

LE ORIGINI DELLA FESTA DEL PAPA'

In Italia la Festa del Papà ricorre il 19 Marzo in concomitanza con la Festa di San Giuseppe, che nella tradizione popolare, oltre a proteggere i poveri, gli orfani e le ragazze nubili, in virtù della sua professione, è anche il protettore dei falegnami, che da sempre sono i principali promotori della festa.

L'usanza ci perviene dagli Stati Uniti e fu celebrata la prima volta nel Giugno 1910 dalla Signora Sonora Dodd che volle dedicare un giorno speciale a suo padre William Smart, un ex veterano della Guerra Civile Americana, e a tutti gli altri padri. Agli inizi la Festa del Papà ricorreva nel mese di giugno in America in corrispondenza del compleanno del Signor Smart, poi solamente quando giunse anche in Italia, si decise che sarebbe stato più adatta festeggiarla il giorno della Festa di San Giuseppe il 19 Marzo. Nel'inizio venne celebrata come festa nazionale, ma in seguito è stata abrogata, ma continua ad essere un'occasione per le famiglie, e soprattutto per i bambini, di festeggiare i loro amati padri.

La festa del 19 Marzo è caratterizzata inoltre da due tipiche manifestazioni che si ritrovano un po' in tutte le regioni d'Italia: il falò (un grande fuoco controllato effettuato all'aperto - un rituale di purificazione e di consacrazione agraria effettuato nei tempi pagani); e le zeppole.

Poiché la celebrazione di San Giuseppe coincide con la fine dell'inverno, si bruciano i residui del raccolto sui campi, ed enormi cataste di legna vengono accese ai margini delle piazze. Quando il fuoco sta per spegnersi, alcuni lo scavalcano con grandi salti, e le vecchiette intorno filano e cantano inni a San Giuseppe.

Questi riti sono accompagnati dalla preparazione delle zeppole, (le famose frittelle), che pur variando nella ricetta da regione a regione, sono il piatto tipico di questa festa. In Australia quest'anno noi celebriamo la Festa del Papa' domenica 1 Settembre ... **AUGURI A TUTTI I PAPA'**

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE *Traditional Father's Day Cream Puffs*

For the filling:

**3 cups fresh ricotta, ½ cup icing sugar; ¼ cup chocolate chips,
¼ cup each candied orange & lemon peel finely diced;
3 tablespoons Grand Marnier or other liquor**

Combine the drained ricotta and the icing sugar in a food processor and process until creamy. Add Gran Marnier and process until blended.

Scrape the ricotta mixture into a bowl and stir in the candied fruits and chocolate chips. Store covered in the refrigerator until needed.



For the Zeppole:

1 cup water; 4 tablespoons unsalted butter; 1 tablespoon sugar; ½ teaspoon salt, 1 cup plain flour; 4 large eggs; 1 teaspoon orange & lemon peel grated; vegetable oil for frying; icing sugar.

In a large, heavy saucepan, bring the water, butter, sugar and salt to a boil. Add the flour all at once, and beat vigorously with a wooden spoon over medium heat until the dough leaves the sides of the pan and forms a ball around the spoon.

Remove from heat and quickly beat in 1 egg at a time, beating until batter is smooth after each addition. Add the orange and lemon zest and continue beating until mixture is smooth and glossy.

Heat the vegetable oil in a deep pan or fryer, then carefully drop rounded tablespoonfuls of the batter into the oil, about 6 at a time. (There should be enough room in the pot for the zeppole to float freely.) Fry turning the zeppole until golden brown, - remove with skimmer, drain on paper towels and let cool.

Cut the zeppole in half, leaving them attached on one side. Spoon the ricotta filling into the zeppole, dividing evenly, join halves together and dust tops with icing sugar.

Buonissime!!!

Connie Canale