

OFFAGNA (AN)

Il toponimo Ofania ha avuto varie interpretazioni, ma la più ricorrente lo fa discendere per corruzione lessicale dalla Massa Afraniana, un vasto latifondo costituito in epoca romana a favore della gens Afrania. Gli Afrani erano un'illustre famiglia che aveva possedimenti nel territorio offagnese. Il territorio marchigiano, nel corso dell'Alto Medioevo, non presenta generalmente castelli isolati concepiti solo per finalità strategiche e militari; le costruzioni servono quasi sempre a consolidare e proteggere gli insediamenti. E così anche il "Castellum Ofanie", di forma semplice e dimensioni modeste, nasce vicino a questo centro economico-rurale, la Massa Afraniana.



La Storia

Offagna sorge sulle morbide e fertili colline dell' entroterra marchigiano, in una posizione panoramicamente e strategicamente dominante.

Del suo castello si parla per la prima volta in una concessione fondiaria fatta dall'arcivescovo ravennate Onesto, rogata ante 978.

Il Castellum venne eretto fra il 958 ed il 978 e il sito prescelto fu il monte Sentino (dal latino sentis "spino, rovo"), un blocco tufaceo a 306 mt sul livello del mare, uno dei punti più alti nel quadrilatero Osimo-Camerano-Gallignano-Polverigi: la stessa sommità attorno alla quale si abbarbica ancora oggi l'abitato di Offagna. Con buona probabilità la costruzione avvenne su preesistenti strutture: la pratica del riuso di vecchi materiali era assai diffusa nell'antichità.

Dopo il Mille, passata la crisi, riprende la voglia di fare, cresce la produzione agricola e aumenta la popolazione. Il Castellum, sorto alla buona come luogo di protezione, migliora l'apparato difensivo: si completano le mura, si innalzano torrioni, nasce il corpo di guardia, si mette il ponte levatoio. Al contempo si registra al suo interno una confluenza di varie attività del vivere civile: sorge il mercato dei prodotti

agricoli, prendono corpo le attività artigianali, si tengono le funzioni religiose, ora che la pieve da "rurale" si è fatta "castellana".

Le fonti tardo-medievali dimettono il termine Castellum a favore del termine "Castrum Offanie" , quasi a voler significare la più stabile struttura castellana e la più complessa articolazione del potere.

Il salto qualitativo da Castrum a Comune si compie quando la Terra d'Offagna, fiaccate le pretese e le riottosità delle nobiltà locali e affrancatasi dagli osimani, riesce a darsi una propria legislazione.

La promulgazione degli "Statuti d'Offagna" risale alla prima metà del XIV secolo; il paese inizia così a godere di uno stato di libertà, anche se "vigilata". Ma questi non sono momenti di quieto vivere. Infuria la lotta tra guelfi e ghibellini.



Le devastazioni e i saccheggi portano alla decadenza e rovina del castello.

Nel corso del XV secolo è la grande signoria, prima i Malatesta poi gli Sforza, a volersi impadronire del territorio marchigiano. L'impresa non riesce e inevitabilmente riprendono le ostilità locali: Ancona e Osimo si contendono Offagna. Ancona vuole il paese perché dalle sue alture può controllare più agevolmente i movimenti degli osimani e la Chiesa non si dimostra contraria. Osimo però non vuole vicinati invadenti. Così quando il pontefice Eugenio IV concede ad Ancona la giurisdizione sul territorio offagnese , gli osimani si armano e riconquistano il paese.

Ma i tempi erano ormai maturi perché Offagna divenisse anconetana: la minima occasio fu trovata.

La Chiesa era in obbligo con il comune di Ancona per un prestito di 7000 fiorini: e siccome il Papa, Niccolò V, non aveva alcuna intenzione di depauperare la mensa vescovile, con un semplice foglio di carta cedeva Offagna ad Ancona. Era il 1454.

