

Isernia; Aesernia in latino; Aisernio in osco; Sèrnìa in dialetto isernino; è un comune italiano di 22.082 abitanti, capoluogo dell'omonima provincia in Molise.

Primo insediamento paleolitico documentato d'Europa, fiorente città sannita, capitale della Lega Italica, Municipium romano, tenace oppositrice contro le truppe napoleoniche e piemontesi, medaglia d'oro al valor civile per i bombardamenti subiti durante la seconda guerra mondiale ed infine capoluogo di provincia; Isernia è una delle città di riferimento dell'Alto Molise. Nonostante la sua storia sia stata sempre legata al Regno delle Due Sicilie, Isernia si distacca culturalmente e urbanisticamente da esso, poiché possiede numerose caratteristiche delle città dell'Italia centrale.

« A Isernia, che vanta il titolo di prima capitale d'Italia, custode di bellezze naturali ancora intatte e di testimonianze significative di una lunga storia di civiltà; a Isernia, medaglia d'oro al valor civile per le stragi e distruzioni belliche sopportate con eroico contegno; a Isernia, che fedele al suo motto araldico risorge oggi come capoluogo di una provincia ricca di antiche virtù e forte di una gioventù laboriosa e onesta. »

(Carlo Azeglio Ciampi in occasione della sua visita alla città, 25 marzo 2002)

Stato: Italia

Regione: Molise

Provincia: Isernia

Coordinate: 41°35'49"N 14°14'07"E / 41.59694°N 14.23528°E Coordinate: 41°35'49"N 14°14'07"E / 41.59694°N 14.23528°E

Altitudine: 469 m s.l.m.

Superficie: 68,74 km²

Abitanti: 22.082 31 luglio 2010

Densità: 321,238 ab./km² □ □

Frazioni: Acquazolfa, Bazzoffie, Breccelle, Capruccia, Castagna, Castelromano, Collecroci, Colle de' Cioffi, Colle Martino, Colle Pagano, Conocchia, Coppolicchio, Fragnete, Marini, Saliotto, Valle Soda, Valgianese

Comuni contigui: Carpinone, Forlì del Sannio, Fornelli, Longano, Macchia d'Isernia, Miranda, Pesche, Pettoranello del Molise, Roccasicura, Sant'Agapito

CAP: 86170

Pref. Telef.: 0865

Cod. ISTAT: 094023

Cod. catasto: E335

Nome abitanti: Isernini

Santo Patrono: San Celestino V

La città è servita da una piccola ma efficiente flotta di autobus divisa in 8 linee: le prime 3 collegano le varie zone del centro cittadino, le restanti 5 collegano il centro cittadino con le varie frazioni.

Nome Linea

Colore Linea

Percorso

Frequenza

Linea 1

Rosso

Ospedale, Via Roma, Via Matteotti, Piazza G. Tedeschi, Corso Garibaldi, Piazza della Repubblica (FS),

30 minuti

Linea 2

Verde

Ospedale, Via Roma, Via Matteotti, Piazza G. Tedeschi, Corso Risorgimento, Via Formichelli, Via Giovan

30 minuti

Linea 3

Blu

Ospedale, Via Roma, Via Matteotti, Corso Risorgimento, Via Molise, Via G. Veneziale, Corso Risorgime

30 minuti

Linea 4

Celeste

Piazza della Repubblica (FS), Ospedale, Capruccia, Cimitero, Piazza della Repubblica (FS)

//

Linea 5

Celeste

Piazza della Repubblica (FS), S. Lazzaro, Saliotto, Ospedale, Piazza della Repubblica (FS)

//

Linea 6

Celeste

Piazza della Repubblica (FS), Ospedale, Fragnete, Piazza della Repubblica (FS)

//

Linea 7

Celeste

Ospedale, Piazza della Repubblica (FS), Colle Martino, Piazza della Repubblica, Ospedale

//

Linea 8

Celeste

Ospedale, Piazza della Repubblica (FS), Castelromano, Piazza della Repubblica, Ospedale

//

Il territorio del comune di Isernia è attraversato principalmente dalla Strada statale 17 dell'Appennino Abruzzese e Appulo Sannitica che la collega a nord con Sulmona, L'Aquila fino ad arrivare a Antrodoto, e verso est fino a raggiungere Campobasso e Foggia. Negli ultimi anni è stata inaugurata la variante della ss17, che arriva fino a Forlì del Sannio, e che rappresenta il primo pezzo della nuova strada che collegherà Isernia con Castel di Sangro.

