

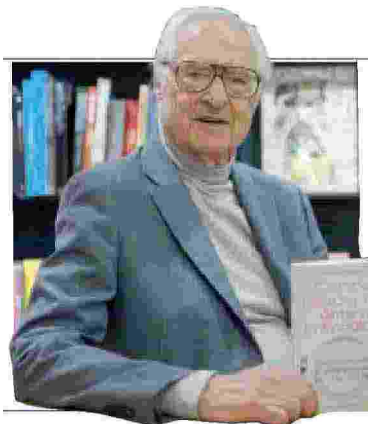
PENTOLE SENZA COPERCHIO**Facciamo due chiacchiere****GIOVANNI BALLARINI**

■ Il Carnevale, in attesa degli austeri digiuni e astinenze della Quaresima, era celebrato con spettacoli, veglioni dove s'indossano costumi fantasiosi, mentre si giavano cibi grassi e dolci leggeri e, con nomi che richiamavano il momento: chiacchiere di suora (Parma) bugie (Piemonte e Liguria), cròstoli e o gròstoli (Veneto), galani (Veneto), cròstoli e/o cròstui (Friuli), frappe (Emilia e Italia centrale), sfràppole (Bologna, Romagna), intrigoni (Emilia), fiocchetti (Romagna), lattughe (Mantova), crespelle, cenci e sprelle (Italia centrale), fregnacce (Roma), meraviglie (Sardegna) e tante altre d

nominazione per cui si può dire che sia una delle preparazioni gastronomiche più diffuse e diversamente nominate.

a pagina 33**PENTOLE SENZA COPERCHIO****di GIOVANNI BALLARINI****Le chiacchiere di suora e il loro dolce mistero**

Una leccornia dai mille nomi (frappe, lattughe, cenci, fregnacce, ecc) che impazza per Carnevale



■ Il Carnevale, in attesa degli austeri digiuni e astinenze della Quaresima, era celebrato con spettacoli, veglioni dove s'indossano costumi fantasiosi, mentre si mangiavano cibi grassi e dolci leggeri e friabili con nomi che richiamavano il momento: chiacchiere di suora (Parma) bugie (Piemonte e Liguria), cròstoli e o gròstoli (Veneto), galani (Veneto), cròstoli e/o cròstui (Friuli), frappe (Emilia e Italia centrale), sfràppole (Bologna, Roma-

gna), intrigoni (Emilia), fiocchetti (Romagna), lattughe (Mantova), crespelle, cenci e sprelle (Italia centrale), fregnacce (Roma), meraviglie (Sardegna) e tante altre denominazione per cui si può dire che sia una delle preparazioni gastronomiche più diffuse e diversamente nominate.

ORIGINE MEDIEVALE

Un dolce che tuttavia continuava a essere mangiato anche in Quaresima, senza usare grasso di maiale. La

grande diversità di denominazioni deriva dall'origine medievale che ha le sue radici nelle *fricilia* dell'antica Roma. La più antica ricetta conosciuta è contenuta nel *Liber de coquina* o codice Meridionale (1240?) dove per la denominazione di crespelle di magro o di Quaresima si dice: *Affare crespelle de quaresma tolli farina bianca cum poco de lavamento et destempera cum aqua et fa levetare et crescere et puni in lu sartagine com olio bollito et quando è ben cotte puni de mele. Il*

fatto che si dia la ricetta delle crespelle di Quaresima fritte con olio può significare che sono ben note quelle fritte nel grasso animale, soprattutto strutto di maiale, ammesse in altri periodi e soprattutto durante il Carnevale. Il termine di *crispis, crispellas*, in volgare crespelle, deriva dalla forma arricciata assunta dalle strisce di pasta frita. In modo analogo le denominazioni di frappe, frappe o sfrappole ricordano le decorazioni dei costumi delle feste di carnevale e come giustamente rileva Guglielmo Capacchi altre dizioni fanno riferimento ad un senso scherzoso anche carnevalesco di cose leggerissime, di nessun peso e importanza, come i termini di chiacchiere, cenci o ritagli di tessuto di nessun rilievo e bugie e che fanno riferimento alla leggerezza gastronomica della preparazione, se ben eseguita.

