

# Santa Lucia, la cuccia: ricetta perfetta

**Autore:** Redazione

**Data:** 06 Dicembre 2022



**Cuccia**, ricetta del dolce siciliano tipico della Festa di Santa Lucia. Il 13 dicembre, è tradizione preparare questo dolce a base di **ricotta** e **grano cotto**. Scopriamo insieme tutto quello che c'è da sapere, a cominciare da un po' di storia. Come fare la cuccia dolce, come preparare la vera crema di ricotta, tutti i passaggi: ingredienti e procedimento.

## Cuccia ricetta

La **cuccia** è un piatto della tradizione siciliana. Si prepara nella giornata del 13 dicembre, giorno della Festa di Santa Lucia, e la si mangia insieme alle arancine e ad altre specialità tipiche della ricorrenza. I piatti del giorno traggono origine da fatti storici e leggende, alcune delle quali sono legate alla fede.

## Storia

Giuseppe Capodieci, nelle Memorie di [Santa Lucia](#), riporta: “Occorre in quest’anno (1763) una **grande carestia** sino al 9 gennaio, in cui suole esporsi il Simulacro di S. Lucia, per la **commemorazione del terremoto del 1693**. Nel farsi al solito la predica, esce di bocca al predicatore che S. Lucia poteva provvedere al suo popolo col mandare qualche **bastimento carico di grano**”.

E aggiunge: “In effetti, il giorno dopo, **arriva dall’Oriente** nel porto **una nave carica di frumento** e sul tardi un bastimento, che era stato noleggiato dal Senato. Poscia un vascello raguseo, seguito ancora da altri tre, sicché **Siracusa**, con tale abbondanza che appare a tutti miracolosa, può provvedere molte altre città e terre di Sicilia”.

“Il padrone di una delle dette navi dichiarò che non aveva intenzione di entrare in questo porto, ma vi fu obbligato dai venti e seppe che era in Siracusa dopo aver gettato l’ancora. Aggiungendo che, appena entrato in porto, si era guarito di una malattia agli occhi che lo tormentava da qualche tempo”.

## Leggenda di Santa Lucia

Dopo l’arrivo al porto di **Siracusa** (Palermo secondo altri, ma la leggenda – fatta propria anche da altre città della Sicilia – cita altre località), seguente il periodo di **carestia in Sicilia**, tutti si precipitarono. Ognuno portò a casa la sua razione di grano. Per non perdere tempo a macinarlo e trasformarlo in farina, e poi in pane o pasta, lo cucinarono così com’era e senza ingredienti.

La popolazione nell’elaborare l’accaduto provò doppio segno di riconoscenza, poiché era **13 dicembre**, dedicando questo giorno a S. Lucia, sia protettrice della vista dopo la guarigione del padrone di una di quelle navi, sia come artefice del miracolo della fine della carestia. Da quel momento in poi fu deciso che si mangiassero in quel giorno solo **cuccia** e **legumi, evitando farinacei (pane e pasta)**.

Questa antica usanza, che proibiva il consumo di farinacei (pane e pasta) per il giorno di Santa Lucia anche a Palermo, è confermata da **Giuseppe Pitrè**: “Santa Lucia pani vurria, pani nu nn’hauiu, accussi mi staiu” (*Santa Lucia vorrei del pane, ma pane non ho, quindi resto digiuno*). Da qui, dunque, nasce l’usanza di mangiare sia la cuccia che pietanze come arancine, panelle, sfornati di riso e gattò di patate. Ma mai pane o pasta!

nel palermitano l’uso ormai codificato di mangiare il 13 dicembre di ogni anno la **cuccia**, accompagnando ad essa – rispettando l’uso di non mangiare pane e pasta – abbuffate di **panelle**, [arancine](#), sfornati di riso, gattò di patate e tante altre specialità.

