



I Dolci

Le zeppole di S. Giuseppe

La festa di S. Giuseppe, 19 marzo, è caratterizzata dalla fiera dei giocattoli e degli uccelli, ora ristretta ora in via Medina. Una volta si teneva nelle vicinanze della cinquecentesca chiesa del Santo, portata via dal Risanamento.

Fin dalla notte precedente, i venditori di giocattoli, per la maggior parte, minuti artigiani falegnami, ricordiamo che S. Giuseppe anche il loro patrono, affluivano e rizzavano panche, banchi, piccoli chioschi e spesso si servivano dello stesso selciato per esporre e vendere la merce. Ad essi si univano, alle prime luci, i venditori di uccelli e di cuccioli di gatti o di cani, quasi sempre bastarducci...

I genitori, rimessa in naftalina la "bombetta", si mettevano in paglietta e pantaloni di bianca flanella ed accompagnavano alla fiera i propri figli, abiti alla marinara, treccine cadenti sulle spalle, ansiosi e speranzosi di avere un giocattolo...

Erano in prevalenza giocattoli di bassa fattura, lontani erano i nostri moderni e perfettissimi. Quel mondo di giocattoli era composto da minuscoli mobili di legno per arredare casette di bambole, da teatrini di legno con quinte di cartapesta, da sedioline fatte dagli artigiani dell'Annunziata, da minuscole batterie di cucina di stagnola, da piccoli tram, - predominante mezzo pubblico dell'epoca -, da palle di gomma, di ogni misura, da imitazioni di strumenti musicali che quasi sempre non suonavano e da automobiline e trenini di latta che andavano a corda automatica...

Su questo mondo che apparteneva ai piccini, in quel giorno signoreggiava la zeppola!

Ecco gli ingredienti:

z 260 g di farina bianca
z 50 g di burro
z 50 g di zucchero
z poco lievito in bustina
z 1 bustina di zucchero vanigliato
z 12 ciliegie sciroppate

z olio per friggere

z 1 uovo

z sale

Per la crema pasticciera:

z 2,5 dl di latte

z 3 tuorli

z 60 g di zucchero

z 20 g di farina bianca

z 1 pezzetto di scorza di limone

z 1 pezzetto di vaniglia.

z

Preparazione della crema pasticciera: fate bollire il latte con la scorza di limone e la vaniglia. Mettete in una terrina i tuorli d'uovo e lavorateli con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa; unite la farina e continuate a lavorare con una spatola di legno. Togliete la vaniglia e la scorza dal latte e aggiungetelo, poco per volta, al composto, continuando a mescolare. Versate la miscela ottenuta in un tegame a fondo concavo e fate cuocere a fiamma bassa, continuando a mescolare senza far bollire. Travasate la crema in una terrina e lasciatela intiepidire, mescolando ripetutamente. Preparazione delle zeppole: mettete 250 g di farina a fontana sul piano di lavoro, unitevi nel centro il lievito, l'uovo, lo zucchero, il burro a tocchetti e pochissimo sale. Impastate gli ingredienti energicamente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; formate tante palline e lasciatele riposare su una spianatoia cosparsa di farina. Scaldate l'olio in una padella e friggetevi le zeppole, poche per volta, facendole gonfiare e colorire uniformemente. Sgocciolatele e mettetele su carta assorbente da cucina.

Disponetele sul piatto da portata, guarnitele con la crema pasticciera e le ciliegie, quindi servitele calde.

