

BUSETO PALIZZOLO

LE NOSTRE TRADIZIONI



LA CUCCIA

TRA DEVOZIONE E TRADIZIONE POPOLARE

NEL GIORNO DI SANTA LUCIA



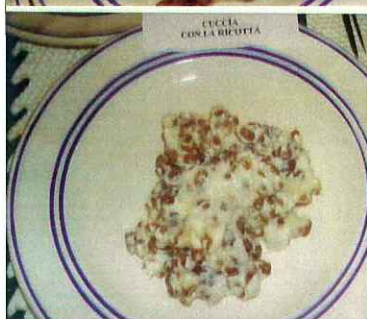
**Comune di
Buseto Palizzolo**



**Ass.Pro Loco
Buseto Palizzolo**



**Comitato Prov.
Trapani**



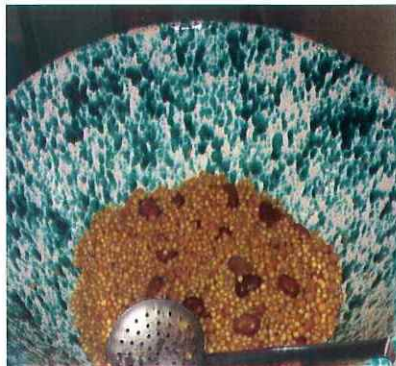
"La Cuccia"



TRA DEVOZIONE E TRADIZIONE

Questa tradizione risale ad una leggenda di cui è protagonista la città di Siracusa. Si narra infatti che nel mese di dicembre 1646 una carestia, che durava ormai da ben cinque anni, aveva pressoché esaurito le scorte di grano in quasi tutte le città della Sicilia. Gli abitanti di Siracusa che avevano invocato Santa Lucia, patrona della città, con processioni, canti, riti devozionali, videro arrivare dal mare un bastimento carico di grano che approdato ad Ortigia, salvava la popolazione dalla fame, divenuta insostenibile, che indusse la popolazione a consumare il grano così com'era, senza macinarlo, soltanto bollito e insaporito con latte e miele. Da allora, quasi come un divieto, nasce l'usanza cristiana di non mangiare farina di grano e suoi derivati come la pasta, il pane ecc...nel giorno di Santa Lucia, ma soltanto "cuccia", il cui nome deriva dal termine dialettale "cocciu", cioè chicco di grano. Nei secoli tanti ingredienti sono stati accostati alla cuccia ed è stata arricchita con alcuni legumi quali ceci e fave. Gli arabi inventarono la *cuccia da dessert*, verso la metà del 1700 in Sicilia si diffonde l'uso del cioccolato, dapprima nelle classi più aristocratiche in seguito anche in quelle del popolo. In particolare, i palermitani, grandi maestri dell'arte pasticceria, accostarono il cioccolato alla cuccia creando un dolce molto simile alla famosissima cassata siciliana, tutt'ora molto apprezzato. Nelle zone del trapanese, la tradizione vuole che sia il "vinocotto" il principale ingrediente da unire alla cuccia. Il vinocotto si ottiene facendo cuocere il mosto di uva per diverse ore fino a raggiungere 1/3 della quantità iniziale. Tanti altri ingredienti vengono comunque uniti alla cuccia come ricotta, latte, crema di latte, miele, mandorle tostate, zucchero, marsala, ecc...

La preparazione della cuccia



Lasciare a bagno il grano con le fave e i ceci durante la notte che precede la festività di Santa Lucia, quindi scolare e mettere sul fuoco con acqua poco salata, foglie d'alloro e buccia d'arancia, per circa tre ore. Raggiunta la cottura occorre coprire la pentola con un canovaccio o una copertina e lasciare riposare. La *cuccia* è un piatto devozionale che come usanza popolare va mangiata al posto del pane e della pasta nel giorno di Santa Lucia, ovvero il giorno 13 dicembre.

L'ASS. PRO LOCO BUSETO PALIZZOLO, in questa ricorrenza, offre alla cittadinanza, una degustazione della cuccia preparata in vari modi. L'evento rientra nel progetto di recupero, valorizzazione e salvaguardia delle antiche tradizioni, intrapreso già da alcuni anni. Si vuole con questo mantenere viva la tradizione e la devozione verso Santa Lucia, al fine di tramandare questa usanza alle nuove generazioni.

*Il Presidente
(Giovanni Grammatico)*

=====
Ass. Pro Loco Buseto Palizzolo - Via Pietro Randazzo, 72
Uff. Turistico - Via Palermo, 28 Centro di Accoglienza Enoturistica
Tel/Fax 0923/855184 - www.prolocobusetto.it
info@prolocobusetto.it - prolocobusetto@gmail.com