



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Carnevale con Zia Cri



Cristina Lunardini

Castagnole e chiacchiere: i dolci del Carnevale

Il Carnevale è da sempre il tempo della festa, dell'abbondanza e della convivialità. Prima dell'arrivo della Quaresima, la cucina tradizionale si concedeva qualche libertà in più, soprattutto attraverso i dolci fritti, simbolo di condivisione e allegria. Tra questi, **castagnole** e **chiacchiere** rappresentano ancora oggi l'espressione più autentica del Carnevale italiano.



Fotografia di Mateja Garofali

Le **castagnole** sono piccoli dolci fritti dalla forma tondeggiante, il cui nome deriva dalla somiglianza con le castagne, sia per dimensione sia per colore dopo la frittura. Si tratta di una preparazione di **tradizione popolare**, attestata nei ricettari italiani a partire dall'età moderna, in particolare tra il XVIII e il XIX secolo.

La loro diffusione è ampia e interessa gran parte del Centro e del Nord Italia, con numerose varianti locali. L'impasto, semplice e basato su ingredienti comuni come farina, uova e zucchero, racconta una cucina domestica, nata nelle case e legata ai momenti di festa. La frittura, tradizionalmente realizzata in grassi animali o oli vegetali, rendeva questi



dolci particolarmente adatti al periodo carnevalesco, quando l'abbondanza a tavola era parte integrante del rito.



Le **chiacchiere**, conosciute in altre zone d'Italia con nomi diversi come *frappe*, *bugie*, *sfrappole* o *fiocchetti*, affondano le loro radici nella lunga tradizione dei dolci fritti festivi. Dal punto di vista storico, la loro origine è riconducibile ai *frittilia* dell'antica Roma, preparazioni a base di impasti fritti consumate durante le feste, senza che questo implichi una coincidenza diretta con la ricetta attuale.

Nel corso dei secoli, la tecnica della sfoglia frita attraversa il Medioevo e l'età moderna, trasformandosi e adattandosi alle abitudini locali, fino a diventare una presenza fissa del Carnevale italiano. Cambiano i nomi, cambiano le forme, ma resta intatto il significato simbolico: un dolce semplice, legato alla festa e alla condivisione.

Castagnole e chiacchiere sono oggi unanimemente riconosciute come **i dolci simbolo del Carnevale**. La loro presenza costante nei testi di gastronomia tradizionale e nella memoria collettiva le rende un punto fermo di questo periodo dell'anno.

Accanto a molte altre specialità carnevalesche diffuse in Italia, restano le preparazioni che più di tutte evocano l'atmosfera del Carnevale: il profumo dell'olio caldo, lo zucchero che cade leggero, i vassoi condivisi in famiglia. Dolci semplici, ma profondamente legati alla storia, al rito e al piacere della festa.



Castagnole di ricotta al limoncello

Ingredienti	Quantità in grammi
Farina debole tipo 00	350
Zucchero di canna	100
Ricotta	200
Liquore limoncello o latte	50
Lievito istantaneo per dolci	16
Uovo intero	160
Burro	25
Sale	3
Totale	904

Procedimento:

Prima di iniziare con l'impasto delle castagnole, prepara la bagna e tienila da parte.

In una ciotola capiente riunisci la farina e il lievito, quindi aggiungi le uova, lo zucchero di canna, il burro fuso, la ricotta setacciata, il limoncello e il sale. Amalgama accuratamente tutti gli ingredienti fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Preleva quindi delle piccole porzioni di impasto aiutandoti con due cucchiari e friggile in olio di girasole portato a circa 170 °C. La frittura deve essere dolce e regolare: una temperatura troppo alta renderebbe le castagnole scure all'esterno ma crude all'interno.

Una volta ben dorate, scola le castagnole, irrorale con la bagna (facoltativa) preparata in precedenza e completale con una generosa spolverata di zucchero semolato.

Bagna al limoncello

Ingredienti - quantità espresse in grammi	Ricetta base	250 g
Acqua	250	133
Zucchero semolato	150	80
Liquore limoncello	70	37
Totale	470	250

Procedimento:

Porta a ebollizione l'acqua con lo zucchero, quindi lascia raffreddare completamente lo sciroppo. Una volta freddo, unisci il liquore al limoncello e mescola bene.



Chiacchiere

Ingredienti	Ricetta base	500 g
Farina forte	800	242
Farina debole	200	60
Zucchero	90	27
Burro	80	24
Sale	18	5
Uovo intero	350	106
Vino bianco	50	15
Liquore di arancia	50	15
Polpa di vaniglia o caviale	3	1
Pasta d'arancia	15	5
Totale	1.656	500

Procedimento:

In una ciotola sciogli lo zucchero e il sale nelle uova, vino e liquore.

Unisci quindi il burro fuso, ormai tiepido, e gli aromi. Inizia ad aggiungere la farina poco alla volta, incorporandola prima con una forchetta e poi a mano.

Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e impasta energicamente fino a ottenere una massa liscia, compatta e piuttosto sostenuta: l'impasto delle chiacchiere deve risultare duro, ma elastico, senza appiccicare.

Procedi ora con la sfogliatura: stendi l'impasto, ripiegalo su sé stesso e ristendilo. Ripeti questa operazione tre o quattro volte, in modo da rendere la struttura più omogenea e favorire la formazione delle tipiche bolle in cottura.

Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per circa un'ora. Questo passaggio è fondamentale per rilassare il glutine e facilitare la successiva stesura.

Trascorso il riposo, stendi l'impasto in sfoglie molto sottili, aiutandoti con la macchina per la pasta o con il mattarello. Ricava le chiacchiere della forma desiderata e friggile in olio di girasole caldo a circa 170 °C, poche per volta, fino a doratura.

Scola le chiacchiere su carta assorbente e lasciale asciugare completamente prima di procedere con la finitura a zucchero a velo, poco prima di servirle.



Un ultimo pensiero



Queste ricette, per me, non sono solo dolci.
Sono ricordi.

Mi riportano a quando il Carnevale aveva un altro ritmo, più lento, più vero. A quando in cucina c'era la nonna, l'odore dell'olio caldo riempiva la casa e bastava una spolverata di zucchero per rendere tutto speciale. Le castagnole appena fritte, le chiacchiere fragili che si spezzavano tra le dita, i vassoi sul tavolo e la voglia di stare insieme.

Oggi preparo questi dolci con la stessa semplicità, cercando di non perdere quel senso di casa e di festa che li ha sempre accompagnati.

Se, mentre li fai, ti verrà in mente qualcuno o qualche momento del passato, allora queste ricette avranno fatto davvero il loro lavoro.

Buon Carnevale 🍷

Zia Cri



LA CASA DEL LIEVITO
Corsi Online

Fabio Franco - www.casadellievito.it - 348 2649364

Pagina 6