che con estro e maestria, le rendeva belle da vedere, martellandole con arabeschi e fiori.

Oggi la *conca* è in quasi tutte le case di Arnara, non più come oggetto essenziale per portare l'acqua dalla "funtana glie Carmine" a casa, bensì come oggetto artistico a ricordo di tempi lontani, ma ancora vivi nell'area della Ciociaria.



Conca, arciola, surieglie i cutrella

LE "CIOCE"

Le *ciocce* sono le tipiche calzature dei contadini o pastori di questa zona, che da esse prende il nome *ciociaria* o *cioceria*. Dai rilievi della colonna Traiana a Roma, si apprende che le *ciocce* vengono direttamente dal costume di Roma antica: si tratta di una suola con la punta rialzata, mantenuta aderente al piede da cinghie di cuoio "*abbodate*" (*girate*) anche tredici volte intorno alla gamba; le cinghie girano sopra fasce o un gambale di tela bianca.

LA CAMERACANNA

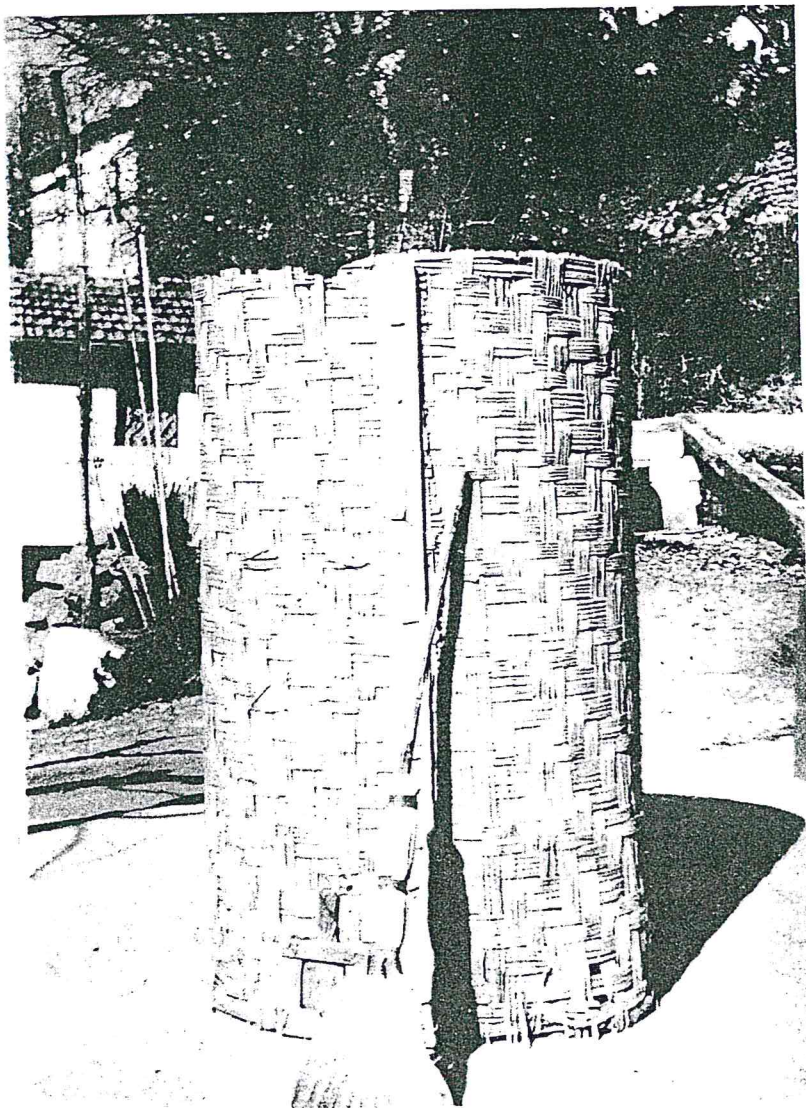
Anticamente non vi erano dei veri e propri "silos" per conservare i cereali, soprattutto grano e mais, ma in ogni casa, nel granaio, si potevano osservare tre o più "cameracanne" che servivano a contenere e conservare il raccolto di un anno.