Molto importanti sono anche la Strada statale 650 di Fondovalle Trigno, che collega Isernia con San Salvo Marina, la Strada statale 85 Venafrana che collega la città con Vairano Patenora ed infine la Strada statale 627 della Vandra che la collega con Sora.

Isernia dista esattamente 80 km (sulla rete stradale) da entrambe le coste, sia quella adriatica di San Salvo Marina sia quella tirrenica di Scauri.

La posizione strategica di Isernia permette veloci collegamenti con le principali città vicine (Roma, Napoli, Campobasso) attraverso una rete ferroviaria regionale ed interregionale con i seguenti tempi:

Roma: 2 ore - Napoli: 2 ore - Pescara 1,5 ore - Campobasso: 0,5 ora

Il clima risulta essere generalmente rigido nella stagione invernale, quando si verificano abbondanti nevicate sui monti, le estati sono relativamente fresche, fanno eccezione i centri posti a quote più basse dove le estati risultano essere calde e gli inverni freddi ma senza eccessi.

ISERNIA

Mesi

Stagioni

Anno

Gen

Feb

Mar

Apr

Mag

Giu

Lug

Ago

Set

Ott

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Nov

Dic

Inv

Pri

Est

Aut

T. max. media (°)

9,6

10,5

13,1

16,7

21,4

26,0

29,1

29,8

25,4

18,7

13,5

11,4

10,5

17,1

28,3

19,2

18,8

T. min. media (°)

2,2

2,6

4,8

7,6

11,0

14,5

17,0

17,1

14,8

9,9

6,3

4,5

3,1

7,8

16,2

10,3

9,4

Il 16 febbraio del 1970 il Parlamento sancì l'istituzione della nuova provincia con la legge n. 20, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 41 del 16 dello stesso mese. La Provincia diventò operativa il 3 marzo 1970.

Lo stemma di Isernia è formato da uno scudo oblungo di tipo sannitico, su cui campeggiano le iniziali della città composte da un caduceo, intorno al quale è attorcigliato un serpente; lo scudo è avvolto da foglie di acanto ed è sormontato da un elmo, rabescato a cancelli con cimiero. Le lettere, le foglie e i bordi dello scudo sono giallo-oro, lo scudo è azzurro e l'elmo è grigio scuro. Il caduceo, emblema del potere ed anche della prosperità, indica che Isernia è stata sempre città regia e mai assoggettata in feudo, se non per pochi anni; il serpente, invece, è simbolo di prudenza, di riflessione, di pace e di sollecitudine, qualità necessarie per riuscire nelle imprese. Il caduceo ed il serpente accoppiati simboleggiano anche la prosperità e la buona salute; erano infatti attributi tradizionali di Esculapio, dio della medicina.

Non si hanno notizie certe dell'epoca in cui è stato adottato lo stemma, né si conosce il nome del suo ideatore. Il primo documento storico pervenutoci, su cui è riprodotto lo stemma della città di Isernia, è il privilegio concesso alla città da Carlo V nel 1521, il cui originale cartaceo è conservato nella biblioteca comunale. Nel corso dei secoli è stato più volte ritoccato, abbellito, ma lo scudo e la disposizione delle lettere sono rimasti sempre uguali; quello attuale risale al 1956.

Il comune di Isernia è stato insignito della Medaglia d'oro al valor civile nel 1960.

«Sopportava con stoico coraggio numerosi e spaventosi bombardamenti aerei che distruggevano la maggior parte del centro abitato e uccidevano un terzo dei suoi abitanti, mai deflettendo dal suo eroico e dignitoso contegno verso lo straniero e dalla sua fede nella risurrezione della Patria.»

ü Biblioteca civica "Michele Romano", in piazza Santa Maria 5

ü Biblioteca provinciale Theodor Mommsen, è la biblioteca provinciale che ha sede nel palazzo della provincia in via G.Berta. Nata per un progetto provinciale di diffusione della cultura e della lettura in tutto il territorio, contiene circa 40.000 volumi e 60.000 tra giornali quotidiani, periodici ed opuscoli, in particolare per le sezioni "scienze", "economia" e "diritto". Sono presenti emeroteca, mediateca e internet point.

