

Dolci Siciliani di Carnevale, 10 specialità che devi per forza assaggiare

Autore: Redazione

Data: 15 Febbraio 2022



Quali sono i **dolci Siciliani di Carnevale più buoni**? Le feste in Sicilia sono un'ottima occasione per gustare tante ricette tipiche. In particolare, quando arriva il **Carnevale**, sono protagonisti tantissimi dolci. Scopriamo insieme quali sono e come si preparano.

Tutti i dolci del Carnevale in Sicilia

Non è una vera festa, se non passa anche dalla tavola. Questo semplice principio è sempre valido in **Sicilia**. Quando arriva una festività, essa porta con sé anche tante **ricette gustose**, che affondano le radici nella tradizione. In occasione del **Carnevale**, i **dolci tipici** proprio non possono mancare.

Si tratta di un modo per mantenere sempre vivo il **legame con il passato**, conoscere la nostra terra e le sue tradizioni partendo proprio dalla sua anima più verace. Ogni famiglia ha la sua **versione della ricetta**, la prepara con amore e continua a tramandarla da una generazione all'altra.

Sono più di semplici pietanze: sono una vera e propria festa della tavola, che nasce dal **cuore**. Scoprendo i migliori **dolci siciliani** di Carnevale, vi renderete conto che c'è molto di più delle [chiacchiere](#). Prima di procedere, però, vogliamo rivelarvi qualche piccola **curiosità su questa festa**.

Cosa si mangia a Carnevale in Sicilia?

La **festa del Carnevale** ha **origini molto antiche**, che partono da festeggiamenti latini e greci. Rispettivamente, si tratta dei "Saturnali" e delle "Dionisiache", celebrazioni che includevano gruppi mascherati e carri allegorici. Il nome deriva dal latino "carnem levare", cioè "eliminare la carne e si riferisce a quel periodo che precede il digiuno della Quaresima.

In questo modo si configura una festa che sta in bilico tra **sacro** e **profano**. È, infatti, un momento di spensieratezza prima delle restrizioni quaresimali, incentrate su digiuno e astinenza. Proprio in previsione delle "**ristrettezze**", ci si lascia andare agli eccessi, anzitutto a tavola. Ecco perché i **dolci di Carnevale della Sicilia** sono così buoni e ricchi!

Dolci Siciliani che bisogna provare

1. Cominciamo dal dolce del Carnevale per eccellenza: le **Chiacchiere**. Si preparano in tante parti d'Italia, ma in Sicilia si caratterizzano per l'utilizzo del Marsala nell'impasto. Si possono fare sia fritte che al forno e si ricoprono di candido zucchero a velo.
2. Esistono anche le [Chiacchiere Ripiene](#), da farcire con ricotta e creme. Sono davvero deliziose.
3. Altra preparazione famosissima è la Pignolata, che in Sicilia si prepara in **diverse versioni**. Di base, si tratta di palline di pasta fritta, sistemate proprio come una pigna. La **Pignolata Messinese** è bicolore, con una glassa al cioccolato o bianca.
4. Esiste, altrimenti, la **Pignolata al miele**, farcita con miele e confettini colorati.
5. A Carnevale in Sicilia non possono mancare gli [Sfinci](#): dorate frittelle di pasta che si possono gustare soltanto ricoperte di zucchero, con il miele o farcite di creme o uva sultanina.
6. Sono buonissimi anche gli **Sfinci di Riso**, preparati, come suggerisce il nome, con il riso e profumate all'arancia e cannella.
7. **Ciambelle fritte**: che Carnevale sarebbe senza ciambelle? Sono davvero un classico.
8. Non perdetevi neanche i **Cuddruredri di Carnevale**, fritti e ricoperti di zucchero: sono davvero sfiziosi!
9. Cambiando area geografica, ci spostiamo a **Messina** per gustare le [Fraviole alla ricotta](#): sono simili alle Cassatelle o Raviole di Ricotta, quindi non ci sono dubbi in merito alla loro bontà.
10. Chiudiamo in bellezza, facendo tappa in uno splendido borgo siciliano: **Castelbuono**. Qui si preparano le [Teste di Turco](#), un dolce al cucchiaino davvero particolare. Viene realizzato con una sfoglia fritta e una **crema di latte aromatizzata**.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolci-siciliani-di-carnevale/>

Generato il 16/03/2026