

Le zepole di San Giuseppe La tradizionale ricetta napoletana; Lopa



Napoli. "A San Giuseppe, la fanno da protagoniste le discendenti di quelle storiche frittelle: le zepole di San Giuseppe. Le zepole di San Giuseppe sono un dolce tipico della cucina Italiana, Napoletana in particolare e derivano da una tradizione antica risalente addirittura all'epoca romana. Secondo la tradizione dell'epoca, dopo la fuga in Egitto con Maria e Gesù, San Giuseppe dovette vendere frittelle per poter mantenere la famiglia in terra straniera e, per questo motivo, i romani gli diedero il simpatico appellativo di frittellaro. Proprio per questo motivo, le zepole sono i dolci tipici della festa del papà, preparati per festeggiare e celebrare la figura di San Giuseppe. Nella sua versione attuale, la zepola di S. Giuseppe nasce come dolce conventuale: secondo alcuni nel convento di S. Gregorio Armeno, secondo altri in quello di Santa Patrizia. La prima zepola di San Giuseppe che sia stata messa su carta risale comunque al 1837, ad opera del celebre gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino. Il 19 marzo si è sempre festeggiato inoltre la fine dell'inverno

(la primavera è ormai nell'aria): durante i cosiddetti riti di purificazione agraria vengono accesi in molti paesi del meridione dei grandi falò, e preparate grosse quantità di frittelle. Dal latino cippus, pezzetto di legno in grado di risolvere piccoli problemi di livellamento. La zeppa è piccola, e per questo somiglia a quel pizzico di pasta lievitata che, messo a friggere nell'olio bollente, si gonfia, fino a dar vita alla classica pasta cresciuta. La zeppola si fa infatti come la pasta cresciuta, ma è dolce: e come lei, a Napoli ha un'origine stradale. La vera zeppola d'altronde è rigorosamente fritta, quella al forno è una risposta all'attenzione moderna a salute e colesterolo. Nel tempo la frittura si pensava facesse male allora si è rimediato facendola al forno. Ma la zeppola nasce e muore fritta. Siamo riusciti ad ottenere l'iscrizione nell'elenco dei prodotti tradizionali italiani. Se c'è il cuore perfetto viene la zeppola perfetta. Appena le condizioni istituzionali c'è lo consentiranno, avvieremo, con i Pasticcieri della nostra regione e le Associazioni di riferimento Napoletane, il primo progetto di promozione e valorizzazione della pasticceria artigianale e tradizionale partenopea.

La ricetta tradizionale tipica napoletana:

Per l'impasto

200 grammi di farina – 80 grammi di burro – 60 grammi di zucchero -2 bicchieri di acqua – 4 uova
un pizzico di sale – 1 bustina di lievito vanigliato – 1/4 di cucchiaino di estratto di vaniglia puro
olio per friggere

Per la crema

2 tuorli – 60 grammi di zucchero -1 cucchiaino di farina – 230 ml di latte – La scorza di 1 limone

Per la preparazione e decorazione

Amarene – Zucchero a velo

Un tempo a S. Giuseppe, patrono dei falegnami, si festeggiava la loro festa e venivano messi in vendita tutti i tipi di giocattoli di legno. Tutti i bambini ne riceveva in dono dai genitori qualcuno. Oggi invece, dal 1968, da quando cioè il giorno di S. Giuseppe è stato decretato festa del Papà, il 19 Marzo sono i figli a fare regali ai padri". Così il Portavoce della Consulta

Nazionale dell'Agricoltura, già Delegato al settore Agricoltura della Provincia di Napoli, componente del Dipartimento Nazionale Ambiente Agroalimentare Alimentazione Ristorazione e Turismo del MNS **Rosario Lopa**.

Comunicato - 18/03/2019 - Napoli - www.cinquerighe.it