

# Segreti per chiacchiere di Carnevale croccanti

scritto da Daniela Minnella | 05/02/2024



**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!