VareseNews

Cammelli di sfoglia: un'esclusiva varesina?

Pubblicato: Martedì 5 Gennaio 2010

Calze, carbone e poco simpatiche Befane. Non solo questi sono i tre aspetti della tradizione dell'Epifania, ce n'è uno ancora più dolce e che, forse, riguarda esclusivamente Varese.

✘ Sono sempre dolci, sempre buoni e arrivano proprio il 6 gennaio. Avete indovinato? Già, i **cammelli di pasta sfoglia**. Una vera e propria tradizione: qualcuno non può farne a meno per tutta la prima settimana di gennaio.

Se non ci avete pensato è perché li avete dati per scontati. E sbagliate, sbagliate di grosso. Provate, ad esempio, a chiedere un cammello in una pasticceria di Milano o Como: come minimo, vi guarderanno storto. Mi spiace dirvelo ma, probabilmente, i cammelli di pasta sfoglia non hanno superato la soglia della globalizzazione, e in molti casi fanno parte solo del nostro piccolo mondo varesotto.

O meglio siamo più precisi: di certezze non ce ne sono, l'origine di questo dolce rimane abbastanza misteriosa. **Sappiamo che la forma deriva dalla singolare cavalcatura dei Re Magi, e che in passato sono state diverse le zone del nord Italia nelle quali la Befana portava sì dei dolci di questa forma, ma generalmente in pasta frolla.** Ora non sappiamo dare confini precisi al "territorio del cammello di pasta sfoglia", ma sappiamo che nelle pasticcerie di Legnano è difficile trovarlo e anche nelle principali pasticcerie milanesi come Marchesi (che li vende solo in formato mignon con la crema, al posto dei cannoncini) e Ranieri. «Probabilmente si tratta di una tradizione più varesina» ci dicono a Marchesi, e in effetti sembra che il celebre cammello non solo abbia messo tende qui, ma abbia anche un successo di gran lunga maggiore.

Parlando con diversi pasticceri varesini, che ovviamente mantengono il riserbo sul numero effettivo di cammelli venduti, possiamo dire che **una grande pasticceria può arrivare a vendere anche migliaia di cammelli di pasta sfoglia.** Un quantitativo enorme, se pensiamo che si tratta di un prodotto che non si vende prima del 25 e in genere non viene più richiesto dopo il 6. Oggi le varie pasticcerie di Busto, Gallarate e Varese offrono diverse varianti: farcito alla crema, con il cioccolato, sotto forma di crostata o con la panna.

Ma il classico dovrebbe rimanere il cammello "liscio", realizzato con semplice pasta sfoglia. Ma deve essere pasta sfoglia buona e sottilissima. Gli ingredienti di base, ci confida Giovanni Bianchi (pasticcere gallaratese) sono **acqua, farina e sale per la pastella, e poi burro.** Il burro deve essere avvolto nella pastella e tirato a fazzoletto diverse volte, fino ad arrivare a fogli sottili. I veli, in genere **alti non più di 6 millimetri**, devono riposare per 15 minuti, e poi vengono usati per comporre l'impasto finale, da ritagliare con il copapasta per ottenere la complessa forma del cammello. Una forma poco standard, che fa impazzire i pasticceri che vogliono evitare sprechi che in alcuni casi sarebbero veramente eccessivi.

Ogni cammello sarà costituito da centinaia di strati di foglie. E da cosa deriva la lucidità dello strato più superiore? **Dallo zucchero, ovviamente, che viene distribuito sulla torta prima che questa venga infornata, per diventare dorato e brillante.**

Ovviamente si tratta di un prodotto che, se offerto artigianalmente, richiede molto tempo per la preparazione. Moltiplicatelo per le migliaia di cammelli richiesti ed ora capirete perché, in questi giorni, il vostro pasticciere di fiducia è lievemente nervoso.

Ma si tratta di una tradizione tutta varesina, almeno fino a prova contraria (la attendiamo). E di una dolce mania da non dimenticare.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it