

speciale Zeppola di S. Giuseppe

LA STORIA DELLA ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE

Nell'antica Roma il 17 marzo si celebravano le Liberalia", feste in onore delle divinità del vino e del grano. Per omaggiare Bacco e Sileno, precettore e compagno di gozzoviglie del dio, il vino scorreva a fiumi: per ingraziarsi le divinità del grano si friggevano frittelle di frumento.

A San Giuseppe, che si festeggia solo due giorni dopo (19 marzo), la fanno da protagoniste le discendenti di quelle storiche frittelle: le zeppole di S. Giuseppe.

Nella sua versione attuale, la zeppola di S. Giuseppe nasce come dolce conventuale: secondo alcuni nel convento di S. Gregorio Armeno, secondo altri in quello di Santa Patrizia. Ma c'è anche chi ne attribuisce

"l'invenzione" alle monache della Croce di Lucca, o a quelle dello Splendore.

La prima zeppola di San Giuseppe che sia stata messa su carta risale comunque al 1837, ad opera del celebre gastronomo napoletano Ippolito Calvanti, 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.

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.



Venditrice di Zeppole



LA LEGGENDA DELLE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

La bottega era in fondo alla via,
tutti quanti sapevano dove.
Fa Giuseppe: "Adorata Maria,
molto presto sarà il diciannove;

vola il tempo, a gran passi s'appresta.
Invitiamo qui a casa gli amici.
E' il mio nome, lo sai; la mia festa.
Che ti pare, Mari? Che ne dici?"

Alza gli occhi Maria dal ricamo,
risplendenti di grazia divina.
"Peppe mio, tu lo sai quanto t'amo,
però sono un disastro, in cucina.

Ti ricordi dell'ultima volta?
Mi ci sono davvero impegnata,
ma mi venne uno schifo, la torta,
e alla fine l'abbiamo buttata.

Ma stavolta andrà meglio, lo sento,
lo vedrai: non ti dico di più.
Voglio farti davvero contento,
con il nostro figliolo Gesù!"

E così ci provò. Poveretta,
ben tre giorni passò a cucinare,
ma non era una cuoca provetta
(era molto più brava a pregare).

Questa volta riuscì! Nella stanza
in cui stava la Sacra Famiglia
si diffuse una dolce fragranza.
Che languore! Che gran meraviglia!

Su un vassoio fan mostra di sé
(beh, Maria, certe volte sei in vena!)
zeppoloni di pasta bigné
ben guarniti di crema e amarena.

San Giuseppe però storce il naso.
"Moglie mia, chi può averti aiutato?
Non mi dire che è frutto del caso;
tu lo sai, la menzogna è peccato.

E non fare quel viso contrito!
Dai, sorridi, mia cara Maria:
l'aiutante, l'ho bell'e capito,
si nasconde costì, in casa mia.

Vieni qua, figlio mio, fatti avanti.
I miracoli son limitati,
vanno usati per cose importanti;
se li impieghi così, son sprecati!"

Ma Gesù, ch'era ancora un bambino
lo guardò con grandissimo amore,
e gli disse: "Mio caro papino,
stai facendo – perdona – un errore:

questa zeppola dolce, squisita
da gustare in un giorno di festa
rende un poco migliore la vita:
la magia quotidiana è anche questa.

E' un miracolo lieve, leggero;
una semplice, morbida cosa,
che anche al giorno più cupo e nero
dà una piccola mano di rosa".

Il papà sentì in gola un magone.
"Caro figlio, non critico più.
Su `sti zeppole hai proprio ragione:
io so' Santo, ma tu sì Gesù!"



La zeppola: gioia del palato e curiosità della lingua

Sulla bontà della zeppola di San Giuseppe l'accordo è completo. Sull'origine della parola "zeppola" i pareri sono invece discordanti. Ecco alcuni degli etimi più accreditati:

- **zeppa**: dal latino "cippus", pezzetto di legno in grado di risolvere piccoli problemi di slivellamento. 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 "pastacrisciuta". La zeppola si fa infatti come la pastacrisciuta, ma è dolce: e come lei, a Napoli ha un'origine "stradale".
- **serpula(m)**, dal latino serpe: la zeppola (quella antica, di San Giuseppe) ha la forma di una serpe acciambellata.
- **cymbala(m)**, imbarcazione fluviale dal fondo piatto e l'estremità arrotondata, dunque a forma di ciambella. Col tempo, attraverso una serie di modificazioni linguistiche, cymbala è diventato "zippula", da cui zeppola.
- **Saeptula**, da saepio, cingere. Questo termine designava gli oggetti di forma rotonda in genere.
- **Zi'Paolo**: il nome del friggitore napoletano, presunto inventore della zeppola.

Per concludere, va ricordato che "zeppola" è anche uno dei nomi scherzosi che i napoletani danno all'ernia inguinale, insieme aguallera, paposcia, 'ntoscia, mellunciello. E' peraltro probabile che la zeppola/ernia non sia la zeppola di San Giuseppe bensì la "pastacrisciuta", quell'impasto di farina, acqua e lievito che, messo a friggere nell'olio bollente, si gonfia, rassomigliando ad una rotondeggiante ernia inguinale.

