



Le chiacchiere o frappe sono dolci molto friabili che vengono fritti ed infine cosparsi di zucchero a velo tipici del periodo di Carnevale e vengono chiamati con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza.

Le frappe hanno un'antichissima tradizione che probabilmente risale a quella dei *fRICTILIA*, dolcetti a base di farina e uova fritti nel grasso di maiale che nell'antica Roma venivano preparati proprio durante il periodo di Carnevale e venivano prodotti in gran quantità poiché dovevano durare per tutto il periodo della Quaresima.

Le vere frappe devono essere fritte, rispettando una tradizione di origine contadina: le antiche pratiche agricole indicavano proprio in questo periodo dell'anno la stagione ideale per la macellazione del maiale, dal quale si otteneva abbondante strutto che doveva essere consumato in poco tempo.

La tradizione dei *fRICTILIA* è sopravvissuta fino ai nostri giorni, con le dovute varianti di ricette regionali, come ad esempio la sostituzione della grappa con altri liquori quali il rum, il marsala, il brandy, ecc... oppure l'aggiunta della scorza di limone grattugiata.

## Carnevale, tempo di frappe e castagnole di Rita Calvo

Scritto da Administrator

Giovedì 20 Febbraio 2014 13:19 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 05 Marzo 2014 08:21

---

Vengono poi date forme diverse a questi dolci, come per esempio la romboidale, la quadrata, la rettangolare, ma anche la striscia annodata, cosparsi poi con dello zucchero a velo oppure semolato.

Le chiacchiere sono conosciute con nomi differenti nelle diverse regioni italiane:

bugie (Genova, Torino, Asti, Imperia)

cenci o crogetti (Toscana)

chiacchiere (Basilicata, Sicilia, Campania, Lazio, Umbria, Puglia, Calabria, a Milano, La Spezia, Massa, Carrara, Sassari e Parma);

cróstoli o cróstoli o gròstoi (Ferrara, Rovigo, Vicenza, Treviso, Trentino, Friuli, Venezia Giulia);

frappole (Bologna);

frappe (Roma, Viterbo, Perugia e Ancona);

gaḷàni o sosole (Venezia, Verona, Padova);

intrigoni (Reggio Emilia);

lattughe o latūghe (Mantova);

maraviglias (Sardegna);

rosoni o sfrappole (Modena, Bologna, Romagna);

e ancora stracci, lasagne, pampuglie, manzole, garrulitas.

Anche le castagnole sono dolci tipici del carnevale italiano. Fanno parte delle ricette dell'Emilia Romagna, ma quasi ogni regione del centro - sud dell'Italia ha la sua ricetta.

La ricetta delle castagnole è sicuramente molto antica: è stato ritrovato nell'archivio di stato di Viterbo un volume manoscritto della fine del Settecento in cui sono descritte ben quattro ricette di castagnole, di cui una prevede la cottura al forno, che quindi non è stata adottata recentemente nell'intento di rendere il dolce più leggero, come spesso si crede.

Si pensa che il nome "castagnole" sia dato dalla loro forma. Infatti, le palline dal colore dorato bruno ricordano le castagne.

Le castagnole si dividono fondamentalmente in due categorie: quelle morbide e soffici tipo frittelle e quelle un po' più dure, con un impasto simile a una frolla morbida.

Impastati gli ingredienti principali uova, zucchero, farina e burro si formano delle palline che vengono poi fritte in olio bollente. Vengono servite con zucchero a velo o, in alcune varianti, anche con alchermes o miele. Ne esistono due varianti: una senza ripieno ed un'altra con ripieno alla crema pasticcera o alla panna.