



La « Cuccia »



Paola Craparotta

Version française réalisée par Paola Craparotta



Histoire et origine de la cuccia

Ce plat, originaire de Sicile, est en rapport avec Sainte Lucie, patronne de Syracuse.

L'histoire de Sainte Lucie

Sainte Lucie, orpheline de père, est née à Syracuse à la fin du troisième siècle dans une famille noble et riche mais chrétienne. Pour échapper aux persécutions, avec sa mère, elle pratique secrètement son christianisme. Lucie, qui devait épouser un jeune païen, fait savoir à sa mère qu'elle ne veut plus se marier et qu'elle veut aider les pauvres de la ville. L'homme à qui elle était promise en mariage n'apprécia pas du tout ce comportement. Il continua de la presser.

Lucie lui aurait demandé pourquoi il tenait tant à elle et il lui aurait répondu : "Vos yeux !"

Lucie s'arracha les yeux avec un petit couteau et après les avoir mis sur un plat, elle les porta à tâtons à son fiancé. La vierge Marie lui aurait rendu la vue avec des yeux encore plus beaux ! C'est pour cette raison qu'elle est la protectrice des aveugles

Finalement son fiancé la dénonça aux autorités comme chrétienne. Lucie refusa de se conformer au culte des idoles et pour la punir, le consul décida de l'emmener dans une maison de débauche pour lui faire perdre sa virginité. Le corps de Lucie devint très lourd et il fut impossible de l'emmener. Le consul décida alors de la faire brûler sur un bucher mais les flammes se détournèrent de Lucie alors Lucie est décapitée avec une épée.

Lucie est morte le 13 décembre 1304.



L'origine de la Cuccia : le miracle de sainte Lucie

En 1646, un navire plein de grains arrive au port de la ville et le peuple, qui souffrait d'une période de famine, pense que c'est un miracle de Sainte Lucie. C'est comme ça que la « cuccia » naît. Son nom dérive de « coccio » c'est-à-dire le grain de blé.

Il existe beaucoup de variantes de ce plat qui peut être consommé comme plat principal ou comme dessert à l'occasion d'une fête.

La cuccia de Trapani

Je vais vous présenter la variante de Trapani. Elle consiste à consommer le blé dur bouilli avec du "vin cuit" et enrichi d'autres ingrédients. L'ingrédient de base est le "vinocotto". Il s'agit du moût de vin qui est cuit, réduit d'un tiers environ et enfin caramélisé.

Le "vino cotto" est une ancienne boisson précieuse et connue partout en Sicile. Autrefois, elle était utilisée comme médicament car elle avait des effets bénéfiques sur l'organisme. Aujourd'hui, elle est utilisée dans la préparation de quelques mets et surtout dans la préparation de gâteaux comme la "cuccia" qui est aromatisé avec des zestes d'orange et des fruits confits. La recette est très simple et prévoit l'emploi du moût du vin (le cépage du raisin s'appelle "inzolia", un ancien cépage sicilien).

La recette du «Vinocotto»

- Prenez le raisin et séparez les grains des rafles ; passez-les au pressoir pour extraire le moût.
- Ensuite, mettez-le dans une casserole, portez à l'ébullition puis faites cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps et en éliminant l'écume qui se forme en surface.
- Cuire pendant 4h environ jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers et se soit épaissi.
- Une fois refroidi, mettez-le dans des bouteilles en verre bien fermées.



C'est un assaisonnement très doux, agréable, au parfum fruité, avec une couleur qui va du grenat au rubis et qui possède une teneur en alcool de 14%.

La recette de la cuccia

Ingrédients :

- 500 grammes de blé dur.
- 1 kg de ricotta.
- 500 grammes de sucre.
- Chocolat noir (granulés ou morceaux).
- Fruits confits à volonté.
- Vin cuit « Vinocotto » (on le trouve aussi au supermarché)
- Pois chiches et fèves bouillies.

Opération préliminaire:

- Trois jours avant, mettre le blé dans de l'eau.
- Changer l'eau tous les jours.
- Après 3 jours, égoutter et ajouter une pincée de sel.



Préparation :

- Faites bouillir de l'eau et versez le blé, les pois chiches et les fèves sèches dedans.
- Cuisez à feu très doux pendant 6/8 heures.
- Lorsque les grains de blé sont cuits, enlevez du feu, couvrez la casserole avec un couvercle et une couverture en laine et laissez reposer toute la nuit.
- Le matin égouttez bien et séchez avec un torchon.
- Égouttez la ricotta pendant environ une journée et la tamiser.
- Mélangez la ricotta, l'ajouter au blé et compléter avec des morceaux de chocolat noir, de fruits confits et du vin cuit.
- Enfin mettre au réfrigérateur.

