

## Da Visitare

### Ruderi del Castello Medievale

Imponente struttura a pianta quadrangolare, con due possenti torri, in fase di avanzata ristrutturazione conservativa, ha origini incerte, anche se si pensa sia stato costruito nel XIII sec. dai baroni di Pietramala. Secondo la leggenda fu Cleto, nutrice della regina delle amazzoni, che, fuggita da Troia, venne a fondarlo. Di certo si sa che attorno al 1200, era presidio militare a guardia di quel percorso che univa, e unisce ancora, la costa tirrenica con la città di Cosenza. Subicostanti rifacimenti nel corso del '500. Altri resti sono avanzati dalla cinta muraria, dai bastioni e dalle torrette; inoltre, si possono altresì osservare i ruderi delle due torri cilindriche di epoca medievale. Sotto la baronia dei Giannuzzi, discendenti dei Giannuzzi-Savelli di Roma e nobili di Cosenza, il castello fu ristrutturato e modificato in vera fortificazione.

### Chiesa della Castellanza

Un tempo era al servizio del vicino Castello. Semidistrutta dal terremoto nel 1905, conserva la torre campanaria e la struttura originaria. La facciata presenta un portale lapideo in pietra arenaria locale.

### Porte d'accesso al Centro storico

Si accede al centro storico mediante quattro porte: Porta Pirillo a sud, Porta Forgia ad ovest, Porta Cafarone ad est e Porta Timpona a nord-ovest. Alla sera le porte venivano chiuse e sorvegliate, mentre il paese s'isolava così dal resto del territorio. Porta Pirillo, così chiamata perché la piazzetta antistante aveva ed ha la forma di una pera; Porta Forgia perché vi erano i "forgiari" che lavoravano il ferro per costruire le armi; Porta Cafarone chiamata così dal nome della persona addetta alla sorveglianza della gente che ne usciva o ne rientrava; Porta Timpona, perché vicino ad un dirupo dal quale era impossibile avventurarsi.

**Castello feudale di Savuto**  
Nella frazione Savuto, nota nel 1524 come Castrum Sabatii, che sovrasta l'omonimo fiume, ben visibile anche dall'autostrada, tra gli svincoli di San Mango d'Aquino e Falerna, si trovano avanzi di un castello feudale edificato sopra la roccia; in evidenza i resti delle mura perimetrali, delle torri merlate e del portale in pietra del sec. XVI; su un muro, iscrizione con dedica in lingua latina di Eliodora Sabbasia, del sec. XVI.

**Chiesa della Consolazione**  
Posta ai piedi del paese fu eretta nel 1600 e restaurata nell'800, ha un campanile di stile moreesco la cui cupola è a cuspidi ricurve ricoperta da embrici maiolicati. All'interno affreschi ottocenteschi di R. Aloisio da Aiello e un dipinto ad olio su tela, con la Madonna della Consolazione, purtroppo trafugata.

**Campo archeologico**  
La zona riveste interesse archeologico, in particolare la tomba a grotticelle con resti umani scoperti nella zona Pantani, a valle dell'abitato di Cleto, nonché il ritrovamento nell'area di materiale ceramico, manufatti litici e utensili di ossidiana: ciò lascia supporre che a Cleto, come nella vicina Serra d'Aiello (Cozzo Piano Grande), esistesse un insediamento affente a un sistema preistorico autoctono. Vi sono anche numerose grotte naturali.

# La magia di Cleto tra vicoli e castelli

di GIOVANNA BERGANTIN

UNO spettacolo a cielo aperto, con affaccio su due corsi d'acqua: Cleto, a una manciata di minuti da Campora S. Giovanni sul Tirreno costentino, arroccato sulle pendici del Monte Sant'Angelo, domina la valle con il suo incastro di vicoli acciottolati e di edifici vecchi di secoli, cresciuti dalla sommità verso il basso, ben protetti da torri di guardia e mura molto solide. Tutto intorno, verdi colline dal profumo di uliveti dalle cui fronde pendono frutti carnosissimi, avvicendati, a tratti, dalla presenza di alberi con fichi invitanti, dalle rosse bocche spaccate. Lungo il tratto di strada, salendo, seduce la vista di uliveti disposti a schiera, sistemati dolcemente su morbidi crinali, tutt'intorno prosperano circa 130.000 ulivi di qualità carolea, con produzione di un extravergine dorato, ottenuto dalla molitura in frantoi locali, risultato speciale di una virtuosa combinazione tra il terreno fertile ed il clima. In questo borgo, con le sue contrade sparse fra il fiume Savuto ed il torrente Torbido, in un microclima tipico, non meraviglia affatto incontrare anche bei vigneti: qui si alimentano dolcemente al sole quei grappoli che si trasformeranno nei tre colori della D.O.C. Savuto.

