

LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE, LE RICETTE DI CASA LEGATE AI RICORDI DELL'INFANZIA

19 Marzo 2023



PESCARA – L'odore della crema pasticcera appena preparata e quello delle amarene, ma anche la puzza di fritto, che però non guasta. Nei ricordi di **Barbara Marziani**, 49 anni di Campobasso, ma ormai a Pescara con la famiglia da otto anni, le zeppole di San Giuseppe, tipico dolce preparato nelle regioni del Centro e del Sud Italia per la Festa del Papà, sono il simbolo della condivisione e di un momento di gioia.

È così anche per **Pamela Di Ovidio**, 41enne di Teramo, ormai trapiantata a Città Sant'Angelo, che anziché le singole zeppole, negli ultimi anni prepara lo Zeppolone, così come le ha insegnato la madre nella vecchia casa di famiglia, nella stessa cucina dove da

piccola venivano preparate sfogliatelle, bocconotti, pupe e cavalli per Pasqua, scrippelle, mazzarelle, chitarra e altre specialità abruzzesi.

La paternità delle zeppole di San Giuseppe viene attribuita a Napoli, dove sono rigorosamente fritte, ma in generale vengono proposte da sempre nelle regioni meridionali per la giornata dedicata ai papà.

“La ricetta molisana che custodisco con cura e che ripropongo il 19 marzo di ogni anno è quella di mia nonna, che l’aveva passata a mia madre e che a sua volta l’ha data a me”, spiega Barbara, mentre dispone sul tavolo della cucina tutti gli ingredienti che le occorrono per cominciare a preparare 40 zeppole. “Quando ero piccola mia nonna e mia madre le facevano solo fritte, era l’occasione buona per mangiarle come da tradizione. Ora io le cucino anche al forno, per darci l’opportunità di assaggiarle in entrambi i modi. Poi le regalo, perché 40 tutte per noi, che in famiglia siamo cinque, sono troppe. Gli ingredienti principali sono la sugna o strutto, frequente quando ero una bambina che adesso viene spesso sostituito con il burro, l’acqua, le uova, la crema pasticcera, da mescolare con le bucce del limone, e le amarene, che all’epoca erano fatte in casa e messe nei barattoli mentre ora sono quelle sciroppate che acquistiamo”.

“La lavorazione della pasta richiede tempi lunghi”, prosegue Barbara. “Poi bisogna preparare la crema con calma e farla raffreddare. Solitamente impiego circa tre ore per realizzare le zeppole. Ragion per cui comincio sempre qualche giorno prima del grande giorno, quando la zeppola deve essere garantita a fine pranzo. Ricordo che quando ero piccola osservavo mia nonna e mia madre lavorare insieme, in cucina, per la preparazione delle zeppole. Noi bambini aspettavamo che la crema finisse di cuocersi per poi succhiare la buccia intera del limone. Per noi questa era la concessione di una gratifica. I momenti di festa erano quindi due: la preparazione e l’assaggio. Ai miei figli cerco di far rivivere la stessa gioia!”.

Lo zeppolone preparato da Pamela in occasione della Festa del Papà, appartiene a “uno dei periodi più belli della mia vita”, ammette.

“Ero già sposata, mio figlio era ancora piccolino e mia madre più grintosa che mai”, racconta. “Decidiamo di seguire la ricetta classica, realizzando però un’unica grande zeppola, che io solitamente decoro come preferisco, magari aggiungendo delle fragole e le mimose per renderla più bella. Il segreto è nell’impasto: deve essere duro al punto giusto. Ormai riesco a ottenere un ottimo risultato, anche senza seguire nel dettaglio la ricetta. A dire la verità, ho preparato lo zeppolone anche poco tempo fa, in occasione del compleanno di mio marito e adesso mio figlio non vede l’ora di mangiarlo di nuovo domenica”.

LE FOTO



