

CAMPODIMELE (LT)

Deriva dal latino Campus Mellis, campo di miele, perché un tempo vi era un'abbondante produzione di miele. Tutti i documenti che parlano del luogo, nelle varie versioni - Campu de Mele, Campo de Melle e Compo di Fiori - fanno riferimento al miele.



La Storia

L'origine del paese di Campodimele viene attribuita ai superstiti dell'antica città di Apiola, conquistata e distrutta da Tarquinio Prisco, quinto re di Roma, nel VI secolo a.C nel corso delle guerre per la supremazia nel Lazio..

Il nome di Apiola deriva da "api" e sarebbe poi in seguito trasformato in Campus Mellis, ovvero "Campo di Miele".

Le prime notizie di un centro abitato e fortificato nel territorio si hanno nel VI secolo d.C.; nel VII secolo fece parte dei possedimenti del Monastero di Montecassino e quindi nel IX secolo fu probabilmente assediata dai saraceni che distrussero Montecassino nell'anno 883.

In seguito il territorio di Campodimele passò sotto il controllo dei conti di Fondi, che nel 1072 donarono i loro beni, e quindi anche "Campo di Melle" e il monastero di Sant'Onofrio al monastero di Montecassino. Nel 1384 il controllo del suo territorio fu dato ai Caetani e nel 1492, poiché compreso nella contea di Fondi venne donato a Prospero Colonna, in quanto ricompensa per la fedeltà al re di Napoli.

Nei secoli successivi Campodimele passò poi sotto il controllo di altre famiglie nobili fino al 1806, anno dell'abolizione del periodo feudale, e divenne comune.

Durante l'epoca borbonica Federico II usava spesso visitare il paese e il vicino santuario della Madonna della Civita. Si preoccupò personalmente di migliorare i collegamenti tra Campodimele e i paesi limitrofi e della costruzione di nuove chiese.

In questo periodo il paese divenne famoso per il fenomeno del brigantaggio, i briganti infatti attraversavano i fitti boschi presenti nella zona per raggiungere la "Terra di nessuno" tra il Regno di Napoli e lo Stato Pontificio.

Con l'unità d'Italia il paese fù confermato comune autonomo sotto il controllo della provincia di Terra di Lavoro, fece poi parte della provincia di Roma fino al 1934, anno di istituzione dell'attuale provincia di Latina.

Durante la seconda guerra mondiale il territorio comunale fù attraversato dalla cosiddetta "Linea Tedesca Gustav" che doveva arrestare l'avanzata delle truppe alleate e questo comportò un periodo di soprusi e miserie, la deportazione di circa 700 abitanti e dai bombardamenti che distrussero il monastero di Sant'Onofrio.

In seguito alla crisi economica del dopo guerra molte famiglie decisero di espatriare, negli anni seguenti questo fenomeno diminuì ma non tanto da cessare completamente. Nel frattempo le tante famiglie campomelane espatriate in Canada nel 1976 costituirono a Toronto il "Campodimele Social Club" con circa mille iscritti, con lo scopo di ritrovare e rafforzare le vecchie tradizioni cittadine e riallacciare i vecchi vincoli con la madrepatria.



Riepilogo ...

- VI sec. a.C., Campus Mellis sorge probabilmente sulle rovine di Apiola, antichissima città latina, distrutta da Tarquinio Prisco, quinto re di Roma (579 a.C.); i ruderi di Apiola sono visibili a 6 km dall'attuale centro storico di Campodimele.
- VI secolo d.C., con l'arrivo dei Longobardi si ha il primo insediamento fortificato.
- VII sec., Campodimele fa parte dei possedimenti del Monastero di Montecassino.

- 1072, in una donazione del Console di Fondi è citato Campo de Melle. Nel 1087, il Pontefice Vittore III fa scolpire sulla porta di bronzo della Basilica di Montecassino l'elenco dei beni di proprietà dell'abbazia. Nella seconda valva, nel terzo riquadro a sinistra, si legge tuttora: S. ONUFRIUS DE CAMPO DE MELLE.
- 1212, Riccardo II nomina la Chiesa erede di tutti i beni del territorio di Fondi, comprese alcune baronie, tra le quali Campodimele.
- 1497, Federico D'Aragona conferma alla famiglia Colonna la contea di Fondi con i ducati circostanti, compreso Campodimele.
- 1534, il pirata algerino Keir-ed-Din detto Barbarossa, tenta di rapire dal castello di Fondi Giulia Gonzaga, giovane sposa di Vespasiano Gonzaga, celebre per la sua bellezza, per portarla in dono al Sultano Solimano II. Giulia, avvertita in tempo del pericolo, fugge e si nasconde nel villaggio di Campodimele.
- 1591, il feudo passa per via ereditaria a Luigi Carafa Principe di Stigliano.
- 1647, Campodimele è comprato da donna Maddalena Miroballo e venduto nel 1674 al principe di Stigliano, il più ricco feudatario del Regno di Napoli.
- 1721, la baronia di Campodimele rientra nella contea di Fondi e negli interessi della famiglia Di Sangro.
- 1813, Gioacchino Murat concede l'autonomia comunale a Campodimele, che partecipa prima alle vicende della restaurazione borbonica e poi del Risorgimento Italiano.



