Grano cotto dei defunti, piatto mediterraneo

Author : Geppe Inserra

Date : 29 Ottobre 2023

Ci sono pietanze che scavalcano i confini nazionali e regionali, accomunano popoli e civiltà, annodano radici e tradizioni. Tra queste figura sicuramente quello che a Foggia viene definito *cicc cuott* (grano cotto), il dolce che viene preparato in occasione del 2 novembre, giorno in cui si commemorano i defunti.

Dolce mediterraneo per eccellenza, affonda le sue origini nella civiltà greca, che tanta parte e tanta influenza ha avuto nella cultura dell'Italia Meridionale. Deriva infatti dalla *coliva* greca, alimento profondamente legato alla tradizione della chiesa ortodossa. Il grano, che ne è la base, viene infatti benedetto durante le esequie funebri e in altre occasioni.

Come spesso accade, i riti cristiani sono andati a sovrapporsi a quelli pagani, per cui le origini del dolce sono ancora più remote. Gli ingredienti della *coliva* ricordano infatti quelli della *panspermia*, che si preparava nell'antica Atene durante la festa dell'*Anthestiria*, che veniva celebrata in onore di Dioniso, dio del vino e della fertilità. Secondo *Maria Paravantes* "veniva considerata un omaggio al ciclo di vita, morte e rinascita."

I chicchi di grano e della melagrana richiamano un altro illustre mito: quello di Persefone e di Plutone. Il dio degli inferi offrì da mangiare alla bella Persefone, di cui si era innamorato e che aveva rapito, un chicco di melagrana e così la legò definitivamente all'aldilà. Secondo Cicerone, Persefone simboleggia il seme del frumento, segno di fertilità.

Basta tutto questo a farvi capire come il *grano dei morti* o *coliva* che dir si voglia sia un dolce fortemente simbolico. Ogni ingrediente significa qualcosa.

Nonostante i mille nomi e le mille diverse varianti, gli elementi comuni sono appunto il grano, il melograno, le noci (simbolo della vita che si rinnova). In Italia oltre che in Puglia (con le denominazioni di *coliba*, *colve*, *cuelestrote* e *cicc cuott*) viene preparato in Basilicata, Calabria e Sicilia, qui in occasione della festa di Santa Lucia, con il nome di *cuccia* (in questa versione al posto del vino cotto si usa la ricotta di pecora e zucca candita anziché cedro). In provincia di Foggia il dolce è diffuso, oltre che a Foggia, a Lucera, Monte Sant'Angelo e in altri centri del Gargano.

Luigi Sada, autentico guru della tradizione gastronomica pugliese, indica gli ingredienti nel grano tenero (500 g.), melagrana (una), noci sgusciate e tritate (150 g.), cioccolato amaro ridotto a scaglie (150 g.), cedro candito a pezzetti (100 g.) e cannella (una bacchetta, sminuzzata).
Il grano, che va tenuto in ammollo almeno un giorno prima, va fatto bollire per una decina di minuti, in acqua abbondante. Quindi va messo a raffreddare, dopo aver avvolto la pentola, coperta, in un panno di lana (serve ad allungare il tempo del raffreddamento naturale).

Quando il grano si è completamente raffreddato scolarlo, aggiungere i diversi ingredienti e mescolare bene. Il vino cotto va aggiunto solo al momento di servire in tavola.

In passato alcune versioni prevedevano al posto del costoso cioccolato, altri elementi poveri, come i fichi secchi, anche questi sminuzzati.

Nel resto della Puglia è diffusa l'usanza di condire il grano cotto con chicchi d'uva nera tagliati a metà, e di aggiungere alle noci, le mandorle, naturalmente tritate.

La *coliva* greca prevede sapori ancora più spartani, che virano verso l'agrodolce. Non c'è il vino cotto, e il grano viene condito, oltre che con i canonici chicchi di melagrana, noci e mandorle tritate, con uvetta, prezzemolo tritato, pangrattato, e zucchero. L'effetto cromatico è particolare, per il candore dello zucchero a velo, interrotto dal rosso dei chicchi di melograno e il verde del prezzemolo. Oltre che in Grecia, il dolce viene consumato anche nei paesi balcanici dov'è diffusa la religione greco-ortodossa.

Tutte le versioni hanno però in comune i loro sapori impareggiabili, che sanno di antico e profondo.

Geppe Inserra