

BUSETO PALIZZOLO

LE NOSTRE TRADIZIONI



SANTA LUCIA



Comune di
Buseto Palizzolo



Ass.Pro Loco
Buseto Palizzolo



Comitato Prov.
Trapani

Il suo culto e la devozione, anche con forme folkloristiche, hanno avuto una straordinaria diffusione soprattutto nei paesi scandinavi e del nord Europa in genere, probabilmente a causa dell'interpretazione etimologica del nome Lucia. In quanto sarebbe "la *Santa della luce*" che accecatasi per sfuggire a un suo feroce pretendente, diffonderebbe nel giorno della sua festa, lo splendore dei suoi occhi sulle notti interminabili del lungo inverno. scandinavo. Per questo motivo Santa Lucia viene invocata come protettrice della vista.



"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 Storia



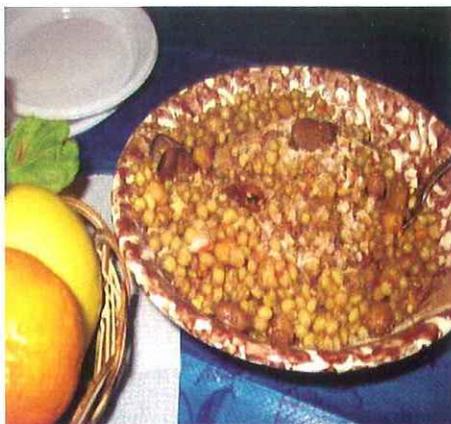
Santa Lucia nacque a Siracusa, ma non si conosce con certezza la data. La sua vita d'altronde è un insieme di eventi leggendari, che testimoniano l'enorme venerazione di cui gode a tutt'oggi. La giovane Lucia subì il martirio sotto l'imperatore Diocleziano, pertanto si vuole fissare la data di nascita nel 283. Il documento più antico che fa riferimento alla Santa, è un'iscrizione del V° secolo, in cui si parla di un certa Euskia, morta nel "giorno della mia patrona Lucia". Discendeva da una nobile famiglia siracusana e perse il padre quando era ancora piccola, ragion per cui madre e figlia vissero sempre l'una per l'altra. Per una grave malattia contratta dalla madre, Eutichia, si recarono entrambe in pellegrinaggio a Catania per pregare sul sepolcro di Sant'Agata, sul quale pronunciò il voto di conservare

la castità. Cominciò così a farsi strada nel suo animo il desiderio sempre più intenso di somigliare alla Vergine Maria e di consacrarsi interamente a Dio, anche nella speranza che la madre rinunciassero all'idea di darla in sposa ad un giovane che si era innamorato di lei. Regalò quindi tutta la sua dote ai poveri, rinunciò al matrimonio, ma il suo pretendente la denunciò e la fece arrestare. Fu sottoposta quindi a diverse torture: trascinata dai buoi, cosparsa di pece caldissima, posta sui carboni ardenti ecc.... Per sfuggire al carnefice si strappò gli occhi e dopo tutti questi tormenti, cadde sfinita e morì (nel 303 a.c.). Le sue spoglie non si trovano a Siracusa, in quanto molto probabilmente furono trafugate in epoca bizantina e portate a Costantinopoli. In seguito furono saccheggiate dai veneziani e portate a Venezia, dove sono conservate tutt'ora.

L'iconografia popolare risente fortemente dell'episodio dello strappo volontario degli occhi, in quanto la Santa viene raffigurata con un piattino in mano su cui sono posti gli occhi. Altri attributi possono essere una spada oppure anche una tazza da cui fuoriesce una fiamma. A Siracusa le stampe popolari riproducono la Santa su un fercolo d'argento, con un mazzo di spighe in mano, la tazza con gli occhi e un pugnale conficcato in gola. La sua festa cade il 13 dicembre ma prima dell'introduzione del calendario moderno (1580) si celebrava il 21 dicembre, il giorno del solstizio invernale, da cui deriva il detto popolare "*Santa Lucia il giorno più corto che ci sia*".

In alcune località si confezionano in questo giorno dei pani a forma di occhi, che si mangiano dopo esser stati benedetti, con lo scopo di preservarsi da malattie della vista. Si offrono anche ex voto d'argento a forma di occhi, che vengono appesi sulla "vara" il giorno della festa.

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 come usanza devozionale 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 nostre tradizioni, intrapreso già da alcuni anni. Si vuole con questo contribuire a far conoscere la storia, la tradizione e la devozione verso Santa Lucia, al fine di tramandarle 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.prolocobuseto.it
info@prolocobuseto.it - prolocobuseto@gmail.com

Realizzazione a cura di Giovanni Grammatico