

CIVITANOVA DEL SANNIO (IS) m 655 s.l.m.



Pop. 920; Sup. Km² 50,47; Dens. 18. Patrono: S. Bernardino.

Popolazione negli anni: *fuochi*: 118 nel 1532; 153 nel 1545; 174 nel 1561; 173 nel 1595; 120 nel 1627; 160 nel 1648; 129 nel 1669; *abitanti*: 1748 nel 1780; 2171 nel 1795; 3098 nel 1835; 333 nel 1861; 3445 nel 1881; 3133 nel 1901; 3065 nel 1911; 2339 nel 1931; 2644 nel 1936; 2475 nel 1951; 1845 nel 1961; 1325 nel 1971; 1078 nel 1981; 1015 nel 1991; 949 nel 2001; 955 nel 2011; 927 nel 2018.

Origine e storia: Il nome deriva dalla sua origine, poiché vicina a “*Civitavetula*” che era Duronia, essendo sorta dopo si chiamò Civitanova e, per distinguersi da altra nelle Marche, il Consiglio Comunale del 26 dicembre 1863 chiese di aggiungere la dicitura “del Sannio”, cosa che fu approvata con R. Decreto 4 febbraio 1864, così si distinse da Civitanova Marche.

La notizia più antica risale all'anno 1002, quando il Conte Beraldo d'Isernia e sua moglie Gemma, che all'epoca risiedevano in Bagnoli, vollero donare un monastero alla regola di S. Benedetto. Nei primi anni del periodo angioino essa è feudo di Pietro Rodico, vivente nel 1279; di lui si sa che nel 1275 era ricorso al Re per essersi i vassalli rifiutati di corrispondergli la prestazione per il vestiario proprio e dei familiari, ovvero la “*collecta pannorum*”.

Da Rodoico e dalla sua discendenza passò a Burlesca Boccafoglia, vedova di Andrea d'Isernia. Burlesca Boccafoglia, nel 1321 nominò erede il figlio Landolfo d'Isernia, il quale morì nel 1325. Nel 1330 titolari di Civitanova sono gli eredi di Landolfo per tre quarti e per un quarto Angelo Santangelo.

Nel 1354 e nel 1360 con stipule diverse per notar Ragone di Frosolone e notar Garganus d'Isernia, Giovanni d'Evoli acquistò le quote riunificando il feudo. Egli fu signore di Civitanova fino al 1443, quando i suoi eredi vendettero il feudo a Paolo di Sangro.

Morto Paolo di Sangro nel 1455, Civitanova fu devoluta al demanio e Alfonso I d'Aragona l'assegnò a Andrea d'Evoli. A lui succedettero i figli fino al 1603, quando, deceduta Aurelia d'Evoli senza prole, suo successore per Civitanova fu il nipote Ferdinando Caracciolo duca di Ferolito, dal quale passò alla sorella Isabella maritata Caracciolo di Santobuono.

Giovanni d'Evoli, vedovo di Aurelia e creditore dei Caracciolo mosse lite, la quale terminò nel 1606 con la cessione di Civitanova da parte della convenuta, dopo che fu apprezzato il feudo dai tavolari nominati nelle persone di Virgilio di Marino, Ferrante Brancia e Scipione Rovito.

Nel 1627 i creditori di Gianbattista d'Evoli adirono il R. Consiglio per fare esporre in vendita il feudo e il 19 agosto 1629 rimase aggiudicato a Giovanni Geronimo d'Alessandro duca di Pescolanciano per 26.000 ducati, secondo l'apprezzo, nel 1627, del tavolaro Nicola Maione.

La famiglia D'Alessandro fu signora di Civitanova fino alla eversione della feudalità.

Del Comune di Civitanova faceva parte la frazione di Chiauci, che nel 1811 fu costituita Comune.

Nel suo agro erano presenti altri piccoli feudi:

Con dispaccio di Ferdinando IV di Borbone del 1799 i cittadini di Civitanova vengono esentati di tutti i pesi fiscali per dieci anni, per essere risarciti dai danni subiti nel periodo della Repubblica napoletana.

Casale, disabitato dal XV secolo;

S. Stefano; abbandonato per calamità;

Castelluccia, presso il fiume Trigno abbandonato dagli abitanti in seguito a calamità naturali;

Forconi, Monticelli, Montelarossa, Spelonca, Pescovenafro, tutti feudi rustici;

Selviana, nell'omonima contrada;

Spronasino, alla sinistra del fiume Trigno, abitato da tempi antichissimi fu feudo di Guglielmo Raifoso, dal quale passò a Guglielmo du Savoy.

Nel 1415 fu feudo di Antonio d'Evoli di Castropignano; nel 1455 passò a Berardo de Lese e nel XVI secolo all'università di Civitanova.

La sua popolazione nel 561 fu di 17 fuochi. Nella Numerazione del 1669 è solo menzionato senza indicazione del numero di abitanti, trafugati nei luoghi vicini dopo la peste del 1656.

Notizie ecclesiastiche: Civitanovafa parte della diocesi di Trivento, comprende una sola parrocchia intitolata a S. Silvestro papa ed ha per patrono S. Bernardino da Siena, il quale fu scelto dal popolo in virtù di avere il Santo soggiornato nel locale Convento del Carmine. La festa del patrono si celebra il 20 maggio. Le chiese sono:

S. Silvestro, di antichissima fondazione, X secolo, all'origine a una sola nave, più volte restaurata e ampliata nel XV secolo a tre navi, lunga m 32, larga m 17, alta m 12, la cui navata centrale ha un pregevole soffitto a cassettoni opera di Alessandro De Mascio; ha un campanile d'epoca angioina a cuspide.

All'interno si possono ammirare dipinti dell'artista locale Giovanni Ferrante e di Pasquale De Curtis e le statue lignee dell'oratinese Giovannitti e il campobassano di Zinno e l'Immacolata di Amalia Dupré.

S.Rocco, eretta nel XVII secolo a devozione del santo titolare per la protezione dall'epidemia di peste del 1656, all'interno si ammira la statua di S. Rocco di Francesco Paolo di Zinno.

Madonna del Carmine, era pertinenza dell'antico convento benedettino; Fu pure adibita a sepoltura durante il XVII secolo. All'interno la statua della Madonna, opera della scultrice Amalia Dupré di Firenze.

Personaggi illustri:

Antonio Cardarelli, illustrissimo clinico, per le note biografiche consultare questo sito:

<https://www.ugodugo.it/antonio-cardarelli>

Per chi voglia saperne di più consiglio "Le grandi figure della Medicina Molisana" di Italo Testa-Palladino Editore, Campobasso 2011.

Altro: Civitanova in bellissima posizione con vedute verso la Valle del Trigno, offre al visitatore, oltre alle passeggiate per ammirare panorami e per osservare la ricchezza della flora mediterranea, ricca di essenze, piante medicinali, funghi e tartufi, da vedere il centro storico coi tanti manufatti in pietra locale, le chiese, il palazzo marche sale, la bellissima Croce in pietra nel centro della piazza principale, l'insediamento sannitico nel suo agro; ma offre anche una gastronomia ricca di ottimi insaccati, latticini e formaggi, piatti di paste fresche condite con funghi e tartufi, nonché i secondi di carni d'agnello e capretto, alla brace o al forno o sotto la coppa con patate, ma la ristorazione locale offre anche piatti della buona cucina nazionale.