

CULTURA. Si rinnova la tradizione in occasione di Santa Lucia

Oggi il festival della «cuccìa» e delle arancine

Al via questa sera (ore 18) la "notte della luce" dedicata a S. Lucia, a cura dell'associazione "Genio di Palermo. La Bellezza salverà il mondo". Il progetto è sostenuto dalla Fondazione con il Sud della quale è capofila la parrocchia di San Mamiliano. L'evento ha come scopo un rilancio del centro storico tra innovazione e riscoperta delle tradizioni. Sono stati coinvolti artigiani orafi che esporranno nelle vetrine proprie creazioni. Tra le iniziative culturali il cunto di S. Lucia di Mimmo Cuticchio. Ci sarà anche uno screening oculistico gratuito ai visitatori. I bambini del centro storico saranno coinvolti in una suggestiva processione che si snoderà lungo il mandamento della Loggia. Ma il 13 dicembre è anche un trionfo della gastronomia palermitana. E il sindaco Leoluca Orlando: "E' un patrimonio da salvaguardare e del quale essere fieri". Se per Santa Lucia non si mangia soprattutto pane, in compenso - secondo quanto riferisce lo studioso di tradizioni popolari Giuseppe Pitrè - come penitenza si consumano legumi, verdure, sole o messe insieme. Le friggitorie parano le loro botteghe con panelle fritte fatte con farina di ceci e contenute in piatti di alluminio. La panella si presenta dorata e venne importata tra il IX e il XII secolo dagli arabi, popolo avvezzo alla sperimentazione gastronomica. Il destino di questa sfoglia sottile è condiviso con le crocchè, o



"cazzilli", come vengono chiamate comunemente dai palermitani dei quartieri popolari. Sono una sorta di supplì di patate setacciate. Poi nell'impasto occorre aggiungere dell'aglio tritato, prezzemolo, sale e pepe. Si formano così delle crocchette ovali, che si friggono in abbondante olio di oliva.

Panelle e crocchè sono inseparabili, stanno sempre accanto e spesso vengono consumate insieme, nello stesso panino.

La cuccia è fatta con grano messo in acqua qualche giorno prima e cotto in acqua semplice o latte. Oggi fa parte della famiglia dei dolci e si condisce con

crema di ricotta e con dadini di cioccolato fondente e zuccata dolce. A Palermo la cuccia si prepara anche col miele o con crema di latte.

Trionfa pure l'arancino, che viene consumato con ragù di carne o con pezzetti di formaggio, prosciutto, mozzarella e zafferano. Nei quartieri popolari come Ballarè e Capo per Santa Lucia c'è un maggiore smercio di sfincioni, abitudine che non è in coerenza con la tradizione. E' un cibo saporito condito con salsa di pomodoro ed altri ingredienti come acciuga, cipolla e caciocavallo stagionato.

VINCENZO PRESTIGIACOMO