L'attuale Rocca fu costruita dai solerti anconetani in soli 2 anni, dal 1454 al 1456 per evitare che, seguendo l'esempio di Castelfidardo, anche gli offagnesi si ribellassero. Funzionò da presidio armato per qualche decennio. Offagna diventava così uno dei 18 accampamenti del contado di Ancona: un nobile anconetano vi era mandato come castellano ed aveva l'obbligo di risiedere nella Rocca nei 6 mesi in cui ricopriva la sua carica.

Dopo il 1477, anno della famosa "battaglia del porco" che vede il prode capitano di ventura osimano (ma di origini offagnesi) Boccolino da Guzzone vincere sulle truppe anconetane, la fortezza perde d'importanza. Le guerre paesane si esauriscono.

Altri sono ora i nemici: peste, carestie, banditismo, terremoti. Da un inventario fatto nel 1652 dal nuovo castellano C. Nappi risulta che tutte le armi portatili erano state asportate e la Rocca veniva ormai utilizzata come magazzino.

Un primo cenno della torre dell'orologio è presente nel verbale del 1654 dove si dice che l'appalto per la sua manutenzione fu dato per la corrisposta annua di tre scudi.

Nel 1663 il comune l'affidò all'offagnese Giovanni Gentilone e l'orologio andò bene per oltre un secolo. Nel 1776, logoro e mal funzionante, si propose di rinnovarlo del tutto.

LA ROCCA

Notevole esempio di architettura militare del periodo a cavallo tra il Medioevo e il Rinascimento.

E' un edificio pressoché quadrangolare con mastio eccentrico e poggia su una rupe tufacea che ne aumenta moltissimo il potere difensivo. Vista la posizione strategica non era necessaria la presenza di alcun fossato; d'altra parte gli ingressi si trovavano a notevole altezza rispetto al terreno, per cui, una volta ritirati i due ponti levatoi di accesso, la rocca rimaneva perfettamente isolata.



L'edificio è costruito in una solida cinta di mura spesse, dove corrono il camminamento di ronda principale e quelli suppletivi che consentivano rapido accesso alle cannoniere. Attualmente si accede all'interno da un ingresso ricavato sventrando una delle cinquanta troniere presenti nel castello e si entra in una vasta galleria con volta a sesto acuto.

L'ampiezza del locale fa pensare che potesse essere usato come deposito di polveri e proiettili e come alloggio per le truppe, in particolare per i bombardieri e gli archibugieri ai quali era affidata la difesa di questa parte del castello. Alla fine della galleria è situata la torre del pozzo: a piano terra c'era un pozzo profondo circa 30 metri che assicurava l'approvvigionamento d'acqua. Gli altri due piani, come i camminamenti e tutte le altre strutture interne erano in legno.

L'ingresso originario era situato nella torre di guardia tramite i due ponti levatoi di cui era fornita: uno piccolo per le persone e uno grande per i carri e i cavalli.

Il mastio, la torre di massimo avvistamento, è suddiviso in cinque piani. Nel primo piano si trova una cella che comunica con il piano superiore tramite due botole poste sul soffitto. Il castellano risiedeva al terzo piano. Ne è prova la traccia dell'unico camino esistente in tutta la rocca. L'ingresso al mastio era situato al quarto piano, quindi a notevole dislivello. Questo era un accorgimento assai diffuso in epoca medievale: in caso di irruzione del nemico all'interno del recinto, si distruggevano le scale e il mastio, perfettamente isolato, si preparava alla difesa ad oltranza.

Sulla sommità, verosimilmente provvista di copertura, stava anzitutto la grossa campana in bronzo recante la data 1477, oltre all'invocazione alla Madonna, e il nome del fonditore, tale Iacobus de Istria.

La merlatura posta a coronamento delle cortine e delle torri è di tipo ghibellino, a coda di rondine.

Oltre che dalla Rocca, Offagna era difesa da un recinto fortificato intervallato da torri, che serviva da primo baluardo e che era destinato ad accogliere gli abitanti del contado con il loro bestiame in caso di pericolo. E' tuttora esistente un torrione, semirotondo, che terminava a nord-est la cinta muraria.