Le "cameracanne" avevano una forma cilindrica, presentavano una piccola apertura con uno sportellino alla base, la quale permetteva di prelevare una parte dei cereali senza fatica. Il loro nome deriva dal materiale di costruzione: le canne. Le canne venivano tagliate in quattro parti in senso verticale e poi venivano intrecciate con un'armatura a saia o a spina, caratterizzata da linee diagonali, che salivano da sinistra a destra, oppure da destra a sinistra. Orizzontalmente la trama era formata da sei pezzi di canna, mentre l'ordito era formato da quattro pezzi di canna.

Le dimensioni erano solitamente di due metri di diametro per due e mezzo di altezza; quindi la stuoia era di solito di cinque metri quadrati.

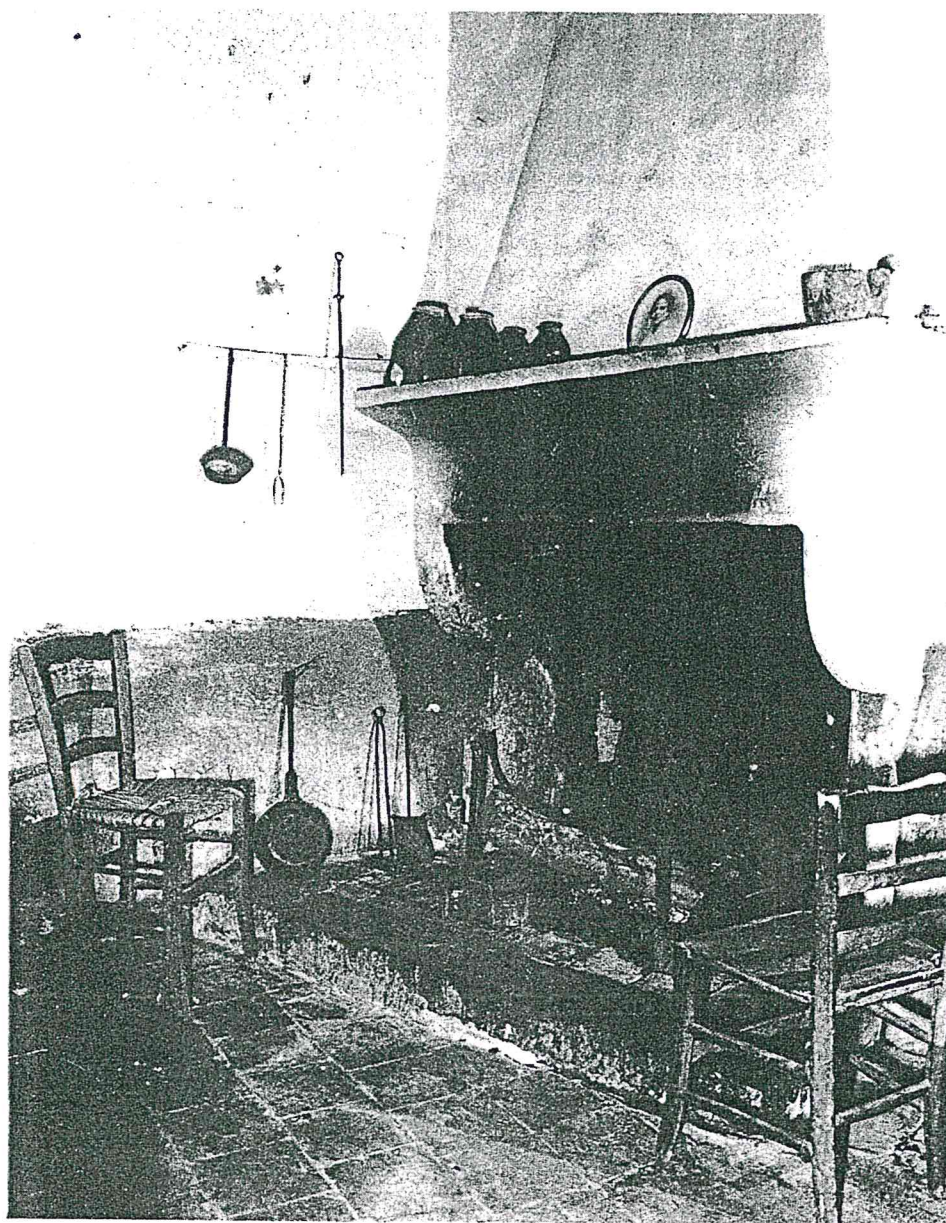
I lembi della stuoia venivano uniti con due stecche di legno, una interna ed una esterna, inchiodate insieme, che la tenevano ben salda e sostenevano il cilindro.

