



Galani veneti, la ricetta dei dolci del Carnevale di Venezia

Leggeri, vaporosi e croccanti, le frittelle veneziane non mancano mai nelle case e nei bar durante i festeggiamenti del Carnevale. Siamo andati nella storica Pasticceria Ceccon per farci svelare i segreti della loro preparazione

Articolo di Marilanda Bianchini

I **galani veneti** sono i tipici dolci del **Carnevale di Venezia** il cui nome proviene da “*galan*” o nastro e che ritroviamo croccanti e vaporosi in tutte le vetrine delle pasticcerie del territorio. Se in altre zone del Veneto vengono chiamati **crostoli**, nel resto d’Italia sono anche conosciuti come **chiacchiere**, bugie o frappe, con alcune modifiche nella preparazione.

Ricetta galani veneti: una tradizione che risale ai dogi

I galani si preparano nel periodo di Carnevale fin dai tempi dei Dogi e forse addirittura da prima. Molti storici della gastronomia, infatti, li collocano già ai tempi dei Romani. Sembra che nel periodo dei Saturnali, ossia l’odierno Carnevale, si usava friggere strisce di impasto nello strutto

per poi immergerle nel miele.

Per proporvi la vera ricetta galani veneti siamo stati presso la storica **Pasticceria Ceccon**, un'attività di famiglia che si tramanda fin dal 1970, quando fu fondata a Mestre (VE) dai giovani **Maria Grazia e Paolo Ceccon**, in piazza Carpenedo.



Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 100 g di burro sciolto dolcemente
- 5 uova
- 20 g di sale
- 260 g di zucchero
- 100 ml/g di acqua
- 100 ml/g di vino bianco.

Preparazione

Il segreto per preparare degli ottimi galani veneti risiede nella modalità di realizzazione dell'impasto e nella frittura. Per l'impasto, il pasticcere **Francesco Ceccon** consiglia di utilizzare un'impastatrice che mescoli gli ingredienti per almeno 20-25 minuti. Questo consentirà ai liquidi di essere assorbiti e al glutine di svilupparsi regalando galani friabili e poco unti. La frittura, invece, va eseguita in olio di semi di arachidi bollente, per circa 30/45 secondi, girando delicatamente i galani mentre friggono.

Per avere dei galani sottili, fragranti e non unti, preparateli in compagnia e dividetevi i compiti: una persona stenda l'impasto, un'altra li frigga girandoli di continuo, una terza li raccolga appena pronti e li metta a sgocciolare su un vassoio ricoperto di carta assorbente.

Una volta raffreddati, potete divertirvi a cospargerli di zucchero prima e di zucchero al velo poi.

Galani veneti artigianali, vanto della Pasticceria Ceccon

I galani, per la [Pasticceria Ceccon](#), sono un affare di famiglia. L'attività, che quest'anno festeggia i 53 anni di vita, dedica alla loro produzione due mattine alla settimana in modo da servirli sempre freschi e fragranti. Alla lavorazione partecipano 5 artigiani in modo da eseguire tutte le fasi in mezza giornata.

Dopo aver mescolato gli ingredienti, si lascia riposare l'impasto qualche ora per poi stenderlo con l'ausilio di un apposito macchinario che realizza una sfoglia dello spessore di due millimetri. Quindi si ripassa con il mattarello e, con la rotella con le cappe, si ricavano dei rettangoli che vengono fritti, avendo cura di girarli continuamente nell'olio bollente per una doratura uniforme.

Una volta cosparsi di zucchero, i galani vengono trasferiti in un'altra area del laboratorio ed essiccati in un forno a 45/50 gradi per quattro ore. Questa fase elimina l'umidità e garantisce un prodotto sottile e croccante, che si scioglie in bocca.

Data di creazione

21/02/2023

Autore

redazione