

# SaronnoNews

## Festa del Papà: origini, tradizione e dolci tipici

Tommaso Guidotti · Tuesday, March 19th, 2024

**Auguri a tutti i papà!** Oggi, **19 marzo**, è la **Festa del Papà**, almeno in Italia e nei Paesi a tradizione cattolica, dove la data è scelta in concomitanza quella che per tradizione (dal Medioevo, circa) è indicato come giorno della morte di San Giuseppe, padre putativo di Gesù.

**San Giuseppe è diventata festa inserita nel calendario dal 1479**, per decisione di Papa Sisto IV. Da allora è diventato **santo patrono di diversi Stati**, dal Messico al Canada fino al Belgio, oltre ad un'infinità di **piccoli paesi in Italia, in Spagna e nel resto del mondo di tradizione cattolica**.

**Anticamente la festa di San Giuseppe veniva festeggiata il 20 luglio** e in questa data è ancora celebrato nel calendario copto. *(nella foto l'opera d'arte donata al nostro Francesco Mazzoleni dai suoi due bimbi, Federico ed Adelaide)*

### LA FESTA DEL PAPÀ NEL MONDO

In alcuni Paesi di tradizione cattolica, la festa del papà viene festeggiata il giorno di san Giuseppe, il 19 marzo. **Nei Paesi che seguono la tradizione anglosassone, ossia molti nel continente americano, la festa si tiene la terza domenica di giugno; in altri Paesi la data della festa del papà segue invece tradizioni locali.** In alcuni Paesi la festa è associata ai padri nel loro ruolo nazionale, come in Russia, dove è celebrata come la festa dei difensori della patria, e in Thailandia, dove coincide con il compleanno del defunto sovrano Rama IX, venerato come padre della nazione.

**Fino al 1976 san Giuseppe era considerato in Italia festivo anche agli effetti civili**, ma ciò venne eliminato con la legge n. 54 del 5 marzo 1977, mentre **in Canton Ticino, in altri cantoni della Svizzera e in alcune province della Spagna, questo giorno è festivo agli effetti civili.**

**In alcune zone della Sicilia, il 19 marzo è tradizione invitare i poveri a pranzo.** In altre aree la festa coincide con la festa di fine inverno: come riti propiziatori, si brucia l'incolto sui campi da lavorare e sulle piazze si accendono falò da superare con un balzo.

### DOLCI TIPICI IN ITALIA

**A Roma ci sono i Bignè di San Giuseppe** che vengono tradizionalmente preparati fritti. **A Napoli c'è la zepola di San Giuseppe**, realizzata con pasta choux, possono fritte o al forno con sopra viene crema pasticcera e marmellata di amarene. **In Toscana e in Umbria è diffuso come dolce tipico la frittella di riso**, preparata con riso cotto nel latte e aromatizzato con spezie e liquori e poi

fritta. In Emilia-Romagna il 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). **In Molise c'è il calzone di San Giuseppe** (in dialetto molisano “cavezone”), dolce fritto, composto da una pasta sfoglia molto delicata e un ripieno con ceci, miele e/o zucchero ed essenza di cannella o di vaniglia o di cedro. In Sicilia sono presenti diversi tipi di dolci consumati specialmente durante questa festività come ad esempio le sfince di San Giuseppe. **Nel Catanese ci sono i dolci fritti** a forma di tocchetti o bastoncini a base di riso, aromatizzati con buccia d'arancia e miele, noti come zeppole o crispelle di riso. A Galliate, in provincia di Novara, è invece tipico il gramolino.

This entry was posted on Tuesday, March 19th, 2024 at 10:17 am and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.