

## GUSTO | INTERVISTE IMPOSSIBILI



Interviste  
impossibili

di Giovanni Ballarini

**S**ono al Museo del Vino di Sala Baganza (PR) e sto sorvegliando nella sala degustazione un'ottima Malvasia di Maiatico quando questa, almeno mi pare, mi dice, anzi mi sussurra «Siamo nel periodo di Carnevale e oggi è giovedì grasso e stanno arrivando il ciàc'ri 'd sóra».

Le Chiacchiere di Suora sono un binomio perfetto con la Malvasia in un momento di allegria spensierata quale un tempo era il Carnevale, così chiamato dal latino *carne[m] levare* o *carne[m] laxare*, da cui il sinonimo *carnasciale*, e che preludeva un abbandono dei piaceri della carne nella Quaresima, periodo di penitenza e digiuno. Oggi siamo forse in un perenne Carnevale, ma un tempo il Carnevale era celebrato con spettacoli e veglioni dove s'indossavano costumi fantasiosi e si bevevano vini gradevoli quali la Malvasia e dolci leggeri e friabili con nomi che richiamavano il momento: *chiacchiere* o *chiacchiere di suora* (Parma) *bugie* (Piemonte e Liguria), *cròstoli* o *gròstoli* (Veneto), *galani* (Veneto), *cròstoli* o *cròstui* (Friuli), *frappe* (Emilia e Italia centrale), *sfràppole* (Bologna, Romagna), *intrigoni* (Emilia), *fiocchetti* (Romagna), *lattughe* (Mantova), *crepelle*, *cenci* e *sprelle* (Italia centrale), *fregnacce* (Roma), *meraviglie* (Sardegna). Altri dolci di Carnevale erano il latte e miele, il migliaccio, le cucchielle, i tortelli, le castagnole, le frittelle, le zeppole, le girandole, le tagliatelle dolci, le ciambelle, le graffe, il berlingozzo, le zeppole e diversi tipi di biscotti, frittelle, girelle, sospiri, bombe e krapfen dolci.

A Parma ora restano quasi solo le *Chiacchiere di Suora* con le quali, bevendo un'ottima Malvasia di Maiatico, possiamo fare... quattro chiacchiere! **Gentilissime Chiacchiere di Suora che con la vostra pre-**

Si consumano in ogni parte d'Italia, pur con nomi diversi a seconda della zona: frappe, chiacchiere, bugie e tanti altri ancora. E sono perfette abbinare alla nostra Malvasia

# Quattro chiacchiere... con le originali «chiacchiere di suora»



Luigi Marchesi (1825-1862), Interno della spezieria di San Giovanni, olio su tela, 1857-1860 (Torino, Galleria Civica d'Arte Moderna). Per diversi secoli gli Speziali mantennero l'esclusiva per il commercio di zucchero e di numerose preparazioni dolci, come marzapani, pignoccate, mostaccioli, confetture e canditi d'ogni sorte, spongate e panpepati.



Pieter Bruegel il vecchio (1525 ca.-1569), Lotta tra Carnevale e Quaresima, olio su tavola, 1559 (Vienna, Kunsthistorisches Museum). Il particolare della brulicante veduta che mette a confronto i due periodi dell'anno, mostra Quaresima, nelle fattezze di una donna smunta trainata da un frate e da una suora ai cui piedi si trovano alcuni tipici dolcetti. Le stesse ciambelle di Carnevale appaiono nell'incisione all'acquaforte del XVI secolo di A. Bolffuerd (Collezione Biblioteca gastronomica di Accademia Barilla) appese come collane al collo o alla cintura delle due donne sulla destra.



**senza scandite ancora questo periodo dell'anno, perché in molte parti d'Italia vi sono dolci a voi simili e con diverse denominazioni?**

Facile è risponderle. Siamo forse il più remoto dolce italiano, che ha le sue radici nelle *frittilia* dell'antica Roma e con denominazioni medievali. La più antica ricetta conosciuta è contenuta nel *Liber de coquina* o codice *Meridionale* (1240?) con una denominazione di *crepelle* che richiama la forma arricciata assunta dalle strisce di pasta fritta, mentre le denominazioni di *frappe* e *sfrappole* ricordano le decorazioni dei costumi delle feste di Carnevale. Come giustamente rileva lo studioso parmigiano Guglielmo Capacchi (1931-2005) altre dizioni fanno riferimento ad un senso scherzoso carnevalesco di cose leggerissime, di nessun peso e importanza, come i termini di chiacchiere, cenci o ritagli di tessuto di nessun rilievo e bugie, che fanno riferimento alla nostra leggerezza gastronomica.

