

paladar

[Blog do Paladar](#) | [Luiz Américo](#) | [All Beers](#) | [Quinta do Paladar](#) | [Expedição Fartura Gastronomia](#)

 Você está em: [Paladar](#) > [Blogs](#) > [Blog do Paladar](#)

PALADAR

Acompanhe as descobertas diárias da equipe que faz o Paladar



SEÇÕES

ARQUIVO

TAMANHO DO TEXTO

- [A](#)
- [A](#)
- [A](#)
- [A](#)

Assine o Estadão

Paladar

- [sobre o blog](#)
- [RSS](#)
- [?](#)



SHARE

BUSCA NO BLOG

Hoje é dia de zeppola

- 18 de março de 2015|
- 17h25|
- Por Míriam Castro

Se você nunca provou uma zeppola (pronuncia-se zéppola), não sabe o que está perdendo. Aliás, antes de mais nada, aprenda a usar o nome do doce no plural – zeppole – porque você não vai conseguir comer apenas uma. Ela é uma espécie de rosquinha doce, muito delicada, feita com massa choux. Pode ser frita em azeite ou assada, antes de

ser recheada com creme de confeiteiro e coberta com açúcar. E leva uma cereja no topo.

siga o **paladar** no [f](#) [i](#) [t](#)

Os italianos têm dia certo para comer zeppola. E é hoje, 19 de março, dia de São José. Em todo o sul da Itália, especialmente em Nápoles, na Sicília e na Apúlia, os doces fresquinhos vendidos pelas ruas são o ponto alto da festa de San Giuseppe.



FOTOS: Fernando Sciarra/Estadão

LEIA MAIS:

[+ Receita de zeppola](#)

No Brasil, os descendentes de italianos adotaram o costume e costumam esgotar os estoques nas confeitarias que preparam a receita tradicional. Por aqui, o doce às vezes leva castanha de caju picada em vez da cereja. É assim que faz, por exemplo, a Di Cunto, tradicional panificadora da Mooca.

Comer o doce não serve apenas para homenagear o santo. Também é hábito dar zeppole a todos os amigos chamados José, ou Giuseppe. Como nos costumes cristãos José é parte da Sagrada Família, os italianos aproveitam a data para comemorar o dia dos pais – e dão zeppole de presente também aos progenitores.

Daí também vem o ritual de comprar o doce em múltiplos de três. “Jesus, Maria e José eram três, assim como a Santíssima Trindade”, diz Angelo Perrella, proprietário da confeitaria Asti, no Paraíso. “Março é o terceiro mês do ano e desejamos três coisas quando damos um presente: saúde, paz e prosperidade.” Para garantir a eficácia do número, ele usa três cerejas em vez e uma na decoração da receita.

Essa tradição de comprar em múltiplos ajuda a alavancar as vendas já altas da época. Missas – e procissões – são comuns no Dia de São José, em São Paulo, e os devotos que lotam igrejas aproveitam e garantem o doce para suas famílias. Algumas paróquias recorrem a confeitarias para produzir seus quitutes. “Vendemos para igrejas de São José no Belenzinho e em Guarulhos”, diz Marco Alfredo Di Cunto Júnior, gerente de marketing da Di Cunto. A rede, que completa 80 anos em março, produz o doce desde que inaugurou a seção de confeitaria, na década de 50.

Um dos primeiros registros formais da zeppola, ao menos com esse nome, está na obra do gastrônomo napolitano Ippolito Cavalcanti. Ele menciona o doce em seu *Cucina Teorico-Pratica*, publicado em 1837.

A origem do doce é anterior e um tanto incerta. Os napolitanos creditam a criação aos mosteiros de Santa Patrícia ou de São Gregório, ambos em Nápoles, no século 16. Mas o costume de consumi-lo no dia de São José se popularizou com o confeiteiro Pasquale Pintauro, que passou a fritá-los nas ruas napolitanas durante a comemoração. Pintauro também foi o responsável por outra tradição napolitana: a sfogliatella, um doce feito com massa folhada.

Na Sicília, por outro lado, existe a lenda de que São José salvou a população de uma grande seca durante a Idade Média, e por isso o doce é consumido em seu dia como sinal de abundância. O chef italiano Giuseppe Gerundino, dono da Accademia Gastronomica, em São Paulo, diz que a origem é anterior. “Na Roma Antiga existia uma variedade de zeppola de trigo integral que era oferecida aos deuses do trigo e do vinho”, conta. Por causa de seu nome, ele se acostumou a ser parabenizado em 19 de março durante a infância na Apúlia. “Os alimentos fritos em azeite são considerados sinais de fartura.”