ü Biblioteca comunale, via Kennedy, 19

ü Biblioteca della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, corso Risorgimento, 302

ü Biblioteca dell'archivio di Stato di Isernia, Via L. Testa, 27

ü Biblioteca dell'Ente provinciale per il turismo pentro, via Farinacci, 9

ü Biblioteca di ateneo di Isernia, via Mazzini, 9

Isernia è, insieme a Campobasso, Termoli e Pesche (IS), una delle sedi dell'Università degli studi del Molise.

Scienze Politiche, dell'Amministrazione e di Governo

ü Corsi di laurea triennale in Scienze della Politica e dell'Amministrazione

ü Corsi di laurea magistrale in Scienze Politiche e di Governo

Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali

ü Corso di laurea in Informatica

ü Corso di laurea in Scienze Biologiche

ü Corso di laurea in Ottica e Optometria

ü Scienze dell'Ambiente e della Natura

Facoltà di Scienze Umane e Sociali

ü Beni Culturali

ü Corso di laurea in Lettere

Facoltà di Medicina e Chirurgia, una sede dell'università di Roma La Sapienza

ü Corso di laurea in Infermieristica

ü Corso di laurea in Igiene Dentale

□

ü Celestino V (1215 circa, Fumone 1296) Papa, Isernia ne rivendica la nascita.

ü Andrea da Isernia (Isernia 1230 circa, Napoli 1316) giurista.

ü Onorato Fascitelli (Isernia 1502, Roma 1564) poeta.

ü Giovan Vincenzo Ciarlanti (Isernia 1593-1654) storico.

ü Roberto Farinacci (Isernia 1892, Vimercate 1945) politico, giornalista.

ü Franco Ciampitti (Isernia 1903-1988) scrittore.

ü Tullio Tedeschi (Isernia 1910-1987) medaglia d'oro al v.m.

ü Ferdinando Venezia (1887-1946) componente della Consulta Nazionale.

ü Sabino D'Acunto (Isernia 1916, Sessano del Molise 2004) già sindaco di Isernia, poeta, giornalista, scrittore.

ü Rino Capone (Isernia 1946) scrittore.

ü Erennio Pontio (vissuto ad Isernia nel IV secolo a.C.) comandante dell'esercito Sannita.

I prodotti autoctoni sono:

ü il tartufo molisano, in particolare quello bianco, di cui ne è ricca l'intera provincia, si stima infatti che contribuisca alla produzione nazionale con una quota di mercato del 40%.

ü la cipolla di Isernia detta anche di San Pietro: tonda, schiacciata e di dimensione notevole (ogni cipolla pesa circa dai 100 ai 300g). Famosa anche la varietà Majorina, più piccola e precoce. È molto importante nella tradizione isernina sia in campo medico, perché veniva usata per la cura delle cisti e duroni ai piedi, sia dal punto di vista della preparazione di piatti tipici come la frittata di cipolle. A Isernia è presente un proverbio sulla cipolla « La mogli ch vò ben a ru marit la sera r fa truà la cpullata » (La moglie che vuole bene al marito la sera gli fa trovare la cipollata).

Riguardo i piatti tradizionali, sono da provare:

ü Sagnette e fagioli all'isernina, per prima cosa bisogna lessare le sagnette (500g) in acqua salata, poi bisogna soffriggere nell'olio (125ml) aglio e peperoncino. Scolare le sagnette lasciandole brodose e uniamo nella stessa pentola i fagioli (cucinati precedentemente, 5000g)

con l'acqua di cottura e infine, in un sol colpo, l'olio bollente in modo da creare il classico rumore delle "Bandiste e Sciuvrarelle". Lasciar riposare per qualche minuto e servire.

ü "ru macche" (polenta con fagioli),

ü "i frattaruoli" (tocchetti di polenta con salsiccia),

ü "la pezzata" (carne di pecora cucinata a fuoco lento),

ü "l'abbuoto" (interiora di agnello avvolte in budella),

ü "ru sciarone" (mezzelune di pasta ripiene di uova e formaggi).

In zona si producono anche molti vini, perlopiù produzioni casalinghe, tra i quali:

ü Pentro di Isernia bianco

ü Pentro di Isernia rosso

ü Pentro di Isernia rosato