LE STRUFFOLE

Per Parma non bisogna dimenticare che nel settecento e al tempo dei Farnesi non compare il termine di chiacchiere ma di quello di *struff(fo)le*, un regionalismo di provenienza napoletana, mentre all'inizio del milleottocento Vincenzo Agnoletti a Parma presso la corte di Maria Luigia, nel Manuale del Cuoco e del Pasticcere (1832 - 1834) considera i Cenci alla Senese (Agnoletti V. - Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno - Tipografia Nobili, Pesaro, 1832 - 1834 - Riproduzione anastatica, A. Forni, Bologna, 1983). Ma perché a Parma l'antichissimo dolce tradizionale di Carnevale dai mille nomi assume il nome di chiacchiere di suora?

IL DOLCE E I CONVENTI

Il termine tipicamente parmigiano di chiacchiere di suora (*ciàc'ri d sòra*) ha la sua comparsa nel lessico dialettale ottocentesco in relazione alla dizione milanese di *ciàcer*. Guglielmo Capacchi (Capacchi G. - La cucina popolare parmigiana - Artegrafica Silva, Parma, 1985, 1989, 1995), assieme a Giovanni Petrolini (Petrolini G. - Chiacchiere - Gazzetta di Parma, 31 gennaio 1977), ritiene che la leccornia carnevalesca esca da uno di quei conventi che per secoli sono laboriose fucine gastronomiche e questa dizione nel millenovecento è accolta anche dal dizionario di Devoto Oli. Ad integrazione di questa interpretazione si deve aggiungere che nel passato a Parma lo zucchero è venduto dagli speciali i quali, 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 speciali difende a lungo il suo diritto, anche contro i conventi femminili che vendono dolci (o li cedono dopo un'offerta al convento?) e tra questi anche le chiacchiere potrebbero assumere la denominazione di chiacchiere di suora. Ancora è da chiarire se la supposta denominazione di chiacchiere di suora, in contrapposizione a quelle degli speciali, abbia avuto un più preciso significato di qualità o invece di contestazione di un privilegio, quello degli speciali, che si voleva abbattere. È questa una supposizione labile e incerta e è necessario cercare altre spiegazioni sull'origine tipicamente parmigiana della denominazione di chiacchiere di suora.

PASTICCERIE FRANCESI

Sappiamo che la dizione di chiacchiere di suora o meglio di *ciàc'ri d sòra* inizia ad essere usata nel milleottocento quando Parma è aperta alle novità delle pasticcerie europee e soprattutto francesi, usando anche le loro denominazioni tal quali o modificate.

Di suora, in Francia vi sono dolcetti denominati *Pet* o *Pets de sœurs*, letteralmente peti, scoregge o venticelli di sorelle e più precisamente religiose o monache, e vi sono anche i bigné con il nome di *pet de nonne*. Il termine *pet* ha un successo tale che in Inghilterra diviene *nun's puffs* (soffi, sbuffi o venticelli di suora). Le *Pet de sœur* sono pasticcini che, secondo la leggenda francese, sarebbero stati inventati nel 1540 dal cuoco italiano di nome Pantarelli o Pantanelli sette anni dopo aver lasciato Firenze con Caterina de' Medici e la sua corte per fare un gâteau denominato *pâte à Pantanelli*, divenendo poi *pâte à popelin* per fare i *popelins*, dolcetti a forma di seno di donna, e dai quali Avice, pasticciere nel XVIII secolo, crea i *choux buns* perché a forma che somiglia ai cavoli, *chouxin* francese, e dai quali Antoine Carême, modificando la ricetta, costruisce i suoi *profiteroles*.

Sulla strana origine della certamente poco nobile denominazione che certamente ha favorito la sua diffusione, non dimentichiamo il successo del Culatello parmigiano, l'opinione più diffusa è che il termine sarebbe derivato dal termine *pâte* o *paix* storpiato in *pet* e il nome iniziale sarebbe stato

quello dato a un dolce

alla moda

di Ponticelli o ben augurale della pace dato dalla suora, sorella o nonna.

Lo storpiamento delle denominazioni non è raro come anche a Parma dimostra il detto "bellezza dell'asino" (dal francese *beauté de l'age* o della giovane età) e della "mosca al naso" (dal francese *moutarde au nez*, irritazione del naso provocato dalla mostarda). È stato anche detto che *Pet de sœurs* derivi dal suono che fa l'impasto mentre è fritto nell'olio e non mancano altre ipotesi altrettanto fantasiose.