Independentemente da origem, as zeppole já são encontrados pela Itália inteira. Apesar de mais forte no sul, a tradição foi levada a outras partes do país por migrantes. Também ganhou o mundo com os descendentes de italianos.

Em São Paulo, a Di Cunto espera vender 15 mil unidades hoje, enquanto os funcionários da Asti viraram a noite trabalhando para bater as vendas de 6.800 doces no ano passado. A Big Bread, padaria vizinha à paróquia de São José, no Ipiranga, aproveita o movimento

Tweets

Seguir

Paladar @EstadaoPaladar 17h
Batidas, cervejas artesanais e petiscos no Seu Padreco, em Pinheiros oesta.do/1OsEgGm

Paladar @EstadaoPaladar 20h
Nova lanchonete de Moema tem cardápio e decoração inspirados na cultura americana oesta.do/19DLGqz pic.twitter.com/dmgymMhEFT



Expandir

Paladar @EstadaoPaladar 22h
Casas apostam em saladas para o outono oesta.do/197IZgR pic.twitter.com/eJqbTm5VT7



Tweetar para @EstadaoPaladar



Blogs do Estadão

de fiéis e planeja vender 12 mil.

Se, neste dia de São José, encontrar apenas lojas cheias e não conseguir o seu, não se preocupe: o Paladar [dá uma receita de zeppola para manter a tradição em casa – clique aqui](#).

ONDE ENCONTRAR A ZEPPOLA



Asti

Pertence à mesma família da antiga confeitaria Mônaco, no Paraíso, e lota durante a semana de São José. “No ano passado, vendemos 6.800 unidades”, diz o dono, Angelo Perrella. A massa é frita em óleo de coco, passada em açúcar com canela e decorada com três cerejas. R\$ 9,50 cada.

Onde: R. Cubatão, 580, Paraíso

Tel.: 5575-3428

Big Bread

Bem ao lado da paróquia de São José do Ipiranga, a padaria aproveita o movimento dos fiéis para vender sua receita. Basta atravessar a rua para encontrar uma massa assada coberta com castanha de caju. A expectativa é vender 12 mil unidades hoje. No resto do ano, eles oferecem o quitute todo dia 19. R\$ 2,70 cada.

Onde: R. Brigadeiro Jordão, 490, Ipiranga

Tel.: 2273-0771

Casa Santa Luzia

O doce é encontrado lá apenas nesta semana. Em outras datas, só por encomenda. Surgiu em 2005, quando a equipe pesquisava receitas tradicionais e optou pela versão assada. “Achamos o resultado mais leve e agradável”, diz a gerente de produção Carla Vieira. R\$ 7 cada.

Onde: Al. Lorena, 1.474, Jd. Paulista

Tel.: 3897-5000

Confeitaria Little

Com 53 anos de existência, a casa serve as zeppole desde que abriu. “Os fundadores eram italianos e nós, que assumimos o negócio em 1987, somos descendentes e mantivemos a tradição”, diz a proprietária, Alzira Ignato. No dia 19 a presença é certa, mas o doce também é preparado aleatoriamente em outras épocas do ano. R\$ 5,50 cada.

Onde: R. General Jardim, 468, V. Buarque

Tel.: 3256-5913

Di Cunto

A tradicional rede de padarias surgiu na Mooca há 80 anos e serve a zeppola desde a década de 50. Lá, não existe a espera pelo dia 19 de março – o doce é vendido o ano inteiro. Mas a saída aumenta nesta época. A massa frita é passada no mel de flor de laranjeira e coberta com castanha de caju. R\$ 7,50 por unidade.

Onde: R. Borges de Figueiredo, 61, Mooca. Mais três endereços

Tel.: 2081-7100

Il Pastaio

Como o carro-chefe da casa são as massas, nem sempre seu nome é relacionado à zeppola. Mas o doce é encontrado lá o ano inteiro com recheios variados, como brigadeiro e doce de leite. Normalmente, a receita usa massa choux assada, mas, no dia de São José, as zeppole são feitas com massa de batata e fritas. De R\$ 8 a R\$ 10 cada.

Onde: Al. Santos, 44, Cerqueira César

Tel.: 3289-8897

>>>[Veja a íntegra da edição do Paladar de 19/3/2015](#)

(Visited 1.414 time, 8 visit today)

[Comentários \(3\)](#) [Comente !](#)

Recomendar 372 pessoas recomendaram isso.

Tweetar 68

+1

Tópicos relacionados

3 Comentários

[Comente também](#)