

## Le specialità di ogni Regione

In **Abruzzo** primeggiano la **cicerchiata**, realizzata con gnocchetti grandi come ceci, fritti, guarniti con zucchero caramellato e miele e decorati con i canditi e confettini e i **bocconotti** piccoli involucri di pastafrolla che tradizionalmente racchiudono un ripieno di confettura o mostarda d'uva, oppure cioccolato e mandorle.

La **Basilicata** propone la **torta da sanguinaccio** una preparazione che annovera tra gli ingredienti il sangue di maiale, tipica anche di altre regioni del sud Italia, come la Calabria e la Campania, i **taralli al naspro** gustose ciambelline all'anice, il cui nome di etimologia greca "toros" (toroidale) richiama la sfericità della loro forma e le **canestrelle**, piccoli cestini di pasta, bagnati con miele liquido e decorati con confettini colorati.

La **Calabria** presenta la **pignolata**, un dolce composto da piccole sfere di pasta, fritte in olio di oliva e unite tra di loro da una colatura di miele e le **nocatole**, frittelle morbide, a lievitazione istantanea, realizzate con l'impiego di semplici ingredienti.

In **Campania** è tipico il **migliaccio**, una torta di semolino di origini molto antiche, legata alla tradizione contadina, che prevede l'impiego di semolino e ricotta, accompagnato dalle **graffe** ovvero ciambelle fritte ricoperte di zucchero con una base di farina e patate. Sulle tavole imbandite non manca il **sanguinaccio**, in origine, preparazione a base di sangue di maiale (sostanza per la quale a fini igienici è stata vietata la vendita dal 1992), oggi rappresentata da una gustosa crema al cioccolato alla quale vengono accompagnati altri dolci di carnevale.

L'**Emilia Romagna** è ricordata per le **sfrappole** frittelle di sfoglia sottile, fritte e spolverate di zucchero a velo, per i **ravioli dolci** basi di pasta frolla farciti di marmellata o ricotta, che possono essere sia fritti che cotti in forno e per le **tagliatelle dolci** preparate con l'impasto delle comuni tagliatelle all'uovo: la sfoglia, arrotolata e tagliata a rotelle, prima di essere fritta è irrorata con succo d'arancia, quindi spolverizzata con lo zucchero, poi cosparsa di scorza dell'agrume.

Più a nord, in **Friuli Venezia Giulia** primeggiano i **crostoli** un impasto a base di farina di frumento, uova, zucchero, burro, generalmente fritto nello strutto e le **frittelle** una morbida pastella con cui si realizzano piccole palline poi fritte in olio caldo e servite con una spolverata di zucchero semolato. Dall'antica tradizione friulana il **Biscotto del Manso Infiocao** il tipico dolce di Grado a forma di ciambella ricoperto di zucchero, la cui ricetta risale al 1300.

Nel **Lazio** si gustano le **frappe** realizzate con una sottile pasta fritta in olio o cotta al forno e le **castagnole** invitanti e morbide palline di pasta fritta farcita di ricotta o crema pasticciera oppure i **ravioli** dalle forme diverse, quadrati, tondi o a mezzaluna, ripieni di marmellata, ricotta, frutta secca o cioccolato.

In **Liguria** sono protagoniste le **bugie**, striscioline di pasta preparata con farina, uova, zucchero, vanillina, buccia di limone, tagliate a forma di rombo o rettangolare, fritte e servite cosparse di zucchero a velo, sottili, croccanti e friabili, talvolta anche cotte al forno. Nella Regione delle olive taggiasche e del pesto, non mancano le **Frittelle di Castagne** dolcetti saporiti a base di farina di castagne, latte, pinoli e uvetta e le **Sciumette** una sorta di meringhe cotte nel latte e servite su di una crema al profumo di cannella e pistacchio.

La **Lombardia** presenta i **tortelli**, morbide sfere di pasta, realizzate con un impasto simile a quello dei bignè, la cui cottura avviene in olio, generalmente serviti cosparsi di zucchero e cannella e farciti con crema pasticciera, crema al cioccolato o panna montata, la **torta di Lodi**, un dolce di mandorle friabile, la cui ricetta, ad opera di un pasticcere lodigiano, risale al 1885, lodigiano che è recentemente entrata nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) e le **mascherine di frolla**, biscottini gustosi e prelibati, dall'allegro aspetto colorato.