## Perché si chiama cuccia?

La cuccia ha una tradizione antica: è da sempre un cibo rituale, da sempre legato a feste di Santi o commemorazioni come quelle dei defunti. Assume, dunque, anche la funzione di pasto funebre. Si lega, storicamente, alla **kóllyva greca** (a base di «grano cotto, spesso mescolato con chicchi di melograno, di uva passa, farina, zucchero in polvere, ecc...») e alla **kutjà russa** (preparata con grano o miglio, orzo, riso).

Il termine cuccia per comparire per la prima volta nel **Vocabolario siciliano e latino** di Lucio Scobar, datato 1519 come “cuchia” (il digramma ch era pronunciato c in antico siciliano) e indica una preparazione di “grano bollito”. Nella seconda metà del 1700 il termine greco “cóccos” ha lo stesso significato di “granum”.

Il termine “**cuccia**” **deriva dalla voce siciliana “cocciu” (granello)**. Di fatto si tratta di “granelli” di frumento. Nell’800 si parla della derivazione dal basso greco kokkía. Gli studiosi moderni hanno definitivamente accertato la derivazione di cuccia dal **greco ta ko(u)kkía** (i grani). In questo termine si ritrova la sopravvivenza del culto pagano di Demetra-Cerere, dea delle messi e quindi del grano, che in epoca cristiana fu sostituita dal culto di Santa Lucia.

L’etimologia è comunque indissolubilmente legata al **chicco di grano, alimento base della cuccia**. La tradizione vuole che questo dolce, che rappresenta uno dei piatti più antichi della nostra cultura, sia distribuito a familiari, amici e vicini di casa. Le briciole si lasciano su tetti per essere catturate dagli uccellini.

## Come fare la cuccia siciliana

### Cuccia con la ricotta (ricetta per 6/8 persone)

#### Preparazione

Tre giorni prima, mettete in acqua il **frumento** (grano) **cambiando l’acqua ogni giorno**. Trascorso questo tempo, scolate il frumento e mettetelo in un tegame ricoprendolo d’acqua e aggiungendo un pizzico di sale.

**Cuocete per circa 8 ore a fiamma bassissima**, poi lasciate riposare nell’acqua di cottura il frumento coperto per tutta la notte. Quando il grano sarà molto tenero, sgocciolatelo e lasciatelo raffreddare.

#### Ingredienti

- 500 g di grano;
- 600 di ricotta;
- 100 g di zucchero semolato;
- 50 g di cioccolato fondente;
- Cannella;
- Sale.

#### Procedimento

1. Setacciate la ricotta.
2. Ponetela in una terrina, aggiungete lo zucchero, la cannella, il cioccolato fondente a scaglie e lavorate mescolando il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.
3. A questo punto mescolate il grano alla crema di ricotta, lasciate riposare qualche ora e servite.

### Cuccia con la crema di latte (ricetta per 6/8 persone)

#### Ingredienti

- 500 g di grano;
- 1 litro di latte;
- 80 g di amido per dolci;
- 200 g di zucchero semolato;
- 100 g di cioccolato fondente a scaglie;
- Sale;

- Cannella.

## Procedimento

1. Stemperate l'amido in un poco di latte freddo.
2. Incorporate, quindi, lo zucchero e il latte rimasto e, mescolando, lasciate addensare la crema, sul fuoco a fiamma moderata.
3. A fine cottura, lasciate intiepidire e mescolate al grano.
4. Cospargete il tutto con il cioccolato a scaglie e cannella e servite.

*Testo a cura di Giuseppe Russo ([Zoom Andata&Ritorno](#)). Viaggiatore, Fotografo, Blogger, Reporter. Più di 20 anni di esperienze e collaborazioni di viaggio in giro per il mondo come Tour Leader hanno esaltato il gusto e la curiosità di conoscere nuove mete, affinando la sensibilità di rapportarsi con la gente locale, attraverso contatti mai invasivi.*

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-cuccia-un-dolce-che-racchiude-tradizione-e-ritualita/>

Generato il 21/05/2025