Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: BUGIE O CHIACCHIERE

3)CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Le *bugie di Carnevale*, o meglio conosciute in altre regioni italiane come *chiacchiere di Carnevale* sono dolci sottili dal bordo quasi sempre frastagliato, a forma volutamente irregolare, rettangolare o di nastro, a volte addirittura annodato o arrotolato a rosone.
Le *bugie* sono leggere e croccanti, sono fritte in olio e cosparse di zucchero a velo prima di essere servite. Sono diffuse in tutto il Piemonte con diversi nomi a seconda della zona di provenienza, si chiamano ad esempio "*Krussli e Kruschli* " in Valle Formazza, "*Subric*" in occitano (nel resto del Piemonte con il termine "subric" si intendono crocchette salate di vario genere), "*Gali*" nel vercellese e "*Risòle*" nel cuneese.
Da sempre sono presenti nelle vetrine delle pasticcerie e delle panetterie nel periodo di carnevale.
Si producono come semplici strisce fritte di pasta dolce, ma è molto comune la versione "ripiena" delle più varie confetture e creme. In questo caso si chiamano *bugie ripiene* o "risòle", soprattutto nel cuneese, dove però con lo stesso termine si indicano a volte le semplici *bugie*.
Gli ingredienti sono ovunque gli stessi, cioè farina, zucchero burro, uova e latte, cambiano però le aromatizzazioni, fatte con vaniglia, grappa, vino, cannella, anice o scorza di limone.
Quasi ovunque si usa una piccola quantità di lievito per renderle più leggere.
La cottura in olio dell'impasto porta ad un prodotto gradevole, leggero e croccante, ma classicamente la frittura andrebbe fatta con strutto.

Consistenza: strisce di pasta dolce, dorate, friabili e tenere, in genere spolverate di zucchero.
Odore: gradevole di burro.
Colore: giallo dorato.
Sapore: poco dolce, fragrante.
Dimensioni: del tutto irregolari.

Metodiche di lavorazione

Le ricette variano moltissimo, ma è sufficiente preparare una pasta con farina, burro, uova, latte, vaniglia e lievito che si ripiega più volte. Dopo si spiana in un foglio molto sottile da cui si ritagliano con la rotella per agnolotti delle strisce di pasta che si immergono nello strutto bollente.
Dopo pochi secondi si scolano e si pongono su carta per assorbire l'eccesso di strutto.
Si spolverizzano di zucchero a velo e si servono anche tiepide.
Per preparare le "*Risòle*", ovvero le *bugie ripiene* si usa una tecnica diversa; la pasta si stende e si formano su di essa tanti mucchietti di ripieno, che possono essere di confettura o di crema. Dopodiché si sovrappone un altro foglio di pasta e si formano, con pressione delle dita, degli "agnolotti" che saranno ritagliati a forma di rombo e fritti.
La pasta si può preparare con 300 g di farina, 100 g di zucchero, 40 g di burro, due tuorli d'uovo, una bustina di lievito e latte o vino bianco sufficiente a ottenere una pasta della consistenza leggermente più morbida di una pasta frolla.
Si può aromatizzare con vaniglia o la scorza di un limone grattugiata.
Naturalmente la dose è del tutto indicativa.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Le *bugie* si producono nelle pasticcerie o nelle panetterie di tutto il Piemonte in occasione del Carnevale. È frequente che alcuni ristoranti le propongano come omaggio di fine pasto.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la realizzazione delle *bugie* è necessario avere una casseruola per friggerle, e normali strumenti per preparare la sfoglia, quali una spianatoia e un matterello.
Si vendono sfuse in sacchetti di carta o vassoi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è la cucina dei ristoranti e delle gastronomie, oppure i locali di panetteria e pasticceria. In ogni caso non sono richiesti requisiti particolari ai locali di lavorazione, tranne che di essere in regola con le vigenti norme in materia igienico sanitaria.
Sono prodotti molto tipici della cucina casalinga.
In genere si consumano appena fritte, ma si possono conservare per qualche giorno in luogo asciutto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questo tipo di dolce è diffuso in tutta Italia, dove si chiama con nomi diversi, ma che quasi sempre richiamano la forma a nastro o a straccetto della pasta prima della cottura.
Le origini delle *bugie*, o qualunque sia il nome regionale che prendano, risale già ai tempi degli antichi romani e alle loro "frictilia", dolci di farina fritti nel grasso di maiale e conditi con il miele, vendute per la strada da donne anziane, con il capo cinto di edera, in occasione delle "Liberalia". Le "Liberalia" erano celebrate il 17 Marzo ed erano dedicate agli dei della fecondità. Il periodo era dunque lo stesso dell'attuale Carnevale.
Se in Italia la prima ricetta scritta riferita alle "zeppole", cioè le "chiacchiere" napoletane, si trova nel trattato di cucina del gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti ed è datata 1837, in Piemonte troviamo la presenza della pasta delle bugie già nei manuali del Vialardi, a metà dell'800, e se dobbiamo attendere l'era moderna per vedere le bugie o le chiacchiere comparire sui ricettari, forse è perché il prodotto, così semplice, non pareva degno di comparire sui grandi ricettari dell'epoca. Compaiono infatti le più elaborate *risole*, o *rissoles*, alla francese, e la ricetta è identica a quella tuttora usata per la preparazione delle bugie ripiene.
Da allora non si contano le presenze di questi dolcetti nei ricettari regionali.

Bibliografia*:*

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854
E. Bianchetti, *L'Ossola Inferiore*, Notizie storiche e documenti, Torino, 1878
Giovanni Vialardi, *Cucina borghese semplice e economica*, L. Roux, Torino, 1890
Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: dolci, biscotti e golosità,* UCCIAA del Piemonte, Montiglio, 1995
P. Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara, 1976
R. Mortaretti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola, 1979
Giovanni Vialardi (a cura di Fiorini Delfina), *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Ed. il Punto, Piemonte in Bancarella, Torino, 1994
Elma Schena, Adriano Ravera, *La Cucina Di Madonna Lesina*, L'Arciere, Cuneo, 1994
Giancarlo Ricatto, *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003
Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004.