

ENOGASTRONOMIA

Dolci di carnevale tipici di ogni regione d'Italia

di **Paola Sartori** – Foodwriter e blogger

Un viaggio alla scoperta dei dolci di carnevale tipici di ogni regione d'Italia potrebbe essere un'idea per un *tour* gastronomico da fare tra fine gennaio e febbraio.

Un viaggio alla Goethe per scoprire la storia e le bontà carnevalesche che ogni regione ha tramandato nel tempo per festeggiare il periodo più godereccio dell'anno.

Il Carnevale, oltre ad essere il momento degli scherzi, dei decori colorati, delle maschere e dei travestimenti, può essere considerato il periodo dell'anno in cui le ricette dolci fritte la fanno da padrone.

Oltre a quelle ormai a diffusione nazionale come le **chiacchiere** e le **frittelle**, ogni regione da nord a sud ha i suoi dolci tipici che affondano le proprie radici nelle antiche ricette che risalgono ai Saturnali e alle feste dionisiache dell'antica Roma.

Paese che vai dolce di Carnevale che trovi verrebbe da dire e, quindi, partiamo dal **Trentino Alto Adige** dove troviamo i **krapfen** e le **frittelle di mele**.

I Krapfen, preparati con le patate nell'impasto e riempiti con della confettura, sono il tipico esempio di dolce di carnevale, la cui bontà e la fama li ha fatti diventare dolci presenti tutto l'anno.

Scendiamo ora in **Veneto** dove il dolce più tipico sono le "**fritole**". La ricetta originale prevede pinoli e uvetta e viene preparata con un impasto di latte e farina di mais e, a volte, anche con della polenta avanzata.

Ora si trovano in molteplici varianti farcite di creme e marmellate, preparate con ricotta o mele, aromatizzate con grappa o rum.

La cosa interessante è che a Venezia esisteva proprio una corporazione di artigiani fritoleri, che impastavano e friggevano in strada...o meglio nelle piazzette alla fine dei calli veneziani.

Interessante è anche scoprire che la **Liguria**, regione con due Repubbliche marinare, ha dolci di tutt'altra specie a Carnevale, infatti qui si possono gustare i **Quaresimali**, il **Latte fritto** e le **Sciumette**, una ricetta antica quasi dimenticata, che altro non sono che delle piccole e leggerissime meringhe bollite nel latte caldo e poi condite con una salsa al pistacchio.

In **Piemonte**, più precisamente nella provincia di Vercelli, nel periodo di Carnevale puoi trovare i biscotti speziati chiamati **Bicciolani** mentre sono tipici della provincia di Biella le **Mantovane**, fagottini di sfoglia cotti al forno e ripieni di marmellata, uva sultanina e mandorle.

In **Lombardia** ogni provincia ha le sue ricette tipiche, vogliamo ricordarne due dal sapore antico: i **“Risulen”**, piccoli biscotti caratteristici della provincia di Mantova che vengono preparati utilizzando farina bianca e gialla a cui si aggiunge nell’impasto, oltre agli altri ingredienti, anche il Sassolino, un liquore tipico della zona a base di spezie ed anice. Tipica di Lodi, invece, è la **Tortionata**, una torta secca ma morbida del tardo Medioevo a base di mandorle che in origine veniva preparata con il miele al posto delle uova che all’epoca scarseggiavano.

Nelle **Marche** sono tipici gli **Arancini dolci** che possono avere un ripieno di sola arancia oppure mista con il limone e vengono preparati sia con la pasta lievitata che con la sfoglia.

In **Toscana** a Carnevale è consuetudine mangiare, soprattutto a Firenze, la **Schiacciata fiorentina**, una ricetta popolare che una volta veniva realizzata con la pasta di pane e lo strutto, oggi invece si utilizza solitamente il burro.

La schiacciata fiorentina, che ha una forma rettangolare con impresso sopra il caratteristico giglio simbolo della città, è una torta bassa e soffice, per la doppia lievitazione, profumata dalla scorza di arancia grattugiata e dalle spezie in polvere come anice stellato, zafferano, noce moscata e cannella.

Un altro dolce tipico toscano è il **Berlingozzo**, una torta a forma di ciambella dove troviamo, tra i vari ingredienti, vin santo, vaniglia e arancia.

In **Umbria** il dolce tipico è la **Crescionda**, nel **Lazio** accanto a **Castagnole** e **Frappe** ci sono i **Ravioli fritti** che possono avere una farcia di cannella, ricotta o cioccolato.

In **Molise**, ma la troviamo anche nelle Marche e in Abruzzo, è tipica la ricetta della **Cicerchiata**: palline di pasta fritte che vengono amalgamate con del miele bollente e disposte a corona oppure a forma di piramide.

In **Campania** una ricetta popolare, dalle antiche origini e tipica di Carnevale, è il **Migliaccio**, una torta preparata con il semolino, una volta veniva realizzata con la farina di miglio, latte, uova, ricotta e profumata con agrumi e vaniglia.

In **Sicilia** è famosa la **Pignolata glassata al limone**, oppure al cioccolato o col miele.

Nel periodo di carnevale in **Sardegna** si preparano infinite ricette come i **Parafrittus**, delle ciambelle fritte ricoperte di zucchero che possono essere aromatizzate con limone, arancia o anice e gli **Acciuleddi** che sono delle treccine dolci fritte e ricoperte di miele.

A questo punto è lecito chiedersi quale vino possiamo accompagnare ad ognuna di queste ricette. Chef ed enologi sono concordi nel prediligere gli abbinamenti regionali che prevedono che un vino e un piatto siano della stessa zona e sono rigorosi nell'affermare che "con un dolce ci vuole un dolce", nel senso che bisogna sempre accompagnare una ricetta dolce con un vino dolce. È quindi consigliabile scegliere tra dei buoni passiti rossi o bianchi oppure optare per un vino con bollicine che stimola la salivazione, pulisce la bocca ed equilibra la grassezza dei fritti.

