

Frappe e castagnole: i dolci del Carnevale italiano

Categoria: Food and Wine

scritto da Giordana Fauci | 19 Febbraio 2025



Frappe e castagnole: i dolci del Carnevale italiano

Frappe e castagnole: i dolci che “accomunano” il Carnevale di ogni regione d’Italia, seppur in differenti varianti

di Giordana Fauci

Frappe e castagnole sono i dolci “emblema” del Carnevale italiano che, quest’anno, ha avuto inizio il 16 febbraio e si concluderà il prossimo 4 marzo.

Eppure, pasticcerie e forni italiani offrono cotante prelibatezze già da molte settimane oramai.

Le frappe e le castagnole “accomunano” i festeggiamenti del Carnevale in ogni regione d’Italia, seppur in differenti varianti e, invero, fin dall’antica Roma.

La tradizione vuole che siano servite **fritte**, anche se sono sempre più frequenti le versioni al **forno**, indubbiamente più leggere, oltre che maggiormente salutari: entrambe ottenute da impasti diversi, a seconda dei diversi usi regionali.

E a rendere diverse tante e tali bontà sono gli stessi nomi: **Chiacchiere in**

Lombardia; Bugie in Piemonte; Crostoli in Veneto e Cenci in Toscana.

...Questi i molti nomi con cui vengono denominate le frappe che, tra maschere e coriandoli, non solo i più piccini ma neanche gli adulti sono soliti gustare durante il periodo del Carnevale e, a dire il vero, già subito dopo la conclusione delle Feste di Natale.

Del resto, come potrebbe una città come Roma non festeggiare il Carnevale: una festa dal sapore oltremodo antico, visto che ha origini nei **Saturnali**, celebrazioni religiose proprie dell'antica Roma, perché dedicate all'insediamento del titano Saturno nel tempio, all'epoca della mitica Età dell'Oro.

Così la Capitale continua ancor oggi ad offrire frappe e castagnole nelle più disparate varianti, quali **castagnole classiche, ricoperte al miele, arricchite di zuccherini colorati; oppure frappe con cioccolato, alla crema, alla ricotta, al pistacchio e, ancora, al rum, all'archemes, ripiene di vaniglia, o addirittura ai frutti rossi.**

...A non dimenticare il **fai da te casalingo**, ancor più variegato.

Sta di fatto che, al di là di differenze e varianti, nel periodo di Carnevale frappe e castagnole si gustano in ogni luogo d'Italia.

Dunque, le frappe si presentano come strisce sottili, fragranti e leggere, ricoperte di zucchero a velo; le castagnole, invece, sono le tipiche palline di pasta fritta, soffici, lievitate e ricoperte di zucchero semolato.

...Impossibile non averle gustate almeno una volta!

Non a caso, **frappe e castagnole** appaiono neanche in antiche opere letterarie, proprio a testimonianza di una secolare esistenza che perdura.

Nell'anno **1684**, ad esempio, **il cuoco di Casa Farnese** ha messo per iscritto una ricetta molto simile a quella delle attuali **frappe**; mentre, qualche anno dopo, nel **1692**, è stato **il cuoco della Casa Reale dei D'Angiò** a lasciare in eredità la ricetta degli "*struffoli alla romana...*", che – guarda caso! – corrispondono perfettamente alle **castagnole** che si gustano ed apprezzano ancor oggi.

Perciò, ai molti dolci prodotti nel Bel Paese, inevitabilmente divenuti noti in tutto il mondo per la loro bontà, è impossibile non aggiungere quelli che contraddistinguono i festeggiamenti carnascialeschi, pur senza dimenticare **le altre tradizioni del periodo, fatte di maschere, carri, riti e festeggiamenti folcloristici**, con interi borghi che si colorano in maniera speciale e che, inevitabilmente, attirano un numero sempre maggiore di turisti provenienti da ogni parte del mondo.

Come non ricordare il Carnevale di **Viareggio e Ronciglione in primis**, pur senza dimenticare quello di molti paesi e città del Lazio, tra cui Frascati, a pochi chilometri dalla Capitale; oppure il Carnevale di **Poggio Mirteto**, in provincia di Rieti. E, poi, ancora, i festeggiamenti di **Acquapendente, Civita Castellana, Montefiascone**, cittadine e borghi meravigliosi che si trovano a

Viterbo. 0, ancora, **Sora**, ridente paesino del frosinate e, infine, **Formia**, in provincia di Latina.

..Usanze e golosità che, non a caso, sono apprezzate e, perciò, divenute oltremodo note finanche oltralpe oramai.

Credit Photo by: Luigi Fauci