

SAN GIUSEPPE: L'AQUILA, LE DOLCI PROPOSTE PER LA FESTA DEL PAPÀ



L'AQUILA - Se per ogni ricorrenza ciascuna regione ha la sua tradizione gastronomica, un'occasione che mette d'accordo un po' tutti è sicuramente San Giuseppe, la festa del papà che si celebra il 19 marzo.

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.

In occasione di San Giuseppe sono immancabili i dolci fritti, a partire dalla celebre zeppola, che in questa occasione assume le sembianze di un bignè e non si presenta come quella che i romani chiamano ciambella.

Anche all'Aquila già da giorni forni e pasticcerie hanno iniziato a proporre le zeppole di San Giuseppe.

Al Pancaffè Baiocco di via Salaria Antica Est, a Pile, dalla centenaria storia del forno di Montereale la tradizione la fa da padrona con i bignè con crema pasticcera e guarnita con la classica amarena.

La pasticceria napoletana Casa Sciuè nei pressi della Fontana luminosa, invece, alla zeppola classica affianca quelle ai gusti tiramisù, Pan di stelle, Oreo, panna e fragole, zeppola siciliana.

Il ristorante Connubio di via San Bernardino propone la zeppola con impasto di farina bio, crema pasticcera e cuore di lampone.

L'Accademia italiana della cucina ha sentenziato, definendo zeppole di San Giuseppe "bignè foggiate a mo' di ciambelline fritte e spolverizzate con zucchero a velo. L'incavo centrale è poi riempito con crema pasticcera e decorato con ciuffetti di confettura e amarena". Ma questo non significa dover disdegnare golose varianti.