La via dell'amore intorno alle mura

Questo borgo sui monti Aurunci, sorto nel cuore di una fitta selva, roccaforte naturale di pastori e boscaioli nell'antichità, si presenta arroccato e con una struttura architettonica circolare e compatta, il cui punto più alto è costituito dal campanile della chiesa parrocchiale.

Le abitazioni degradano verso il basso determinando una struttura a forma di cono di cui la cinta muraria costituisce la base.

Campodimele si caratterizza per un tessuto urbano tipicamente medioevale, con piazze e slarghi su cui si affacciano abitazioni che mantengono volumi omogenei, non molto alterati dagli interventi della modernità.

L'incanto viene alla luce inoltrandosi nelle vie dell'antico villaggio, dove il colore bianco e grigio dei selciati, la forma e i materiali delle facciate danno un senso di pace altrove perduto.

L'antico frantoio, la piazza con l'olmo secolare, il belvedere, la pietra delle case fanno pensare al piccolo e semplice mondo di una volta.

La migliore visione del borgo è quella aerea perché fa risaltare la forma circolare dell'impianto medioevale con le mura intervallate da dodici torri e un mastio. La cinta muraria con le torri è tutelata dai Beni Culturali ed ha la caratteristica di essere abitata. La fortificazione è sorta nel secolo XI come baluardo e punto d'avvistamento della sottostante strada della Valle del Liri. Il camminamento esterno alle mura offre la visione completa dei monti del pre-Appennino e costituisce una gradevole passeggiata romantica.

Il percorso pedonale, dopo i lavori di restauro, è stato non a caso chiamato "via dell'amore". Percorrendola, si respira un'aria da villaggio di campagna dedito all'agricoltura e alla pastorizia, come ormai non ce ne sono più in Italia.

La parrocchiale dedicata a San Michele Arcangelo, sorta nel sec. XI, è ancora come appare in un affresco del 1580 conservato in Vaticano. Vi si trovano alcuni dipinti di buon valore artistico, tra cui due soggetti religiosi del XV secolo. Oltre ai resti di un pregevole tabernacolo marmoreo della scuola di Tommaso Malvito, artista operante a Napoli tra la fine del XV e gli inizi del XVI secolo, c'è un quadro firmato da Gabriele da Feltre nel 1578.

Antichissimo è il convento dell'anacoreta Sant'Onofrio, costruito nel secolo XI dai Benedettini per volontà dell'abate Desiderio, poi eletto Papa Vittore III nel 1087.

Notevole è pure la cappella rurale della Madonna delle Grazie, risalente al XIII secolo e situata a mezza costa, in località Taverna. È tutta in pietra viva e dopo il restauro conservativo è tornata alle sue caratteristiche originarie. Una finestrella dietro l'altare inquadra ad occidente il santuario della Madonna della Civita sul monte omonimo.



I prodotti tipici



La cicerchia

La cicerchia (foto sopra) è una leguminosa apprezzata già in tempi remoti in Medio Oriente che viene raccolta con difficoltà sui terreni pietrosi del monte. La zuppa di cicerchie è piatto semplice e sano. Si mettono in ammollo le cicerchie la sera prima, l'indomani si lessano a fuoco lento per un'oretta insieme a prosciutto, aglio e scalogno, e infine se ne versa il contenuto sulle fette di pane aggiungendo mezzo cucchiaino di olio d'oliva per piatto. Tutti gli ingredienti devono essere prodotti a Campodimele.

La coltivazione della cicerchia di Campodimele vanta antiche tradizioni, ampiamente diffusa nelle colline interne laziali fino al dopoguerra. Consueto alimento per gli abitanti di Campodimele, ha costituito e costituisce una importante fonte alimentare proteica. La Cicerchia di Campodimele è riconosciuta D.O.P.