Nell'Italia centrale le **Marche** propongono i **scroccafusi**, palline di pasta con cannella e scorza di limone prima lessate in acqua bollente poi fritte, quindi spolverate con poco zucchero e imbevute di liquore tipo alchermes e le **fichette** un dolce di antiche origini contadine, rappresentato da piccoli bignè fritti in olio caldo.

Non lontano il **Molise** abbonda di **scorpelle**, ciambelline fritte spesso cosparse di zucchero, una specialità inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione da parte del Ministero delle politiche agricole.

Nella Regione dei Savoia, il **Piemonte**, largo spazio trovano i **friciò**, frittelle aromatizzate con il limone, farciti con acini di uvetta sultanina, serviti con zucchero a velo, simili alle castagnole. e la **tirà** tipico dolce dell'astigiano dagli ingredienti molto semplici: farina di frumento, lievito, zucchero, latte, burro, tuorli d'uovo e sale, una sorta di torta che può essere consumata morbida ma anche tostata, a fette.

In **Puglia** le **dita di Apostoli**, dall'antica tradizione contadina del XIX secolo, morbide e soffici crepes ripiene di una delicata mousse alla ricotta, accompagnano le **cartellate**, dolcetti croccanti, a forma di corona dai bordi seghettati, realizzati a partire da una specie di pasta matta al vino, fritte o cotte in forno.

La **Sardegna** mostra i **brugnolus** tipici dolcetti fritti di ricotta, rigorosamente sarda e di pecora, accanto, le **orillettas**, create da un impasto lavorato in varie forme (a treccia, a cerchio, a ventaglio) fritto e infine cosperso di miele e i **fatti fritti**, soffici ciambelline fritte di pasta lievitata.

In **Sicilia** ovunque si può rinvenire la **pignolata** ovvero pezzettini di pasta fritti, raggruppati a mucchietto, quasi a formare i contorni di una pigna e ricoperti da glassa al limone o cioccolato, una specialità dolciaria inclusa nella lista siciliana dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

In **Toscana**: i **berlingozzi**, ciambelle dolci il cui nome deriva proprio da "berlingaccio", termine usato appunto in questa regione per indicare il giovedì grasso, solitamente servite con un bicchiere di buon vino accompagnano i **cenci**, nastri di sfoglia fritti e la **schacciata fiorentina**, dolce tipico di Firenze la cui altezza, a cottura completata, non deve superare i 3 cm pur rimanendo estremamente soffice.

Più a nord in **Trentino Alto Adige**, primeggiano i **Krapfen** preparati con pasta lievitata, frita e farcita con marmellata, accanto ai **grostoi**, nastri di pasta dolce fritti e spolverati di zucchero a velo e alle **frittelle di mele**, una deliziosa preparazione che prevede di friggere le fette di mela prima lasciate macerare nel limone, nella grappa o nel liquore.

In **Umbria** compaiono gli **struffoli**, un dolce tipico della Regione nel periodo carnevalizio spesso confuso con gli struffoli napoletani, peraltro tipici solo dei giorni natalizi, con il quale hanno in comune soltanto l'abbondante uso di miele, la **crescionda** una torta preparata esclusivamente nella zona di Spoleto che anticamente tra gli ingredienti contemplava pangrattato e brodo di gallina uniti a zucchero, pecorino e cioccolato fondente che oggi si prepara in diverse varianti ed è definita una **torta magica** dato che in cottura i componenti si dispongono da soli su tre strati differenti generando variazione di colore e consistenza.

Nella suggestiva **Valle D'Aosta** ritornano le **bugie**, accanto ai **tortelli** con uva sultanina ammorbidita nel rum e ricoperti di zucchero e ai **panzerotti con la marmellata** realizzati con una pasta a base patate farcita con confettura di frutta.

In **Veneto** padroneggiano i **galani**, apparentemente classiche frappe o più comunemente bugie, che nell'impasto riservano una sorpresa: la grappa o il prosecco e le **fritole (o fritoe)**, **frittelle dolci lievitate** a base di farina, zucchero, uova, latte e rum, uvetta, o pinoli, ricoperte da zucchero semolato.