

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



La « Cuccia »



Paola Craparotta



Il 13 dicembre, Santa Lucia, il must del palermitano sono le arancine e la cuccia, preparate nei modi più diversi a seconda dei gusti.

Tradizioni e storia sulla vita di S. Lucia



Lucia nasce a Siracusa alla fine del III secolo in una famiglia nobile e molto ricca. Orfana di padre, con la madre é costretta a professare di nascosto la religione cristiana per sfuggire alle persecuzioni. Da ragazzina, Lucia era promessa sposa ad un giovane pagano ma lei non aveva alcun interesse per il matrimonio: in lei era forte l'amore per Dio. Sua mamma inizia a stare male e soffre di gravi emorragie. Lucia la convince a recarsi in pellegrinaggio a Catania presso la tomba di Sant'Agata, in occasione dell'anniversario del suo martirio per chiedere grazia della guarigione.

Subito la madre ritorno' a stare bene. Supportata da questo miracolo e dalle parole della santa, Lucia tornata a Siracusa comunica alla madre che non vuole sposarsi e che la sua intenzione era quella di aiutare i poveri della città, donando loro tutto quello che possedeva.

La notizia arriva alle orecchie del pretendente di Lucia che preso dall'ira, avendo scoperto la sua fede cristiana la fa arrestare. Durante il processo, si cerca di convincere Lucia a rinnegare la sua fede pero lei non cede. Si pensa che Lucia sia una strega per questo si ordina che venga bruciata.

Cosparsa di pece e olio, il corpo di Lucia viene avvolto dalle fiamme, ma non brucia.

Alla fine Lucia fu decapitata con un colpo di spada. Si narra anche che le furono strappati gli occhi, per questo lei divenne protettrice della vista, anche se non ci sono documenti che accertano questo terribile gesto.

L'emblema degli occhi sulla coppa, o sul piatto, è da ricollegarsi con la devozione popolare che l'ha sempre invocata protettrice della vista a motivo del suo nome "Lucia", da Lux, che vuol dire "luce".

Lucia muore il 13 dicembre del 1304.

Nell'anno 1646 in periodo di carestia accadde un miracolo, domenica 13 maggio una colomba si posò durante la messa e una voce annunciò l'arrivo al porto di una nave carica di cereali.

La popolazione vide su quella nave la risposta data da Lucia alle tante preghiere che a lei erano state rivolte. Dopo il miracolo la popolazione decise di bollire il grano e di condirlo con dell'olio d'oliva.

Fu così che nacque la cuccia, il cui nome deriva da "coccio" cioè chicco.

In ricordo di questo miracolo la chiesa propone il digiuno e l'astensione, per questa giornata, di pane e pasta.

Origine geografica, ricetta, varianti e accenni sul "vino cotto"

La cuccia ha origini Siciliane.

Ci sono molte varianti di cui quella Palermitana e quella Siracusana in cui la cuccia viene condita con ricotta di pecora o crema di latte bianca o al cioccolato, viene guarnita con zuccata, cannella e pezzetti di cioccolato.

Un'altra variante è quella Trapanese che consiste nel consumare il frumento bollito semplicemente con il così detto "vino cotto", che altro non è che il mosto di vino cotto fino alla riduzione al circa 1/6 del volume originario e viene così caramellizzato.

Il vino cotto è una preziosa bevanda di antica tradizione tipica di molte regioni di cui la Sicilia.

In passato veniva utilizzato come medicina mentre oggi si impiega principalmente per la preparazione di alcune pietanze e alcune ricette come la cuccia in cui si consiglia che esso venga aromatizzato con bucce d'arancia e canditi. La ricetta del vino cotto è molto semplice e prevede l'impiego del mosto ricavato dall'uva inzolia, antico vitigno siciliano. Un buon vino cotto viene fatto con uva non lavata, separando gli acini dai raspi e mettendoli in un passaverdura per estrarre il mosto poi metterlo in pentola e lasciarlo cuocere a fuoco moderato. Portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto ed eliminare la schiuma che si forma in superficie. Deve cuocere a fuoco dolce per circa 4 ore finché il volume del liquido si ridurrà ad 1/3 del volume iniziale dovrà risultare denso. Dopo freddo si metterà nelle bottiglie di vetro ben chiuse.

Questo è un ottimo condimento dal sapore dolce e gradevole con un bel profumo fruttato dal colore che va dal granato al rubino e con un grado alcolico del 14% che accompagna la cuccia.

Prepararla non è difficile solo che alcune operazioni richiedono tempi lunghi di attesa.

Tre giorni prima della preparazione il frumento si mette in acqua cambiandola ogni giorno, dopo scolarlo e aggiungere un pizzico di sale

Ingredienti:

- 500 grammi di frumento tenero
- 1 chilo di ricotta
- 500 gr di zucchero
- cioccolato fondente (a gocce o a pezzettini)
- canditi a piacere
- vino cotto
- ceci e fave bollite

Procedimento:

Fare bollire l'acqua e versare il grano i ceci e le fave secche. Cuocere a fuoco molto basso per 6/8 ore. Quando il grano sarà cotto spegnere il fuoco, coprire la pentola con il coperchio e una copertina di lana e far riposare tutta la notte. La mattina scolarlo bene e asciugarlo con un canovaccio.

Anche la ricotta deve essere messa a scolare per circa un giorno. Dopo che ha perso tutto il liquido, la ricotta deve essere setacciata come si fa solitamente con la farina. Dopo averla lavorata per bene aggiungerla al grano e completare con i pezzetti di cioccolato fondente e a piacere con in canditi e il vino cotto. Conservare in frigorifero.

