



Ricetta N. RE001266

Registrata in data 27 Apr 2017 alle ore 11:48

da AREEJ ANNE BAUZON

Cuccia

La Cuccia è un piatto tipico della provincia cosentina, a base di grano bollito, carne di capra e spezie. Viene preparato tradizionalmente nei comuni della fascia pre-silana della provincia di Cosenza. Per la preparazione si usa un contenitore tradizionale in terracotta che prende il nome di pignata. I primi accenni relativi a questa antica tradizione sono stati scritti da Vincenzo Padula, prete, poeta di Acri.

Si Segnala una pietanza simile in Sicilia che però è un dolce. Attualmente non ci sono certezze sull'origine.

Per assonanza e somiglianza, un' ipotesi è quella della derivazione dal cous-cous, il tipico piatto arabo e saraceno. Per tale ragione il piatto risalirebbe alle origini dei casali pre-silani, quando i saraceni invasero Cosenza. Degna di nota è la particolarità dell'aggiunta di carne di maiale a quella di capra (della tradizione saracena) che sembra come l'appropriarsi di una pietanza, per negarla a chi è di tradizione mussulmana e ritiene il maiale un animale impuro.

Un'altra ipotesi sull'origine, non verificata storicamente e che fa parte della tradizione orale e riguarda i casali dell'area pre-silana, è quella secondo cui il nome "Cuccia" deriverebbe dal processo di selezione del grano che veniva fatto chicco per chicco per separarlo dalla "veccia". Secondo quest'ultima ipotesi l'origine del piatto viene fatta risalire al XXVI sec. d.C. quando fu realizzato il convento di S. Francesco di Paola a Pedace, costruito sui resti del cenobio della confraternita di S. Maria della pietra.

Anticamente la Cuccia veniva accompagnata sempre da un bicchiere di vino rosso in modo tale da smorzare il gusto particolare della capra.

Tempo di preparazione: 9 ore

Ingredienti per 4 persone

400 g grano

750 g carne di capra

sale q.b.

spezie q.b..

Preparazione

Mettere in ammollo in acqua non salata 400 g di grano per circa 48 h. Cuocere il grano per 5-6 ore a fuoco lento.

Contemporaneamente bollire in acqua leggermente salata 750 g di carne di capra.

Dopo la cottura del grano aggiungere il brodo ottenuto dalla carne di capra e far cuocere ancora per un'ora a fiamma media.

Quando il grano avrà assorbito il brodo, porre lo stesso in un recipiente di coccio "u tiniello" alternandolo con strati di carne (l'ultimo strato dovrà essere di grano).

Cuocere la terrina in forno statico a 250°C creando nella camera un' affumicatura bruciando le spezie con un bruciatore.

Vino consigliato

Un bel vino rosso