

La storia del territorio cervarese



Cervaro attraversò poi i secoli oscuri delle invasioni barbariche e dello spopolamento, per rinascere come agguerrito centro fortificato, a controllo, insieme al vicino castello di Torrocolo, della pianura di Cassino.

La sua privilegiata posizione strategica spiega, per il medioevo, l'attenzione che i potenti gli riservarono, a cui corrispose, tuttavia, un fiero spirito di indipendenza dei suoi abitanti, che più volte si ribellarono contro una vessatoria oppressione fiscale e per conquistare una reale autonomia. Malgrado le distruzioni e le calamità, che nel tempo l'hanno più volte duramente colpita, Cervaro ci ha fatto giungere la voce di una popolazione laboriosa, attaccata ai suoi luoghi di culto (le chiese e il celebre santuario), nei quali i pregievoli affreschi, che ancor oggi ammiriamo, erano l'espressione di un'intensa devozione e di un'originale creatività.

Cervaro, secondo una tradizione popolare, porta questo nome perché, sul "pesculum" località corrispondente all'attuale Castello, viveva un branco di cervi, che nell'altura del "pesculum" soleva passare la maggior parte del tempo. Il territorio cervarese si estende per una superficie di quasi 40 chilometri quadrati. Sul territorio, per un terzo pianeggiante, un terzo collinare ed un terzo montuoso, si innalzano i monti Rachis, Aquiloni, Porchio, Chiaia e Trocchio.

Numerosi corsi d'acqua solcano il territorio di Cervaro e quasi tutti i ruscelli che hanno loro

origine dalle alture di Cervaro, sfociano nel Gari e nel Rapido. Esso confina con i comuni di Cassino, San Vittore del Lazio, Viticuso, Vallerotonda e Sant 'Elia Fiumerapido.

Grazie alla natura del territorio, a Cervaro, si possono trovare rigogliosi vigneti ed estasi uliveti. La monocoltura con successo soprattutto sulle colline e sulle pendici assolate del Monte Aquilone. Grazie alla felice esposizione a mezzogiorno degli uliveti, alla scelta delle piante d'olivo e alla frequenza tra esse, di olivastri e olivastrelli, indispensabili per una feconda impollinazione, al tempo della fioritura, l'olio cervarese è di eccellente qualità. L'olio cervarese è il prodotto del quale andare più fieri e non ha niente da invidiare all'olio d.o.c. prodotto in altre località.