Incuriosisce la struttura del centro storico, la strada tutta in salita è da percorrere a piedi, per gustare l'intricato centro urbano, case antiche, vicoli che s'incontrano con altri vicoli, chiese e campanili, vecchi forni e frantoi e, superando sottopassi e sopra logge dalle eleganti ringhiere in ferro battuto, arrivare in alto per poter ammirare da diverse angolazioni la bellezza del paesaggio. Ma la prima immagine che resta a lungo nella memoria, quella che colpisce anche da lontano a prima vista, è il Castello medievale, sistemato sulla punta di una roccia corrugata, che lo regge a vedetta del tempo e della sorte di queste genti che non ne hanno abbandonato i ruderi. Espugnato Monte S. Angelo e arrivati in ci-



Il Castello di Cleto. A sinistra il sindaco, nostra guida, Giuseppe Furano. Sotto la famiglia Vocaturo

ma, guidati dal Sindaco Giuseppe Furano, Cleto finisce ed il vastissimo panorama che si gode dal maniero ci porta alla memoria i tanti eventi che lo hanno visto protagonista. Dal silenzio delle case abbandonate intorno al castello dove il tempo sembra proprio essersi fermato, si scende al piano dove il piccolo borgo anima con negozi di generi alimentari riforniti di un po' di tutto ed i caratteristici bar, frequentatissimi, dove è possibile incontrarsi per far due chiacchiere. Raggiungiamo, a due chilometri dal centro, la frazione Savuto per conoscere un secondo castello medievale che si proietta sulla valle, protetto da mura sicure ricoperte di capperi e con antico atrio e portale, circondato da abitazioni, alcune ancora in uso. In basso, quasi a 300 metri più giù, scorre lento il Savuto, che dopo un sinuoso percorso andrà a congiungersi col mar Tirreno.



## Cosa comprare

L'OLIO extravergine biologico sia sfuso che etichettato dai frantoi locali: Mancuso, Ianni, Fata, Giannuzzi, Spina, Longo, Lorello e altri. Salumi ed insaccati artigianali fatti con carni di suini nutriti con alimenti naturali e legati all'agricoltura biologica. Si trovano nelle macellerie Guzzo e Scanga. Sottaceti e sottoli presso l'Azienda "Sole di Calabria". Il D.O.C. Savuto. Miele d'agricoltura biologica, nell'azienda "Realmiele". Ortaggi di agricoltura biologica da "Luigina Runco".



## La ricetta del cuoco

### Dai campi alla tavola: la Pigliata

#### La Pigliata

ERA il pranzo tipico dei contadini che, levatisi alle prime ore dell'alba, a tarda mattinata si ritrovavano sui campi stanchi e di buon appetito. Gli ingredienti principali sono degli ortaggi freschi, facilmente reperibili, am-

malgamati da patate bollite ridotte a purea in sostituzione della farina, più difficile da trovare. Chi restava ai fornelli realizzava una frittata morbida, piuttosto sostanziosa, da portare agli altri familiari in campagna.

**Ingredienti:**  
4 peperoni verdi dolci  
2 pomodori maturi

1 melanzana media  
1 peperoncino verde  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

8 patate bollite sale

foglie di basilico

**Preparazione:**

In una padella di ferro dai bor-

di alti mettete con l'olio a friggere i peperoni e la melanzana lavati e tagliati a strisciole. A parte fate bollire le patate, spellatele e schiacciatele a caldo. Portate gli ortaggi a metà cottura, quindi aggiungete i pomodori a quadretti, il ba-

silico ed il peperoncino tritato. A questo punto unite le patate schiacciate seguendo la forma della padella, componendole con una forchetta. Con un lieve movimento del polso muovete la padella in modo da favorire il distacco della frittata dal fondo. Prendete un

piatto di ceramica grande e mettetelo al centro di coperto la padella. Tenete con il palmo di una mano il piatto e con l'altra impugnate il manico della padella, girate velocemente la padella e il piatto con un movimento secco, rimettete la padella sul fuoco, aggiungete ancora un filo d'olio e fate scivolare la frittata dal piatto nell'olio per finire la cottura.



## L' incontro

### Una famiglia ricca di tradizioni

E' UN RACCONTO a più voci, in crescita per i vagiti innocenti di Alioe, l'ultima nata nella famiglia Vocaturo - Pucci - Plastino - Briglio, reso da quattro generazioni, che ben rappresentano la storia della gente di Cleto. «Quando abitavamo a contrada Cannavale ed ero piccolina - ricorda la nonna Anna - mio padre Raffaele, una vita nell'agricoltura, ci aveva lasciato con mamma Carmela per cercare lavoro in Svizzera nell'edilizia. Poi, un



anno vi fece ritorno per restarci definitivamente e aprì un negozio di abbigliamento e corredi. Si andava a Napoli per comprare la biancheria, ma soprattutto si riforniva di enormi pezze di tela di cotone, di lino o di canapa avvolte attorno ad un supporto cilindrico di cartone; si rivendevano, poi, a metraggio. Non sempre il corredo si pagava in un'unica soluzione, il reddito locale seguiva la stagione dell'ulivo e della vigna, il Savuto doc, oppure si giovava delle rimesse degli emigrati. In genere tutti avevano degli appezzamenti di terra, come oggi, con gli allevamenti di suini e animali da cortile e li curavamo con

molto impegno. Tuttora, di questi tempi, ci dedichiamo alla conserva dei pomodori che si lavorano in casa e si essicano al sole e zucche e melanzane. I fichi li lasciamo appassire bene sulla pianta e quando ce ne sono tanti si mettono ad essiccare al sole su larghi graticci. Appena seccati si lavano con acqua fredda e si mettono ad asciugare nel forno a legna. Si fariscono con noci e si infilano nella "mirtilla", un rametto di mirto flessibile, ricavandone delle collanine che, si irrorano di anice, si spolverano di zucchero e si profumano di cannella per gustarle o regalarle agli amici per Natale».