

## Carnevale, italiani consumano 12 mln Kg tra frappe e struffoli

Scritto da Cinzia Fiocchi

Giovedì 11 Febbraio 2016 00:00

---

Ammonteranno ad 12 i milioni di chilogrammi di dolci tipici di carnevale che verranno consumati in questi giorni dagli italiani. Lo stima la Coldiretti, secondo cui gli italiani riscoprono in questa occasione le tradizioni locali anche con il ritorno alla preparazione casalinga ed il recupero di ricette antiche. Per l'ultimo weekend prima del martedì grasso, la Coldiretti ha anche stilato una dettagliata mappa regionale delle specialità: berlingozzi e cenci in Toscana, cicerchiata in Abruzzo, brugnolus e orillettas in Sardegna, galani in Veneto, sfrappole in Emilia Romagna, bugie in Liguria, chiacchiere in Basilicata, struffoli e sanguinaccio in Campania, crostoli in Friuli, frappe e castagnole nel Lazio, pignolata in bianco e nero in Sicilia e grostoli in Trentino, sono solo alcune delle specialità gastronomiche censite a livello regionale che gli italiani riscoprono nei giorni di Carnevale, con il picco dei consumi proprio nel fine settimana prima del martedì grasso. Se la pasticceria artigianale è in crescita con i consumi degli italiani in aumento dello 0,7% nel 2015, secondo Databank, non manca chi si dedica alla preparazione casalinga per risparmiare, ma anche - precisa la Coldiretti - per il piacere di esprimere la propria creatività personale nella realizzazione di dolci da offrire in famiglia o a parenti ed amici. Partendo da ricette regionali che utilizzano soprattutto ingredienti semplici (come farina, zucchero, burro, miele e uova) è possibile fare una ottima figura spendendo meno di 5 euro al Kg facendo anche fronte ai consumi energetici per la cottura. Al contrario per l'acquisto al forno od in pasticceria si spendono dai 15 ai 30 euro al chilo, prezzi sostanzialmente stabili rispetto allo scorso anno. Di seguito la mappa stilata dalla Coldiretti dei dolci tipici di carnevale per regione.

**ABRUZZO:** cicerchiata, gnocchetti grandi come ceci, fritti, guarniti con zucchero caramellato e miele e decorati con i canditi e confettini. **BASILICATA:** chiacchiere, nastri di pasta dolce fritti e spolverati di zucchero a velo torta da sanguinaccio, taralli al naspro, zucchero caramellato. **CALABRIA:** pignolata, piccole sfere di pasta dolce, fritte in olio di oliva e unite tra di loro dal miele e chiacchiere. **CAMPANIA:** struffoli, bastoncini con zucchero, miele e frutta candita, fritti e con confettini colorati, zeppole e sanguinaccio, crostata con sangue di maiale e cioccolato. **EMILIA ROMAGNA:** sfrappole e lasagnette, tagliatelle dolci fritte bagnate con succo di arancia e cosparsi di zucchero a velo. **FRIULI VENEZIA GIULIA:** crostoli, le frittelle e - segnala la Coldiretti - le castagnole. **LAZIO:** frappe fritte o al forno e castagnole gustose e morbide palline di pasta fritta riempite di ricotta o crema pasticciera. **LIGURIA:** bugie nastri di pasta dolce fritti e spolverati di zucchero a velo. **LOMBARDIA:** tortelli, dolci fritti cosparsi di zucchero e cannella o farciti con crema o con uvetta. **MARCHE:** scroccafusi, palline di pasta con cannella e scorza di limone prima lessate in acqua bollente e poi fritte. spolverati di zucchero e bagnati con alchermes. **MOLISE:** scorpelle, dolcetti ricoperti di miele e Struffoli. **PIEMONTE:** bugie, rombi o nastri fritti. **PUGLIA:** chiacchiere e frittelle. **SARDEGNA:** brugnolus, a base di farina, uova e purea di patate, fritti e avvolti nello zucchero e orillettas, listarelle di pasta intrecciate, fritte e ricoperte di miele. **SICILIA:** pignolata dolce meta' bianco e meta' nero composto da pezzettini di pasta fritti e ricoperti da glassa al limone o cioccolato e ravioli fritti con crema o ricotta. **TOSCANA:** berlingozzi, ciambelle e cenci, nastri di sfoglia fritti. **TRENTINO A.A.:** grostoli, nastri di pasta dolce fritti e spolverati di zucchero a velo. **UMBRIA:** frappe e struffoli, bastoncini con zucchero, miele, frutta candita fritti e guarniti con confettini colorati. **VALLE D'AOSTA:** bugie, tortelli con uva sultanina ammorbidita nel rum e

## **Carnevale, italiani consumano 12 mln Kg tra frappe e struffoli**

Scritto da Cinzia Fiocchi

Giovedì 11 Febbraio 2016 00:00

---

ricoperti di zucchero e panzerotti alla marmellata. VENETO: galani, strisce quadrate o rettangolari fritte, frittelle e castagnole bocconcini fritti.