



La vera ricetta della Zeppole di San Giuseppe è quella napoletana, non c'è dubbio

Vantano innumerevoli tentativi di imitazione ma come si fanno i tipici dolci napoletani della festa del papà?



Zeppole di San Giuseppe.

Le **Zeppole di San Giuseppe** rientrano tra i dolci napoletani preparati il 19 marzo ma ormai sono famosi anche nel resto d'Italia. In questa giornata si festeggia San Giuseppe e tutti i papà del mondo.

Si tratta di un impasto di pasta bignè frita, e dal gusto neutro, che viene ricoperta di golosa crema pasticcera sulla cui sommità poggia un'amarena o una ciliegia sotto spirito che conferisce una nota aspra.

Origini delle Zeppole di San Giuseppe

Le origini del dolce risalgono all'antica Roma, anche se ci sono varie ipotesi sulla sua invenzione che lo riconducono proprio alla città di Napoli. La prima testimonianza scritta è del 1837, nel **Trattato di cucina napoletana di [Ippolito Cavalcanti](#)**.

Alle leggende, invece, si associa il legame del dolce con la sacra famiglia. Si narra, infatti, che San Giuseppe dovette affiancare al mestiere di falegname quello di friggitore e venditore ambulante di frittelle per sostenere la propria famiglia.

Sicuramente millenni dopo, a Napoli si è diffusa tradizione di cucinare e vendere per strada questo dolce tramite i "zeppolari" che rappresentava anche una forma di devozione al Santo. Solo qualche anno fa non era raro, mentre si passeggiava per i vicoli del centro storico, imbattersi in

questi ambulanti veraci che si esibivano pubblicamente su banchetti antistanti alle loro botteghe e poi vendevano i prodotti ancora caldi (maggiori dettagli storici [QUI](#)).

Di seguito vi riportiamo la vera ricetta che si prepara in Campania, fatta di ingredienti semplici e poveri, esattamente come avveniva centinaia di anni fa.

Data di creazione

19/03/2021

Autore

redazione