

LA RICETTA

COLIVA

CULTURA

14_11_2021



Esiste una moltitudine di piatti tradizionali legati alla festa di santa Lucia.

Ho scelto una ricetta utilizzata nei Paesi greco-ortodossi, un piatto che viene servito sia per commemorare i defunti che il giorno della festa di santa Lucia. Ha origine nella commemorazione del miracolo di santa Lucia a Siracusa, durante la carestia del 1646 menzionato [nell'articolo](#) (l'arrivo della nave piena di grano, che la popolazione non

macinò, ma lo mangiò bollito).

Ingredienti

500 g di grano decorticato

1,5 L di acqua fredda

Mezzo cucchiaino di sale

300 g di zucchero

2 bustine di zucchero vanigliato

2 fiale di essenza di rum

250 g di gherigli di noci tritati finemente

250 gr di gherigli di noci tritati grossolanamente

Per la decorazione

Gherigli di noci

Cacao in polvere

Confetti di cioccolato amaro e al latte

Lavare il grano in nove acque (è la tradizione). Metterlo in acqua fredda salata sulla fiamma medio-alta, senza coperchio. Togliere la schiuma che si forma in superficie. Abbassare la fiamma. Mescolare ogni tanto. Vedrete i chicchi di grano aprirsi e “fiorire”. Dopo 20-30 minuti il grano è bollito. Togliere la pentola dal fuoco e coprirlo con un coperchio. Lasciarla riposare fino al giorno seguente.

Il giorno dopo, togliere il coperchio e aggiungere lo zucchero, il rum, lo zucchero vanigliato, le noci macinate finemente e quelle macinate grossolanamente.

Mescolare bene con le mani, fino a quando sentite che il composto diventa morbido e malleabile. Assaggiare e, se non vi sembra abbastanza dolce, aggiungere zucchero. Non è una ricetta “fissa”, si possono aggiungere anche aromi in più (più rum, più vaniglia, più noci...).

Sistemare il composto su un piatto dandogli una forma rotonda. Decorare con noci,

confetti, cacao amaro. Formare una croce sulla superficie del dolce, con i confetti o con la polvere di cacao.

Può durare una settimana in frigo.

(Liana Marabini)