

# FESTA DEL PAPÀ, L'INTRAMONTABILE TRADIZIONE DELLA ZEPPOLA E LA VERSIONE “ERETICA” DELL'ABRUZZO

*di Marcella Pace*



PESCARA - Patrono dei falegnami e degli artigiani. Protettore dei poveri e il “frittellaro” a

Roma dove in suo onore nella chiesa di San Giuseppe dei Falegnami, al Foro, sede della Confraternita dei Falegnami, si organizzavano solenni banchetti a base di frittelle e bignè, forse per rievocare le feste pagane di Liberalia, dedicate a Bacco, durante le quali le sacerdotesse vendevano focacce, frittelle e vino mielato, o forse per ricordare lo stesso Santo che all'arrivo dei Magi li accolse con delle frittelle.

Stiamo parlando di San Giuseppe, la cui festa è diventata per antonomasia quella del papà, giorno in cui in tutta Italia si preparano e si assaporano dolci fritti, specie nel centro sud Italia. Ed ecco che nel Lazio le tavole vengono imbandite con i bignè di San Giuseppe, a base di acqua, farina, uova; in Toscana la fanno da padrona le frittelle di San Giuseppe, con riso, latte, farina, zucchero e alchermes.

Se ci si sposta in Puglia, piatto forte, anzi due, sono un primo e un secondo: le lagane di San Giuseppe, ovvero una pasta fresca senza uovo condita con pan grattato, mandorle sbucciate e acciughe e il tronchetto in umido, ossia lo stoccafisso, tagliato a tocchetti o striscioline, con cipolle, pomodori, olive nere, patate e odori.

Nel vicinissimo Molise, sono i calzoni riccesi a dominare le tavole. Si tratta di sfoglie a base di farina per dolci, sugna e acqua salata ripieni di pasta di ceci, miele, cannella e cedro. Rigorosamente fritti. Come lo sono, nella ricetta originale, le zeppole, frittelle dolci a forma di ciambellina diffuse nell'Italia meridionale e preparate per tradizione a Carnevale.

Tra le più particolari, le zeppole napoletane, il cui impasto prevede farina di frumento cotta in acqua e vino, modellata a ciambelline che vengono fritte e cosparse di zucchero e cannella.

C'è poi la variante delle zeppole di San Giuseppe, forse le più diffuse e certamente importate anche in Abruzzo, che ha ormai fatto sua questa tradizione, secondo quanto riportato nel dizionario dell'Accademia italiana della cucina, dove si parla di "bignè foggiate a mo' di ciambelline fritte e spolverizzati con zucchero a velo. L'incavo centrale è poi riempito con crema pasticciera e decorato con ciuffetti di confettura e amarena".

## **LA RICETTA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**

Ingredienti per 6 persone

250 g di patate  
250 g di farina  
poco latte tiepido  
15 g di lievito  
buccia di ½ limone grattugiata  
zucchero per ricoprire le zeppole  
50 g di olio (o burro)  
50 g di zucchero  
1 uovo  
1 pizzico di sale  
farina per il tavolo  
olio per friggere

Versare in una casseruola l'acqua con il burro e un pizzico di sale e quando sarà a bollore versarvi la farina tutta insieme e mescolare energicamente per circa dieci minuti perché non si formino grumi.

Rovesciare quindi la pasta sul tavolo di marmo e lasciarla raffreddare. Quindi incorporarvi le uova uno per volta, prima il tuorlo e poi la chiara.

Ungere con olio una zona del piano di lavoro, mettere la pasta poca per volta nell'apposita siringa con l'imboccatura a stella e facendola uscire farle prendere la forma di ciambelle da poggiare sul piano unto. Poi friggerle in olio abbondante, a fuoco basso in un primo momento indi più vivo.

Se le zeppole saranno molte converrà, come fanno le pasticcerie, mettere sul fuoco due padelle, una ad olio non troppo caldo e l'altra ad olio bollente; immergere le zeppole quindi prima nella padella meno calda e poi di lì passarle in quella più calda. Scolare le zeppole su una carta assorbente.

Servire su un piatto da portata farcendole con un cucchiata di crema pasticcera, un pizzico di marmellata di amarene e zucchero a velo.