



Palermo Saved from the Sea on Saint Lucia Day

Angela Alessandra BADAMI

Full Professor of Urban Planning. Department of Architecture, University of Palermo. Palermo, Italy.

Abstract

On the day of Saint Lucia, December 13th, an event that happened centuries ago is commemorated in Palermo. In the 17th century, the city, starving to death due to a famine, thought it was at the end of its days. Unexpectedly, a ship loaded with grain arrived from the sea and landed in the port of Palermo. Thus, was born an original recipe based on wheat which is still prepared only on the day of Saint Lucia and which excites all Palermitans.

IMAGE | *La Cala, the ancient port of Palermo, and Saint Lucia. (Source: Graphic composition by the author).*

Keywords

Religious gastronomic traditions | Cuccìa | Wheat cakes | Arancine | Rice balls | Panelle | Chickpea fritters | Palermo | Italy

Se provaste a proporre ad un/una palermitano/a il gioco delle associazioni mentali, qualora gli pronunciaste il nome di "Santa Lucia" lui/lei risponderebbe istantaneamente "cuccìa!", illuminandosi di colpo! Nella sua mente si accenderebbe un caleidoscopio gastronomico che con la devozione religiosa ha poco o nulla a che fare.

A disvelare il nesso logico tra le due parole è una antica leggenda che riferisce dei grandi patimenti di fame subiti dai cittadini di Palermo a causa di una grave carestia che, nella metà del XVII secolo, afflisse la città. Quando sembrava che ormai non ci fosse più scampo, la salvezza inaspettatamente arrivò dal mare: il 13 dicembre 1646, il giorno in cui si commemora Santa Lucia, attraccò nel porto di Palermo una nave colma di grano. I cittadini, stupefatti, credettero ad un miracolo e lo attribuirono alla Santa.

Tanta era la fame che i palermitani si affrettarono a prelevare dalla nave il prezioso carico e, per riempire al più presto le pance, mangiarono i chicchi di grano semplicemente bolliti. La tradizionale molitura del grano per ricavarne farina e, da questa, preparare il pane o la pasta, avrebbe richiesto del tempo, troppo tempo per una popolazione arrivata allo stremo.

Da allora, i palermitani commemorano nel giorno di Santa Lucia la salvezza che arrivò dal mare ripetendo il salvifico gesto di consumare il grano bollito. La devozione popolare alla santa vieta categoricamente di mangiare in questo giorno alimenti prodotti con la farina, e dunque sono banditi pane e pasta ma anche pizze, focacce, calzoni e così via. Un antico proverbio palermitano recita: "Santa Lucia, pani vurria! Pani nu nn'hau: accusì mi staju" ("Oh Santa Lucia, vorrei del pane! Pane non ho: e così mi sto").

Si tratterebbe dunque di un giorno di privazione se la straordinaria fantasia culinaria siciliana non fosse stata capace di trasformare il digiuno devozionale in un glorioso festino gastronomico. I chicchi di grano, come da tradizione, vanno consumati interi e bolliti, ma nulla vieta di accompagnarli, ad esempio, con un latticino fresco, con qualche frutto candito, con un nonnulla di cioccolata e con qualche spezia profumata. Ecco che dall'accostamento di questi semplici ingredienti nasce la cuccìa, un delizioso dolce al cucchiaio che tutte le mattine del 13 dicembre appare sulle tavole dei palermitani fin dal primo mattino, sostituendosi a biscotti e ai croissant, e si impone anche a fine pasto come dolce devozione a Santa Lucia.



*La cuccìa, dolce al
cucchiaio della
tradizione
palermitana.*

Non cercatela per il resto dall'anno: non la trovereste! La cuccia si prepara solo e soltanto per il giorno di Santa Lucia. La ricetta tradizionale prevede una preparazione che dura tre giorni (quasi un rituale spirituale!). I primi due servono per tenere in ammollo il grano che il terzo giorno viene messo a bollire; una cottura lenta e lunga, che dura circa due ore. Una volta cotto e raffreddato, il grano viene incorporato alla ricotta (rigorosamente di pecora) passata al setaccio fine insieme allo zucchero, affinché possa acquisire una consistenza pari al velluto. Infine, il composto viene arricchito con la zuccata (sottili fette di zucca candita), ciliegie caramellate, gocce di cioccolato fondente e, infine, profumato con cannella in polvere.

La cuccia, in quanto un dolce, non può certo da sola soddisfare il fabbisogno alimentare di un intero giorno. Ecco allora che la fantasia del palermitano si spinge oltre, alla ricerca di altre ricette da elaborare sulla base di ingredienti non vietati. Non vietati sono, ad esempio, il riso o i ceci. Regina indiscussa del giorno di Santa Lucia diviene così l'arancia, la dorata e croccante sfera di riso simile ad un'arancia che custodisce ripieni golosi nel suo cuore. Padrona di tutte le strade diviene la panella, la croccante frittatina di farina di ceci aromatizzata con il prezzemolo.

Improvvisamente, dalla sera alla mattina, i panifici di Palermo si trasformano in friggitorie e, per un giorno, le arancine prendono il posto del pane nei banconi di vendita e leziosamente fanno capolino dalle vetrine ammiccando ai passanti.



Vetrina del centro storico di Palermo con arancine ripiene con diverse varietà di condimenti. (Foto: Maurizio Carta).

La salvezza che arrivò a Palermo dal mare nel giorno di Santa Lucia

Angela Alessandra BADAMI

Per non fare dispetto alla santa patrona di Palermo, Santa Rosalia, i palermitani dedicano le arancine anche lei (non si sa mai, si ingelosisse di Lucia!).



Vetrina del centro storico di Palermo che dedica l'arancina alla santa patrona della città, Santa Rosalia. (Foto: Maurizio Carta).



Venditore di panelle del centro storico di Palermo.

I venditori ambulanti di cibo da strada spuntano ad ogni crocevia proponendo panelle appena fritte, da consumare rigorosamente da sole e non come farcia di un panino, come nei restanti giorni dell'anno si usa.

Senza alcuna ombra di dubbio a Palermo, quando arriva il 13 dicembre, tutti sanno che la rinuncia al pane e alla pasta (gli irrinunciabili quotidiani nella dieta dei palermitani) più che una penitenza diventa la scusa per concedersi – almeno – un'arancina, qualche panella e una cucchiata di cuccia.

Un gesto "assolutamente" devozionale e, dunque, compito obbligatorio di ogni buon fedele palermitano!

Article Citation

BADAMI, Angela Alessandra. "La salvezza che arrivò a Palermo dal mare nel giorno di Santa Lucia". *PORTUS / Port-city relationship and Urban Waterfront Redevelopment*, 45 (June 2023). RETE Publisher, Venice. ISSN 2282-5789.
<https://portusonline.org/palermo-saved-from-the-sea-on-saint-lucia-day/>

Copyright

© The Authors
© 2023 PORTUS by RETE Publisher - All rights reserved