Con il legno veniva costruita anche la apertura alla base del cilindro, la quale consentiva di prelevare i cereali senza aver bisogno della scala per arrivare alla sommità.



La "Cameracanna"

ARNARA A TAVOLA



La cucina casareccia arnarese è molto genuina e semplice e utilizza tutto ciò che è prodotto localmente, soprattutto in casa.

Non si può parlare di gastronomia, ma solo di cucina che manipola gli alimenti genuini, tipici della produzione agricola della campagna.

Nel tempo, ha saputo offrire una varietà di gusti e prelibatezze, che racchiudono la bontà ed il sapore dei prodotti della natura esistenti sul territorio. Le ricette sono per lo più locali, anche se in alcune, da zone a zone, compaiono delle piccole varianti. Non sono ricette costose, ma accettabili a tutti i livelli ed incontrano i favori dei buongustai moderni che tornano sempre più ad apprezzare, o meglio a riesumare, le vecchie frittelle, paste e fagioli, sagne, ecc...

IL NOSTRO VINO

Arnara è una zona ricca di vitigni per la produzione di vino, sia rosso che bianco. Il contadino arnese non lo commercializza come "vino tipico", ma lo vende sfuso ed il prodotto si trova in molte trattorie ciociare o sorane o romane, con il nome comune di "vino della casa".

Tutto ciò comunque è legato ad una vecchia tradizione del popolo arnese: quella di produrre vino per poi venderlo ai grossisti od alle cantine sociali, che ora sono presenti nei paesi limitrofi.

La buona posizione geografica di Arnara fa sì che l'esposizione, la ventilazione e l'umidità presente sulle sue colline offrano dei vini da tavola con sfumature di profumi e sapori caratteristici dei buoni vini ciociari. Sono vini semplici e genuini che nulla hanno da invidiare agli altri prodotti dei paesi vicini.

I vigneti sono numerosi in questa zona; i vitigni più coltivati sono quelli del Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Maturano, Pampanaro e Moscato.

Oggi parecchi viticoltori stanno sostituendo i vecchi vitigni con nuovi vigneti, quindi i sapori antichi del buon vino di Arnara si stanno perdendo, come si è persa la tradizione della Vendemmia...

Dico tradizione perchè fino ad una trentina di anni fa c'erano le donne che sotto le viti raccoglievano i chicchi d'uva, che gli uomini, cogliendo i grappoli, lasciavano cadere...

Le donne di casa portavano, di buon mattino, alle ore sette la "colazione a glie....vugliennature" a base di peperoni fritti, baccalà fritto e pane rosso e bianco, il tutto dentro un canestro, in grosse "piattozze" (piatti), ognuno con la propria forchetta prendeva nel piatto il cibo. Il pranzo veniva servito nello stesso modo. Per la cena si tornava in paese e dopo aver sistemato "l'uva" nel tino e gli asini nelle stalle, ci si sedeva a tavola e...la giornata era finita.

BRUSCHETTA

Proveniente dall'Asia Minore ed arrivata in Italia, o meglio nel Lazio, nell'VIII secolo a. C. attraverso le correnti migratorie fenice, all'epoca di Numa Pompilio, o, secondo Plinio, sotto il regno di Tarquinio Prisco, il nome Bruschetta ci fa pensare, secondo alcuni scrittori, al "clustrum" o "clustulum", cioè a focacce ben oleate che venivano offerte al popolo romano in occasione di solennità civili o religiose.

Essendo stata, anticamente, Arnara una cava romana, dobbiamo pensare che la bruschetta forse sia stata importata dalla Roma imperiale in Ciociaria. (La Provincia di Frosinone è al secondo posto tra le zone del Lazio produttrice di olio: 72 mila quintali annui;).

Occorrente: 6 fette di pane casareccio, uno spicchio di aglio, olio, sale, e peperoncino. Arrustate le pane a la brace, strufinatece gl'agle, panugnetele cu l'uoglie, le sale i glie peperuncine.

(Fate abbrustolire il pane sulla brace, senza farlo bruciare; quindi strofinare le fette di pane con l'aglio e condire con olio, peperoncino e sale. Si mangia ben calda.)