

DOLCI DI CARNEVALE, IN TOSCANA OGNI FRITTELLA...VALE!



Quali sono i tipici dolci di Carnevale toscani? Necci, cenci, berlingozzi e frittelle: città che vai dolcetto che trovi. Golosi del mondo, uniamoci e partiamo per un viaggio delizioso al gusto di zucchero.

I dolci di Carnevale in Toscana

Carnevale vecchio e pazzo /s'è venduto il materasso /per comprare pane e vino /tarallucci e cotechino. /E mangiando a crepelle / la montagna di frittelle / gli è cresciuto un gran pancione / che somiglia ad un pallone. /Beve, beve all'improvviso / gli diventa rosso il viso /poi gli scoppia anche la pancia / mentre ancora mangia, mangia. /Così muore Carnevale / e gli fanno il funerale /dalla polvere era nato / ed in polvere è tornato

Gabriele D'Annunzio

Il Carnevale non è solo maschere e coriandoli. Il Carnevale è anche zucchero e dolci con buona pace della dieta e della Quaresima. Molti sono i dolci di Carnevale toscani, tipici di questo breve e folle periodo dell'anno, perciò vi avvertiamo: non continuate a leggere se avete fame, perché potreste ritrovarvi l'acquolina in bocca.



Dolci di Carnevale in Toscana: i cenci

Partiamo con i grandi classici. I cenci o chiacchiere o bugie. Hanno centinaia di nomi, ma tutti sono concordi sulla loro bontà. Si tratta di semplici strisce di pasta fritta e cosparsa successivamente di zucchero a velo. Un *must* in ogni città e borgo della Toscana con una variante light che da qualche anno va per la maggiore: la cottura al forno.

Un'altra tipica e gustosa variante prevede l'aggiunta all'impasto dei cenci di Vin Santo che dà un sapore più agrodolce al prodotto finale. Viene fatto in molte zone della Toscana e spesso identificato con il nome di chiacchiera o nastrine di monaca. Ma, anche qui, la nomenclatura può variare. Fidatevi del gusto, quello non sbaglia mai!



Tuscanypeople





Frittelle di riso

Un altro grande classico dei dolci di Carnevale in Toscana sono le frittelle di riso. Anche qui ci sono infinite possibilità di variazione da comune a comune. Così come cambia una favola narrata da persona a persona, anche la ricetta delle frittelle si modifica di famiglia in famiglia. Ad esempio, a Firenze molti mettono l'alchermes nell'impasto, mentre a Siena si aggiunge scorza d'arancia e vengono montati molti baracchini che vendono queste prelibatezze per le strade della città.



I necci o bollenti, dolci di Carnevale tipici dell'Appennino tosco emiliano

Sull'Appennino tosco-emiliano i dolci di Carnevale che fanno da padrone sono i necci. Si tratta di crespelle leggerissime fatte di farina di castagne, acqua e un poco di zucchero che vengono poi farcite con una crema di ricotta e zucchero. Una prelibatezza tutta da mangiare.

Parlando di castagne...come non nominare le castagnole? No, non ci sono le castagne all'interno di questi gustosi dolcetti. Il loro nome deriva dalla forma che, appunto, ricorda una castagna. Si tratta di semplice pasta fritta a cui viene aggiunto un liquore d'anice all'impasto. Talvolta vengono riempite con creme dolci, ma...attenzione! Nella ricetta originale dell'Artusi questi dolcetti erano salati, quindi non esagerate con lo zucchero.



Leggi anche: [Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo uniamoci!](#)





I frati e gli zuccherini

A Livorno, come dolci di Carnevale, troviamo i frati: ciambelline fritte che possono essere riempite di crema o lasciate vuote. Il loro nome è dovuto alla forma che richiama la chierica di un monaco.

Sono ciambelle anche gli zuccherini di Fucecchio. Ciambelle simili a biscotti secchi cui viene aggiunto il liquore e i semi di anice. Queste ciambelline venivano appese alle dispense e lasciate lì fino alla Quaresima.



La schiacciata alla fiorentina

Quasi ultima, ma non per importanza, la regina dei dolci di Carnevale a Firenze: la schiacciata alla fiorentina. Un dolce dall'aspetto molto semplice ma molto complicato da preparare dato che richiede una doppia lievitazione e diventa molto complicato da preparare a casa. Nonostante la doppia lievitazione, infatti, il dolce deve rimanere basso. Se chiedete a qualunque fiorentino, sarà ben lieto di dirvi i nomi delle poche pasticcerie che si contendono il primato per la miglior schiacciata alla fiorentina. Potete gustarla semplice o ripiena di crema, a voi la scelta.



Leggi anche: [Schiacciata alla Fiorentina ed è sempre domenica](#)





Il berlingozzo

E, infine, non può mancare il berlingozzo, il tipico dolce di Carnevale toscano del berlingaccio, ovvero il giovedì grasso. Diciamo che è un parente stretto dei brigidini, dato che ne condivide il luogo di nascita ([Lamporecchio](#)) e alcuni ingredienti. Tuttavia il berlingozzo è a metà fra un brigidino e una ciambella al limone.

Adesso, vi confessiamo, che abbiamo molta fame. Per questo indosseremo la nostra maschera e andremo a gustarci tutti i dolci di Carnevale della Toscana. Venite con noi?



PER APPROFONDIRE:





Biscotti toscani, dolci briciole di tradizione





Piatti toscani fantastici e dove trovarli





[Piatti tipici di Lucca: vademecum per viaggiatori golosi](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



