
Santa Lucia

di: **Luciano Luciani**

Martire agli inizi del IV secolo, sarebbe morta nel 304, tra storia e leggenda, la siracusana Lucia gode ancora, almeno a giudicare dall'onomastica diffusa, di un largo seguito popolare. Il suo nome che contiene la radice della parola latina *lux*, luce, viene antifrasticamente festeggiato dalla Chiesa alla data del 13 dicembre, corrispondente nell'antico calendario giuliano al solstizio d'inverno, "il giorno più corto che ci sia".

Esemplare la storia della sua testimonianza di fede. Dalla famiglia promessa in matrimonio a sua insaputa, Lucia, invece, per amore di Cristo, aveva fatto voto di castità. Ottenuto da un pellegrinaggio miracoloso sulla tomba di sant'Agata di Catania lo scioglimento del vincolo nuziale, fu però vittima della vendetta del fidanzato per nulla disposto a rassegnarsi facilmente al venir meno dell'impegno matrimoniale e alla possibilità di un'unione con una fanciulla di nobile e ricca famiglia. La leggenda vuole che per significare la sua totale fermezza nel voto Lucia si strappò gli occhi e li inviò al promesso sposo su un vassoio. Ma questo, non ancora soddisfatto, la chiamò in giudizio davanti al proconsole romano non solo per la rottura del fidanzamento, ma, accusa gravissima, per le sue frequentazioni con i temibili cristiani.

Pascasio, il funzionario imperiale, la condannò, allora, a una pena infame: essere condotta e costretta a vivere in un lupanare per essere profanata nel corpo e nella dedizione a Cristo. Ma il rappresentante del potere romano non aveva fatto i conti con la forza dello Spirito Santo che rese la fanciulla pesantissima e, quindi, inamovibile. Solo dopo altre atroci torture, ferita mortalmente alla gola, Lucia spirò. Le sue spoglie sono conservate nella chiesa veneziana di Santa Lucia in San Geremia a Venezia, anche se un occhio della martire è venerato come preziosa reliquia a Napoli nel tempio cristiano di San Giovanni maggiore.

E, *last but not least*, una semplice ricetta per ricordare, anche con una punta di piacere, la temeraria adolescente che più di un millennio e mezzo or sono ebbe il coraggio di sfidare tutta da sola il potere immenso dell'impero romano:

Tarallini detti "occhietti di Santa Lucia"

Ingredienti:

- 1 kg di farina di tipo 00;
- 200 gr di olio extravergine;
- un pizzico di sale;
- 200 gr di vino bianco secco.

Impasta la farina, l'olio, il vino e il sale fino a ottenere un amalgama dalla consistenza morbida. Stendilo e con la pasta realizza dei bastoncini con cui confezionerai dei tarallini. Cuocili in forno a 150° per circa 20 minuti. Completata la cottura, tuffali nella glassa e falli asciugare.

Fonte: enciclopediadelledonne.it