

La festa di S. Giuseppe

1. Come nasce la festa di S. Giuseppe



La festa del papà o festa del babbo è una ricorrenza civile diffusa in tutto il mondo. In molti Paesi la ricorrenza è fissata per la terza domenica di giugno, mentre in Italia viene festeggiata il 19 marzo.

La festa del papà, come la intendiamo oggi, nasce nei primi decenni del XX secolo ed è complementare alla festa della mamma. Come in molti Paesi di tradizione cattolica, la festa del papà in Italia viene festeggiata il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo.

I primi a celebrarla furono monaci benedettini nel 1030.

San Giuseppe è lo sposo di Maria ed il padre putativo di Gesù.

Era originario di Betlemme e era discendente della famiglia del re Davide.

Di mestiere faceva il falegname ed aveva una propria bottega: era quindi una persona di condizione normale.

Anche Gesù lavorò nella sua bottega fino a trent'anni.

Proprio per questo suo essere un artigiano, san Giuseppe è venerato come patrono dei lavoratori.

Non sappiamo quando sia morto, ma la Chiesa lo venera come patrono della "buona morte" perché, secondo una antica tradizione cristiana, sarebbe morto serenamente tra le braccia di Gesù, prima che questi iniziasse la sua predicazione pubblica.

È considerato il santo più importante di tutti, perché, assieme alla Madonna, è la persona alla quale Dio ha affidato la custodia del suo unico Figlio Gesù.

Per questo è venerato anche come il patrono

dei papà, figura grande e dolcissima di uomo giusto, custode della propria famiglia. Viene festeggiato il 19 marzo sulla base di una antichissima tradizione cristiana occidentale, che riprende vecchie tradizioni contadine pagane legate all'inizio della primavera.

2. I dolci della festa di S.Giuseppe



Il dolce tipico della festa ha varianti regionali ma per lo più a base di creme e/o marmellate, con impasto simile a quelle dei bignè o dei krapfen.

Esemplare è il dolce napoletano, che prende il nome di zeppola di San Giuseppe. Secondo la tradizione, infatti, dopo la fuga in Egitto, con Maria e Gesù, San Giuseppe dovette vendere frittelle per poter mantenere la famiglia in terra straniera. Sono realizzate con pasta simile ai bignè, di forma schiacciata, e possono essere fritte o al forno; al di sopra viene posta di norma crema pasticcera e marmellata di amarene.

Nell'Italia del nord, invece, dolce tipico della festività è la raviola (piccolo involucro di pasta frolla o pasta di ciambella richiuso sopra una cucchiata di marmellata, crema o altro ripieno, poi cotta al forno o fritta).

Infine, in alcune regioni del centro Italia (soprattutto Toscana, Umbria e Lazio) è diffuso un dolce, sempre fritto, a base di riso cotto nel latte a cui si aggiungono a piacere uva passa o canditi. Dolci a base di riso, noti come zeppole di riso o crispelle di riso, sono comune anche in Sicilia.