**Venendo a Parma, perché questo antichissimo dolce dai mille nomi assume quello di Chiacchiere di Suora?**

Il termine tipicamente parmigiano di chiacchiere di suora (*ciàc'ri 'd sóra*) compare nell'Ottocento in relazione probabilmente alla dizione milanese di *ciàcere* e per un dolce che esce da uno o più conventi che per secoli a Parma sono laboriose fucine gastronomiche. Si deve aggiungere che nel passato a Parma lo zucchero è venduto dagli speziali che nel 1593 riescono a far dichiarare di propria esclusiva competenza la vendita di *marzapani*, *pignoccate*, *mostazzoli*, *confetture* e *canditi d'ogni sorte*, *spongata*, *panpepati*, *mostarda*, *persicata*. La corporazione degli speziali difende questo diritto anche contro i conventi femminili che se non vendono dolci li cedono però dopo un'offerta, aggirando così il privilegio degli speziali e assumendo, in questo modo, la denominazione di Chiacchiere di Suora. Questa dizione o meglio di *ciàc'ri 'd sóra* inizia ad essere usata nella prima metà dell'Ottocento, quando Parma è aperta alle novità delle pasticcerie europee e soprattutto francesi. In Francia vi sono dolcetti denominati *Pet de sœurs*, letteralmente peti o venticelli di sorelle, non obbligatoriamente religiose o monache, e vi sono bigné denominati *pet de nonne*, un termine che riscosse successo anche in Inghilterra, diventando *nun's puffs*. I *pet de*



**Inquadra**  
il Qr Code e  
guarda il  
video dello  
Abecedario  
dei Musei  
del Cibo.

*sœur* sono pasticcini che secondo una leggenda sarebbero stati inventati nel 1540 dal cuoco italiano di nome Pantarelli o Pantanelli arrivato in Francia con Caterina de' Medici. Su questa strana origine di una certamente poco nobile denominazione vi è però l'opinione che il termine *pet* sarebbe derivato dal quello di *pâte* o *paix* e il nome originario sarebbe stato dato a un dolce alla moda di Ponticelli o benaugurale della pace dato dalla suora, sorella o nonna o dal suono che fa l'impasto mentre è fritto nel grasso e non mancano altre ipotesi altrettanto fantasiose. **Nel ringraziare, un'ultima domanda: perché le chiacchiere sono un dolce di Carnevale?**

Oggi questo dolce è un impasto di farina, burro, zucchero, uova e con una componente alcolica, come la Malvasia di Maiatico o altri distillati e liquori. L'impasto tagliato a strisce, talvolta per formare un nodo, è fritto e solo in tempi recenti sostituito dalla cottura al forno considerata più salutare. Infine si spolvera con zucchero a velo. Nel passato al posto dello zucchero spesso si usava il miele e per la frittura era d'obbligo usare lo strutto del maiale sacrificato tra Santa Lucia (13 dicembre) e Sant'Antonio Abate (17 di gennaio). Il Carnevale era per tutti un periodo di feste durante le quali non vi era una grande voglia di lavorare in cucina, ma soprattutto le chiacchiere con la loro leggerezza e fragilità, anche con i loro nomi di *galani*, *frappe*, *sfrappole*, *cenci* e *meraviglie* richiamavano i travestimenti delle maschere, mentre *chiacchiere*, *bugie*, *intrigoni* e *fregnacce* si rifanno a cose di poco conto, sciocchezze, fandonie come i discorsi poco o per nulla impegnativi delle feste carnevalesche. Proprio come questi, che abbiamo fatto ora, quando, come dice l'antico proverbio, *di carnevale ogni scherzo vale*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

