

# Carnevale & Ricette d'autore: le «Chiacchiere Milano» di Anna Sartori

scritto da Giovanni Caldara | 07/02/2024



**I segreti per realizzarle a casa. Un classico riproposto ininterrottamente dal 1958 nell'omonima pasticceria di Erba (CO) premiata dalla Guida del Gambero Rosso**

«Perché le nostre chiacchiere sono così buone? Il loro segreto sta nell'artigianalità. Perché ciascuna delle nostre chiacchiere è preparata a mano proprio come a casa».

Parola di **Anna Sartori**, maestra pasticciera e portabandiera della [pasticceria Sartori di Erba](#), punto di riferimento dolce per la provincia di Como (e non solo) dal lontano 1956.

«Correva l'anno 1958, due anni appena dall'apertura di quella che un tempo era una latteria con gelateria fondata da nostro padre Francesco e mamma Carolina, divenuta nel frattempo pasticceria - prosegue Anna - e con la zia Carla che veniva appositamente nel periodo di Carnevale per preparare le chiacchiere e i galani da offrire ai nostri

clienti. E allora come oggi la ricetta è rimasta la stessa».



Anna Sartori, titolare della pasticceria di famiglia ad Erba (Foto © Anna Sartori).

Una ricetta dal sapore (e dalla manualità) di casa:

«Perché le chiacchiere fanno parte di quella rosa di dolci (penso anche alle torte con la ricotta) che hanno senso preparati a casa. E questo per via della manualità che richiede parecchio tempo - tempo che è sempre più raro, invece, da trovare in pasticceria - e che tuttavia è ingrediente indispensabile. Noi usiamo ancora la cosiddetta “nonna Papera”, la popolare macchina per stendere la pasta con la manovella diffusa in tante case italiane. Non basta infatti sfogliarle, le chiacchiere devono essere tirate a una a una: proprio come facciamo ancora oggi noi in pasticceria».

«Le **Chiacchiere Milano**, ma anche i [Galani](#), che ricordano l'origine veneta della mia famiglia - prosegue Anna - si differenziano perché le prime sono più ricche di uova, mentre i secondi di burro e zucchero. Sottilissimi i galani, lasciate un poco più spesse invece le chiacchiere verranno fritti entrambi solo per una manciata di secondi. Noi poi utilizziamo solo l'olio extravergine di oliva; del resto alla fine degli anni Cinquanta l'olio di semi non era ancora apparso sulle tavole degli italiani. Aromatizzeremo le nostre chiacchiere con del vino bianco oppure con del liquore alla vaniglia o a della Sambuca, ma anche con bucce d'arancia. Infine, e questa è la nostra chicca, faremo un passaggio

al forno, così d'asciugare l'impasto, ottenendo l'effetto biscottato dalla piacevolissima croccantezza. E dunque, buon Carnevale!»

La **Pasticceria Sartori** si trova ad Erba (CO), in via Alessandro Volta 14 ([www.pasticceriasartori.it](http://www.pasticceriasartori.it)).