



FAR QUATTRO CHIACCHIERE

I dolci di carnevale cambiano nome
a seconda della regione, ma non sostanza.
Ecco come si chiamano, e perché

di GIOVANNA FROSINI

«**Q**uant'è bella giovinezza, che si fugge tuttavia! Chi vuol esser lieto sia: di doman non c'è certezza». Sul finire del Quattrocento, prossimo al tramonto della sua vita e di un'intera epoca a cui aveva dato luce e splendore, Lorenzo de' Medici scrisse questa canzona, dedicata a Bacco e Arianna, da recitarsi in musica come accompagnamento a un carro allestito per il carnevale. Le strade di Firenze erano percorse da giovani in festa e da carri allegorici, che cercavano di dissimulare il senso della perdita, della fine della felicità che il carnevale porta con sé. Il carnevale prelude infatti alla Quaresima, che nella tradizione è tempo della privazione e del rigore; e dunque si vuole salutare il tempo più libero e gioioso che se ne va con la forza dell'allegria. Ma una vena sottile di rimpianto e di malinconia emerge sempre, a cominciare dal nome stesso di questo momento: da *carnem laxare* (abbandonare la carne) deriva la forma fiorentina carnasciale, come carlassare nel Nord Italia; da *carnem levare* (togliere, eliminare la carne) discende carnelevare, che si usava nel Medioevo in Toscana, da cui infine deriva carnevale, la variante che si è affermata in italiano, e che dall'italiano si è diffusa in molti Paesi.

PER SCHERZO

Per salutare il carnevale, non ci sono soltanto parole e musica, maschere – la tradizione italiana, che discende dalla commedia dell'arte,

ne è straordinariamente ricca – e coriandoli, piccoli pezzi di carta colorata che echeggiano la veste di Arlecchino, originariamente di forma ben più povera; ci sono, naturalmente, anche i dolci. Di dolci di carnevale è piena tutta Italia. Ogni regione ha le sue preparazioni tipiche, che rimangono fortemente ancorate ai luoghi, anche nei nomi: i dolci di carnevale sono meno facilmente esportabili di altri, e dunque si somigliano fra una zona e l'altra, ma al tempo stesso si differenziano. L'elemento di base (la **PASTA DOLCE FRIABILE FRITTA**, che ha bisogno di pochi ingredienti: farina, zucchero, uova) si sviluppa in molteplici varianti (ne sono state contate circa duecento) e prende forme, consistenze, nomi diversi (si arriva a cinquanta tipi lessicali), che tuttavia hanno in comune l'idea della leggerezza e anche del gioco.

INNOCENTI BUGIE

Il dolce più diffuso è quello a forma di nastro o rombo dentellato, fritto e cosperso di zucchero. E qui la fantasia davvero si è scatenata: sono queste le **CHIACCHIERE**, diffuse in molte regioni (il termine è spesso usato anche come referente generale, per esempio nei ricettari), le **FRAPPE** e le **SFRAPPOLE**, nome più diffuso nella parte centrale dell'Italia, le **BUGIE**. L'origine di queste denominazioni è evidente: il carnevale è momento di chiacchiere, di risa, di scherzi, anche di inganni! E anche frappare appartiene a questo campo di significati, perché fra i suoi valori c'è quello di chiacchierare o raggirare qualcuno con le frottole: nomi

adatti quanti altri mai. Molte altre denominazioni hanno a che fare con la forma di questi dolci: e allora, ecco i **NASTRI**, le **STRISCE**, i **FIOCCHI** in Toscana, le **GALE** in Piemonte, i **GALANI** in Veneto, e così via, in un vivace scoppietto di fantasia; alla croccantezza fanno riferimento i **CROSTOLI** o **GROSTOLI**, nel Nord; all'idea dei ritagli rimandano i comunissimi **CENCI** o **STRACCI** toscani.

BATUFFOLI GOLOSI

Un'altra grande tipologia dei dolci carnascialeschi è quella delle palline di pasta fritta, tenute insieme col miele, ossia delle **CASTAGNOLE**, soprattutto nel Centro-Nord d'Italia, o **STRUFFOLI** o **CICERCHIATA** come si chiamano nel Sud della penisola: dove struffolo rimanda probabilmente a struffo, ovvero batuffolo, di lontana origine germanica. Una vera esplosione di dolci coriandoli, pronti a rallegrare la fine della festa e l'ingresso in un periodo di maggiore contenimento; un'esplosione che chiudiamo col **BERLINGOZZO**, un dolce molto familiare in Toscana, il cui nome è collegato a berlingaccio, il giovedì grasso: insomma, un cibo, un nome, un programma. E buon carnevale!



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

