

[Home / Attualità](#)

Zeppole di San Giuseppe'nin (Kızarmış), anche ad Istanbul!

Dici "zeppola" e ti si riempie il cuore di dolcezza



Zeppole di San Giuseppe, photo courtesy C.Chinali

Non solo perché la zeppola è il dolce simbolo dedicato a San Giuseppe, il papà per antonomasia e, dunque, della **festa del papà**, che dal 1968 ricorre il 19 Marzo, ma anche per la sua golosa semplicità dal morso irresistibile. Soffice, profumata e suadente di crema gialla, la zeppola è un guscio di delicata pasta bigné dal gusto neutro, con doppia farcitura, arricchita da una piccola amarena; uno di quei dolci iconici della ricchissima tradizione popolare napoletana, che valenti pasticciere e brave massaie contribuiscono a mantenere prospera e felice.

A Napoli in tutte le pasticcerie, ma anche in tutte le case, le zeppole di San Giuseppe, fritte o anche al forno, sono un rito e non possono mancare a tavola. Come per la pizza, il segreto è sempre l'utilizzo di ingredienti genuini e di qualità, a favore di gusto e sapori autentici che ne fanno un dolce apprezzato in tutto il mondo.

All'estero gli chef italiani sono raffinati ambasciatori della tradizione tricolore, attraverso proposte di piatti e specialità che riescono a conquistare tanto i palati più esigenti quanto quelli più titubanti o diffidenti.