

FESTA DEL PAPÀ NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE TRA BIGNÈ E ZEPPOLE



ROMA - Tradizione rispettata in tutta Italia per la Festa del papà, che si celebra lunedì 19 marzo con a tavola bignè e zeppole colme di crema. Preludio goloso alla festa già nel fine settimana con diverse iniziative per buongustai e famiglie.

A Roma ad esempio la Centrale del Latte inaugura lo spazio Club & Shop presso lo

stabilimento di Via Fondi di Monastero a Roma con l'evento "Vivi Centrale", in cui i papà, le mamme e i loro bambini, potranno vivere una giornata all'insegna della scoperta e del gioco. Tutti coloro che ogni mattina vivono l'esperienza di una colazione sana fatta di latte, yogurt e buon ciambellone potranno sentirsi a casa, sottolineano i promotori.

Nei forni artigianali non c'è festa senza bignè fritti o, per i sedicenti cultori della dieta light, al forno per un prezzo che va da 1,50 ai 2,70 euro. Tanti gli indirizzi cult, a gestione familiare, da Palmieri allo storico forno Feliziani a Prati.

A Milano la Martesana, una delle pasticcerie "icona" che festeggia i suoi primi 50 anni di attività, propone tre dolci ricoperti di glassa specchio per accentuare il carattere festoso della preparazione dolciaria. Tutte e tre le torte - Macchina, Papillon e Baffo - sono la reinterpretazione del tiramisù tradizionale chiamato Tiramisuper! composto di frolla al caffè, cremoso al cioccolato, pan di Spagna al caffè, zabaione.

Claudio Gatti, maestro pasticcere di Pasticceria Tabiano a Salsomaggiore Terme, dedica invece una monoporzione al papà: si chiama la zuppa del Vescovo, ovvero una zuppa inglese, dolce al cucchiaio tipico della tradizione del basso parmense.

La zeppola è la regina di Napoli: Eccellenze Campane - un polo enogastronomico, con sede a Napoli, Londra, Milano e prossimamente a Roma - preparerà la Merenda per il papà, un buffet che, ad un costo di 8 euro (gratuito per i bimbi sotto i 2 anni), offrirà il meglio della tradizionale pasticceria campana: dalle sfogliatelle ai babà, alle torte fatte in casa e alle capresi al cioccolato, ma soprattutto la zeppola di San Giuseppe, anche in versione rivisitata.

Fritta o al forno, la zeppola è un bignè di pasta choux ripieno di crema, guarnito da un'amarena scioppata e da una spolverata di zucchero a velo. Un dolce tradizionale campano, diffuso in tutta Italia con varianti e nomi diversi, che ha radici antiche: si narra che Giuseppe, in fuga verso l'Egitto con Maria e Gesù, per mantenere la famiglia si fosse dato al mestiere di "frittellaro". A testimonianza di questa versione esistono poesie e filastrocche.