



Segreti per chiacchiere di Carnevale croccanti

Chiacchiere, sfrappole, cenci, galani, cròstoli o bugie, comunque vengano chiamate queste delizie sono sempre un simbolo di festa, condivisione e gioia. Sono l'essenza stessa del Carnevale, un periodo in cui ogni angolo d'Italia si anima di magia, colori e sapori. Ecco la ricetta e qualche suggerimento

Le **Chiacchiere di Carnevale** attestano l'avvicinarsi di una ricorrenza che porta con sé un'atmosfera di festa e allegria in ogni angolo d'Italia, e del mondo, trasformando le strade in un caleidoscopio di colori vivaci, maschere, coriandoli danzanti nell'aria e stelle filanti che decorano il cielo.

In questo periodo dell'anno, ricco di tradizioni e celebrazioni, tra i dolci tipici ci sono proprio le **chiacchiere**, o come si chiamano a seconda delle regioni. Delizie friabili, leggere e golose che, da sempre, sono uno dei simboli gastronomici dell'atmosfera carnevalesca italiana.

Significato del Carnevale: non solo coriandoli e maschere

Risalente a tempi antichi, il Carnevale è un **periodo di celebrazione che precede la Quaresima** e quindi ha un significato più profondo che va oltre il semplice divertimento. Il termine proviene dal latino "*carne levare*", "eliminare la carne", un riferimento al digiuno quaresimale che ci ricorda le radici religiose della festa.

In molte culture, il Carnevale rappresenta un momento di rinnovamento e rinascita. Le maschere e i costumi permettono alle persone di assumere nuove identità, simboleggiando la possibilità di cambiamento e trasformazione. Allo stesso tempo, si celebra la comunità e l'unità, riunendo la gente in un clima di gioia e condivisione.



Varietà regionali delle Chiacchiere di Carnevale

Le chiacchiere di Carnevale sono caratterizzate dalla **varietà di nomi con cui viene identificato questo dolce nelle diverse regioni d'Italia**, ognuno dei quali racconta una storia locale e riflette le sfumature culturali che caratterizzano il nostro Belpaese.

Ad esempio, in **Lombardia il dolce è noto come *chiacchiere o lattughe***, termini che evocano l'idea di leggerezza e fragranza. In **Emilia Romagna prende i nomi di *sfrappole o frappe***, per l'atto dello sfrigolare nell'olio bollente. In **Toscana si parla invece di *cenci o donzelle***, per via dell'aspetto frastagliato e informale di questi dolci. Nel **Veneto sono conosciuti come *galani o gale*** ([qui la vera ricetta regionale](#)), mentre in **Trentino vengono chiamati *cròstoli***, termini che suggeriscono la croccantezza distintiva della pietanza. Procedendo verso il **Piemonte ci imbattiamo nelle *bugie***, probabilmente derivante dall'idea di piccoli peccati di gola. Infine nel **Lazio le *frappe* regnano sovrane** tra i dolci carnevaleschi.



In Emilia Romagna si chiamano “sfrappole” e sono molto sottili.

Nonostante le differenze regionali nei nomi e alcune varianti della ricetta, quello che resta invariato è lo spirito con cui le chiacchiere di Carnevale vengono preparate e mangiate: una soddisfazione per il palato che regala gioia e quella condivisione che si sposa con l'atmosfera di festa tipica della ricorrenza.

Chiacchiere, sfrappole, cenci, galani, bugie o cròstoli: tanti nomi per una ricetta semplice

La **ricetta base prevede ingredienti semplici** come farina, uova, zucchero e burro, ma è il procedimento di preparazione e la successiva frittura che donano alle chiacchiere di Carnevale la loro **caratteristica leggerezza e friabilità**. Una volta estratte dall'olio bollente, vengono cosparse di zucchero a velo, aggiungendo un ulteriore tocco di dolcezza.

Prepararle è anche un'occasione per riunirsi in famiglia o con gli amici, mescolando gli ingredienti, stendendo l'impasto e tagliandolo nelle forme desiderate, in attesa della magia che avviene quando queste sottili strisce di pasta si gonfiano nell'olio caldo trasformandosi in deliziose golosità.

Segreti per chiacchiere di Carnevale croccanti

Abbiamo già scritto che si tratta di una ricetta preparata con ingredienti semplici, ma è opportuno usare le giuste dosi per l'impasto e procedere ad una giusta cottura.

Seguendo questi consigli, otterrete delle Chiacchiere di Carnevale croccanti e leggere, piene di bolle e con sfoglia che si scioglie in bocca. Provatele subito perchè in pasticceria hanno raggiunto prezzi vertiginosi!

Data di creazione

05/02/2024

Autore

daniela-minnella