

La Zeppolata

Scritto da Administrator

Venerdì 01 Gennaio 2016 00:49 -



zzeppolata

Ci sono vari modi per riconoscere questo “prodotto “ tipico del nostro meridione e , considerando che si preparano in tutte le nostre province , di sicuro non esiste una zona di origine tipica.

Visto pure che per la preparazione le modalità non differiscono e gli ingredienti restano concretamente gli stessi ,quel che differisce resta solo il modo di riconoscerlo a seconda dell’area geografica . Il termine si traduce ,pertanto , in vari modi come ad esempio :

Z

ippula

, pittulèjha , pittilucchjia , grispella , grispejha

...

La più accreditata appare ,tuttavia , “zippula “ e meglio ancora “**zzippula** “

Gerhard Rohlf ,che tante cose buone ha studiato e poi insegnato a noi calabresi ,si è pure occupato delle nostre tradizioni alimentari e , a proposito di questo “ prodotto tipico “ , considera attendibile che il vocabolo *Zippula* abbia tratto origine nel tardo periodo latino.

Afferma pure che la sua consistenza era un semplice impasto di farina , con uso di miele e successivamente fritto in olio. Del miele ,in verità , se ne fa uso solo al momento della consumazione per rendere più gradevole il gusto.

Farina e acqua vengono amalgamati sino a quando l'impasto ,filato per circa venti o trenta centimetri, viene incrociato ,piegato a semicerchio o intrecciato prima di essere messo in una padella di olio bollente per la frittura/cottura.

Una variante stà nella forma . Anziché dare un profilo filiforme ,il “pizzicotto “ di impasto viene appiattito a sagoma circolare e , posandoci una “ sarda “ ,viene richiuso a semicerchio e messo a friggere. Al posto della sarda si può usare anche la “nduja “ .A volte l'impasto può essere

La Zeppolata

Scritto da Administrator

Venerdì 01 Gennaio 2016 00:49 -

anche preparato con farina, purè di patate ed acqua.

A Jacurso ,per rimanere in linea con la tradizione , li chiamiamo **Zzippuli** e stavolta sono state preparate in due diversi modi ma sempre nel periodo Natalizio .Nella forma più semplice ,filata e intrecciata e nel formato con la sarda salata.

A prepararle le donne “jacurzane “ che ,per venire incontro ai tanti ragazzi/e nonché consentire una serata di incontro tra la collettività, hanno allestito una funzionale friggitoria dando luogo alla preparazione e distribuzione delle zeppole.

L'incontro è avvenuto nei locali dell'oratorio parrocchiale ed anche gli anziani hanno potuto gustare a distanza questo evento .E' stato Don Emanuele a raggiungere le loro case con i ragazzi e le ragazze del gruppo parrocchiale portando le zeppole ed un saluto amichevole .

A queste persone che hanno preparato e messo in atto le operazioni di friggitoria e i momenti di svago, l'apprezzamento e la gratitudine per la consueta disponibilità .

Assunta Pellegrino, Lisa Derro, Mariella Dattilo, Amelia Fruci ,Rosa Fruci, Maria Provenzano, Teresina De Vito ,Maria Rosaria Trino, Patrizia Trino, Nunzia Derro,Caterina(Nina) DeVito, Teresa Trino

La Zeppolata

Scritto da Administrator

Venerdì 01 Gennaio 2016 00:49 -