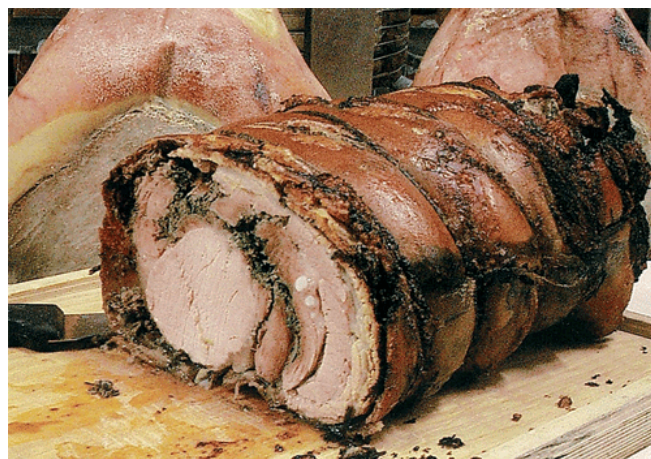
Dall'esame dei manufatti risulta pressoché certa la mano di maestranze lombarde nell'esecuzione di questo mirabile esempio di architettura fortificata di transizione.



MUSEO DELLA ROCCA

All'interno della Rocca di Offagna, costruita tra il 1454 e il 1456, è allestita una ricca esposizione di armi antiche e preziosi reperti realizzata in collaborazione con l'Accademia di Oplologia e Militaria di Ancona ed i Musei di Stato della Repubblica di San Marino.

Una sezione della mostra è dedicata a Cacciatori e guerrieri dalla pietra all'acciaio, esposizioni di armi per la caccia e per il combattimento curata dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche.



I prodotti tipici

Produzione di vino “Rosso Conero d.o.c e Conero docg riserva “Grigiano”

Norcineria: prosciutto, lonza, lonzino, ciascolo, salame nostrano, salsicce, porchetta (foto sopra) e coppa di testa.

Olio extra vergine ottenuto con spremitura a freddo.

Specialità: olio al limone

Miele

Oli essenziali e prodotti cosmetici naturali

I piatti tipici

CRESCIE: tipo di pane rotondo sottilissimo preparato con farina , lardo, strutto, olio di oliva e cotto sulla brace. Si accompagna molto bene con affettati, carne alla brace, foglie di campo.

FOGLIE DI CAMPO: le rinomate nostrane “foie de campo” sono un miscuglio di erbe particolari, raccolte nei campi, nei “greppi” quali “ la speranza, i grespigni, le papole, i ciuffoletti, i grugni selvatici”, le bietole, i spinaci, le patate. Le verdure vengono poi bollite, ben scolate e insaporite in padella con sale, aglio, rosmarino. Infine vengono gustate in mezzo alle crescie: da ciò la ricetta della “CRESCIA SA LE FOIE”.

INSALATINA GUSTOSA MISTA: inalata con “scaccialepri, pimpinella, mastrici, tughina, raponsoli”, condita con olio nostrano d’oliva e aceto fatto in casa.



CONIGLIO IN PORCHETTA (foto sopra) : coniglio aperto, riempito di cotica di maiale e ripieno di carne insaporito con finocchietto selvatico, aglio, sale e pepe, irrorato di vino bianco e cotto molto lentamente in apposita pentola di rame.



BISCOTTI DI MOSTO: biscotti fatti con il mosto nel periodo di ottobre-novembre che si conservano in contenitori ben chiusi, per tutto l'inverno.

SCIUGHETTI: crema di mosto con mandorle che si fa in casa nel periodo di ottobre-novembre.

CIAMBELLONE: dolce con uvetta molto semplice e poco costoso, tramandato dai nostri nonni, che veniva preparato nelle case specialmente nei giorni di festa. Oggi viene arricchito anche con gocce di cioccolato o nutella.

