

Tutti i modi di dire... chiacchiere!

Il dolce di Carnevale

Un unico dolce, decine di versioni e nomi diversi: scoprite come le tipiche chiacchiere di Carnevale sono conosciute in giro per l'Italia.



La festa di Carnevale dimostra quanto nella cucina italiana convivano decine di anime diverse: di paese in paese si possono trovare delle **specifiche specialità gastronomiche**. Per esempio, ogni parte d'Italia ha il proprio [dolce tipico](#) con cui si festeggia il Carnevale.

Esiste, però, un dolce che accomuna tutte le regioni durante il Carnevale: sono le **chiacchiere**, le golose strisce sottili, spesso dai bordi seghettati e lavorate a formare un nodo, a base di farina e uova e fritte nell'olio bollente o cotte al forno. Sembra che si possa far risalire la loro origine ai *frittilia* di epoca romana, dei dolcetti di farina e uova fritti nel grasso di maiale che venivano distribuiti in giro per le strade in occasione dei *saturnali*, la festa popolare e goliardica dedicata al dio Saturno.

Da allora, la ricetta dei frittilia si sarebbe tramandata fino ai giorni nostri in tantissime varianti diverse: fritte o al forno, con o senza strutto, spolverate di zucchero a velo oppure ricoperte di cioccolato, le chiacchiere si differenziano di regione in regione non solo per il metodo di preparazione ma anche per il loro nome.

Tra il Veneto, il Friuli Venezia-Giulia, il Trentino e la provincia di Ferrara le chiacchiere sono conosciute come **crostoli**; invece a Venezia, Vicenza e Padova sono chiamate **galani**, in modo simile alla Lombardia dove sono dette **gale, gali o lattughe** in provincia di Mantova. In Piemonte e in Liguria vengono chiamate bugie mentre in Toscana sono note come **cenci, struffoli o crogetti**. In Emilia-Romagna per indicare le chiacchiere si dice **rosoni o sfrappole**, un nome che ricorda le **frappe** del Lazio e le **sfrappe** delle Marche. In Molise le chiacchiere si chiamano **cunchielli** mentre in Sardegna sono note come **maraviglias**.