BUGIA O CALUNNIA

Da ultimo va anche ricordato che il dolce qui considerato è denominato anche bugia, cioè una menzogna o calunnia e che questa è un venticello, come ricordano Cesare Sterbini e Gioachino Rossini nel Barbieri di Siviglia, opera comica composta per il Carnevale del 1816. Tutte le ipotesi sono discutibili ma i venticelli delle suore sono anche da inserire tra le tante denominazioni di cibi che fanno riferimento alla chiesa, come i sospiri delle suore, la torta paradiso, la torta cibo degli angeli, la mousse cardinale, il cibo dell'eremita, la torta della dodicesima notte, la torta delle scritture, la torta di Natale, il budino di Gerusalemme, la torta cibo del diavolo e altre denominazioni. Molto probabile comunque e che l'arrivo a Parma di denominazioni francesi che fanno riferimento alle suore o monache per dolci più o meno leggeri e fritti abbia indotto a creare la denominazione di chiacchiere di suora.

Un dolce e più propriamente una crespella o frittella di Carnevale sembra essere presente anche nella Divina Commedia di Dante Alighieri, del qua-

le quest'anno si celebra il settecentesimo anno della morte. Nel già citato *Liber de coquina* medievale è riportata la ricetta *De crispelli ovvero frittelle ubaldine*, che ripete la ben nota ricetta richiamandosi però ad un Ubaldo, sulla cui identità si è molto discusso (Martellotti A. - *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina* - Leo S. Olschki, 2005). Ubaldo degli Ubaldini, nobile famiglia del Mugello Toscano, detto anche Ubaldo della Pila, vissuto all'incirca tra il 1205 e il 1289, per la sua condotta di vita è posto da Dante Alighieri nel Purgatorio tra i golosi, tanto che si racconta sia morto a causa dell'eccessiva obesità, lasciando la sua eredità ai suoi

amici e compagni di bevute anche per pagare i suoi debiti al gioco.

GIRONE DEI GOLOSI

Al goloso Ubaldino della Pila sarebbero state dedicate le crespelle o frittelle denominandole ubaldine e a lui Dante fa riferimento Forese Donati quando lo mostra tra i suoi compagni peccatori di gola nel Girone dei Golosi del Purgatorio, mentre insieme a Bonifazio Fieschi conte di Lavagna mastica a vuoto (*"vidi per fame a vòto usar li denti/ Ubaldin de la Pila"* - Purgatorio, XXIV, versi 28 e 29). Una ricetta di crespelle dedicata ad un ghiottone, com'è più probabile, è tanto celebre presso l'opinione pubblica dell'epoca da essere citato da Dante Alighieri. Se fosse vera quest'ultima ipotesi, anche le chiacchiere di suora parmigiane non sarebbero un peccato grave, tale da mandare all'inferno, caso mai sol-

tanto in purgatorio. In modo analogo non si può escludere che al tempo di Dante fosse noto che Ubaldino della Pila era particolarmente ghiotto di crespelle, vale a dire di quelle che ora sono dette chiacchiere.

Se fosse vera que-

st'ultima ipotesi, il riferimento dantesco sarebbe un altro, importante pregio delle parmigiane chiacchiere di suora.

Odiernamente la base di questo dolce è un impasto di farina, burro, zucchero, uova con una componente alcolica, come l'acquavite, il marsala, la sambuca, il vinsanto, il brandy, la grappa, o altro distillato o liquore. L'impasto è tagliato a strisce, talvolta per formare un nodo. Cottura tradi-

zionale avviene è la frittura, che in tempi recenti si è sostituita con la cottura al forno considerata più salutare, e infine si spolvera con zucchero a velo o, secondo alcune varianti, miele, pur non mancando recenti varianti con il cioccolato e/o zucchero a velo, alchermes, o servite con il cioccolato fondente, con mascarpone montato e zuccherato.

Nonostante quanto esposto tutt'altro che chiarita è l'origine tipicamente parmigiana dell'ancora misteriosa denominazione di chiacchiere di suora, ma è forse bene che sia così. Per quanti potrebbero arricciare il naso sull'accostamento delle *ciac'ri d' sora* alle *pets de sœurs, pets de nonne e nun's puffs*, bisogna ricordare che le chiacchiere di suora sono prevalentemente un dolce di carnevale e che *carnevale ogni scherzo vale*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