Laina e cicerchie

La laina è una pasta fatta in casa (foto sotto a sinistra) con sola farina e acqua, senza aggiunta di uova. Essa viene condita con le cicerchie cotte (foto sotto a destra) con sugo di pomodoro, cipolla, aglio, brodo, e servita con ricotta essiccata di capra.

Le Ciammotte

Le ciammotte sono delle chioccioline molto gustose, che a Campodimele vengono cucinate con la menta e altre erbe aromatiche.



I piatti tipici

Come detto sopra, la laina e cicerchie, è un piatto della tradizione, una pasta fatta in casa con sola farina e acqua, senza aggiunta di uova, condita con le cicerchie cotte con sugo di pomodoro, cipolla, aglio, brodo, e servita con ricotta essiccata di capra. Tutti gli ingredienti devono essere prodotti a Campodimele.

La zuppa di cicerchie, piatto semplice e sano, si mangia solo a Campodimele. Si mettono in ammollo le cicerchie la sera prima, l'indomani si lessano a fuoco lento per un'oretta insieme a prosciutto, aglio e scalogno, e infine se ne versa il contenuto sulle fette di pane aggiungendo mezzo cucchiaino di olio d'oliva per piatto.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

S. Onofrio: si celebra questa festività il 12 Giugno. La sua venerazione è sempre molto sentita presso l'intera comunità campomelana, compresa quella degli emigrati all'estero. I festeggiamenti si svolgono in Piazza Capocastello ed è antica tradizione in quel giorno gustare le lumache in salsa verde, ovvero: "le ciammotte ammuccate".

Sagra della Cicerchia: si svolge il 6 Agosto in località Taverna, con degustazione di questo prodotto locale, accompagnato da salsiccie, pane di grano e un buon bicchiere di vino.

S. Rocco: il 16 Agosto in Piazza Municipio si svolge la festa. La popolarità del Santo compatrono è dovuta al suo ruolo di intercessore nella guarigione della peste. Sulla figura del Santo s'intrecciano poche notizie e molte leggende, tanto che la chiesa nella quale i suoi resti furono sepolti è rimasta finora ignota.

Serata Gastronomica: Il 20 Agosto serata gastronomica con degustazione del piatto tipico locale "Laina e Fagioli", accompagnato da formaggio, olive, pane di grano cotto nel forno a legna, vino e tanti dolci.

Madonna del Rosario: i festeggiamenti si svolgono a Taverna (frazione di Campodimele) la prima domenica di Ottobre. Molto interessante la Fiera.

Dove mangiamo ?

Lo Stuzzichino Dei F.lli Capirchio & E C. Snc - Strada Comunale Scuole Taverna n. 14 - Campodimele (Lt) - antipasti, brace, carne, chiocciola, cicerchie, formaggi, posti all'aperto, prezzi onesti, prodotti biologici, prodotti locali, qualità prezzo, qualità prodotti, slow food.

Ristorante Pizzeria La Longevità - Via Trento e Trieste n. 37 - Campodimele (Lt)



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Camping Primavera - Via Guado Bastianelli - Fondi - Sperlonga Latina – tel. 333 9406566 - www.campingprimavera.it/

Camping Settebello - Via Flacca, km 3,600 - Salto Di Fondi Latina – tel. 0771 599132 - www.settebellocamping.com/

Hippocampus Sas - Via Flacca - Fondi, Latina – tel. 0771 537024

Agriturismo Nenà al Borgo Castello - Via XXIV Maggio 15 - PICO (FR) - Tel. Fisso: 0776 544537 - Cell: 347 1943373 - dista 7.49 Km da CAMPODIMELE

Agriturismo Collecammino - via case sparse, snc - CARDUSO - LENOLA (LT) - Tel. Fisso: 0771 589125 - Tel. Fisso: 0771 588055 - Cell: 329 4484895 - Cell: 349 5860638 - dista 8.05 Km da CAMPODIMELE

Agriturismo La Voce del Vento - Contrada Casali 2/A - PASTENA (FR) - Tel. Fisso: 0776 546103 - Cell: 338 3445708 - dista 9.90 Km da CAMPODIMELE

Info Turistiche ...

Ufficio Turistico Comunale : tel. 0771598013 - Orario: inverno 9-14, estate 9-14 / 17-20

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Campodimele – Provincia di Latina – Agriturismi.it.