DOLCE DELLA CONTESA: antica e rinomata ricetta medioevale , a base di pasta sfoglia , preparato appositamente dalla Pasticceria Piero di Offagna, nell'ultima settimana di luglio in occasione delle FESTE MEDIOEVALI, viene servito e accompagnato al MORETUM, vino di more e miele, durante la cena medioevale.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Feste medievali Offagna – Luglio - Offagna (AN) - Nate dal desiderio di far rivivere l'antica tradizione della disfida in armi (lancia, balestra, arco e mazza ferrata) fra i quattro rioni del paese, le Feste Medievali di Offagna si sono subito proposte come suggestivo connubio fra storicità e spettacolo, fra cultura e tradizione. Per un'intera settimana, il paese si trasforma in un autentico borgo medievale e nelle sue strade e piazze torna a rivivere l'atmosfera del passato grazie alla cura usata nel ricreare ambienti e scene di vita medievale attraverso la rappresentazione in costumi dell'epoca, sapientemente riprodotti da sarti e costumisti offagnesi. La contesa costituisce un aspetto peculiare delle Feste; infatti per due serate consecutive gli armigeri dei quattro Rioni: Croce, San Bernardino, Sacramento e Torrione si affrontano utilizzando arco, balestra, lancia e mazza ferrata al fine di conquistare l'ambito Palio che consentirà al Rione vincitore di issare per un anno il proprio vessillo sul Mastio della Rocca. La disfida in armi di Offagna é l'unica in Italia a utilizzare quattro armi differenti. Sito Web: <http://www.festemedievali.it/> Email: offagna@festemedievali.it

FESTA DELLA MADONNA DELLA ROCCA - Si tiene nel mese di Aprile - Offagna (An)

FESTA DEL SANTO PATRONO - Si tiene nel mese di Maggio - Offagna (An)



Dove mangiamo ?

“Sotto la Rocca” – Pizzeria - 071.7107198 - 071.720888 - *Via dell'arengo, 71* - 60020 - Offagna (AN) - solo pizza, squisita, onesto, paella, pizza, economico

“Il Cresciolo” – Ristorante - 071.7208025 - www.ilcresciolo.it - *Via boccolino di guzzone, 15* - 60020 - Offagna (AN) - cucina tipica marche, cassata ghiacciata con pinoli e crema di frutti di bosco, paesaggio, crescita, panoramico, borgo antico

“Alocco” – Trattoria - 071.7107049 - *Via montegallos, 23* - 60020 - Offagna (AN) - cucina marchigiana, casereccia, carne, pasta, vino

Casale Il Gallo Bianco - Via aspigo, 2 - vallone - 60020 - Offagna (AN) - cucina tipica anconetana, fiorentina, cucina casereccia, carne.

Le Vergare - Via traversa massa, 3 - 60020 - Offagna (AN) - cucina marchigiana, campagnolo



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 :

Agriturismo “L’arcobaleno” - 071.7107567

Agriturismo “Le Vergare” - 071.7107036

Airone Country House (Locanda) - via Chiaravallese 154 - Tel. Fisso: 071 7107537 - Cell: 334 3395902 - Cell: 338 8886315 - SAN PATERNIANO - OSIMO (AN) - dista 2.36 Km da OFFAGNA

Poggio Agli Ulivi (Agriturismo) - Via Montesicuro 215 - Tel. Fisso: 071 803423 - MONTESICURO - ANCONA (AN) - dista 2.42 Km da OFFAGNA

Agriturismo Azzurro (Agriturismo) - Via San Valentino 61 - Tel. 347 7674029 - SANTO STEFANO - OSIMO (AN) - dista 3.50 Km da OFFAGNA

Agriturismo le Bucoliche (Agriturismo) - Via Montegalluccio 38 - Tel. Fisso: 071 7133432 - SANTO STEFANO - OSIMO (AN) - dista 3.95 Km da OFFAGNA

Info Turistiche ...

Pro Loco Offagna - Piazza del Maniero, 17 - Tel 071.7107552 - Fax 071.7107552 - Sito: www.festemedievali.it - e-mail: offagna@festemedievali.it - www.offagna.org

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Offagna – Agriturismoonline – Regione Marche.

