

Occhi di Santa Lucia. Tutto il buono della semplicità



Conosci gli “occhi di Santa Lucia”?

Io li ho scoperti solo recentemente e mi piace l’idea di condividerli oggi qui con te e annotarli su queste pagine.

Trovo infatti che sia sempre bello mantenere vive le ricette della nostra tradizione e fare in modo che non vadano perdute. Non trovi?

Gli “occhi di Santa Lucia” sono dei piccoli tarallini glassati tipici della Puglia, in particolare della città di Bari, preparati a Dicembre durante tutto il periodo delle feste natalizie, a partire dal 13 del mese, giorno in cui appunto si festeggia la Santa, patrona della vista.

La forma di questi dolcetti non nasce per caso ma devi sapere che questi piccoli tarallini dolci, nella loro estrema semplicità, hanno tanto da raccontare.

Infatti, nome e forma degli “occhi di Santa Lucia” prendono spunto dalla piccola “porta di casa” di un mollusco diffuso in tutto il Mediterraneo, chiamato *Astrea*

rugosa.

Questo piccolo mollusco, oltre ad avere una conchiglia, secerne un opercolo calcareo, dalla forma a spirale, che utilizza come “porta di casa”. Ciò gli permette di isolarsi e proteggersi dall'esterno quando si ritira all'interno della conchiglia.

Il piccolo opercolo, dalle sfumature arancio-rossicce, si stacca alla morte del mollusco, finendo in balia delle correnti marine e arrivando, sovente, sulle nostre spiagge.

Proprio per la sua somiglianza a un “occhio”, il piccolo opercolo viene associato a Santa Lucia, protettrice della vista, e trovarlo su una spiaggia o impigliato in una rete da pesca, è considerato segno di buona fortuna.

I tarallini glassati devono proprio a questa pietra il loro nome, in riferimento alla piccola spirale che caratterizza l'opercolo.

Gli “occhi di Santa Lucia”, nel rispetto della tradizione contadina, sono realizzati con pochissimi ingredienti: solo farina, olio e vino bianco. Hanno quindi un gusto assolutamente neutro prima di essere ricoperti da un generoso velo di glassa a base di acqua e zucchero a velo che prende il nome di *sclepp*.

Come per tutte le ricette all'apparenza “semplici e banali”, i particolari fanno più che mai la differenza.

Indispensabile l'uso di ingredienti di qualità (olio extra vergine d'oliva delicato e vino bianco) e una grande attenzione al tempo di cottura, pena il rischio di trovarsi con dei tarallini assai duri.

Scopriamo allora insieme su Dolcidee come preparare al meglio gli “occhi di santa Lucia”.

Ti aspetto di là con la ricetta step-by-step ☐

Un abbraccio, alla prossima...

Post **#incollaborazioneconcameo**