

Il cammello di sfoglia dell'Epifania, un dolce tutto Varesotto

Pubblicato: Venerdì 5 Gennaio 2018



Per noi sono una presenza scontata. Certo, irrinunciabile e buonissima ma scontata. Stiamo parlando dei **cammelli di pasta sfoglia**, il nostro tipico dolce dell'Epifania. Ma **avete mai provato a chiedere il dolce a due gobbe a Milano o Como?** Potrebbe arrivarvi un'occhiataccia.

Al contrario di quanto si pensi infatti, **il cammello di pasta sfoglia è una tradizione del Varesotto**, seppur l'origine di questo dolce resta misteriosa. Chiamando i pasticceri della zona, nessuno sa dare una risposta precisa: **«E' un bel mistero, ne ho sentite di tutti i colori – spiega Daniele del Giusto Impasto di Castronno -**. Quando ho iniziato questo mestiere, i pasticceri più grandi mi raccontavano che la forma del cammello era stata scelta come omaggio alla sua forza e capacità di sopportazione nelle traversate, quindi legato al viaggio dei Re Magi. La sua vera origine però non la conosco, so solo che dopo **Gallarate** l'usanza non c'è».

«Veramente non lo so» **continua Marco, 47 anni titolare della storica Pasticceria Maculan di Varese**. «Ho provato ad informarmi ma nessuno conosce la risposta. Mio padre fa questo mestiere da sessant'anni e li ha sempre fatti ma la vera origine non la conosce». L'unica cosa certa è che il dolce piace e nessuno ci rinuncia.

Le pasticcerie infatti, sono nel periodo dell'anno in cui lavorano di più ed è in questi giorni che i forni non vengono mai spenti. «Prepariamo 450 Kg di pasta sfoglia per i cammelli e ne facciamo di diverse misure – **continua Marco** –. Abbiamo da "Arturo", per 10 persone, a quello grande come una tazzina di caffè».

Qual è la ricetta del cammello di sfoglia di Varese?

Gli ingredienti alla base sono semplici: **burro, farina e acqua**. C'è poi lo zucchero semolato per fare la crosta caramellata. La lavorazione della pasta sfoglia non è certo semplice e veloce ma il risultato è buonissimo. Ovviamente, ogni pasticcere al suo segreto e lo tiene per sè. La farcitura va dalla crema pasticciera, alla panna fino al cioccolato ma è buono anche “semplice”.

Come è nato il cammello dolce di Varese?

«Mio papà li ha sempre fatti – **spiega Giovanni Bianchi della storica pasticceria omonima gallaratese** –. Ricordo che già nel '60 per l'epifania faceva questi stampi a forma di cammello. **E' stato sicuramente uno dei primi, se non il primo**. La tradizione si è poi diffusa anche a Varese e dintorni». Qualunque sia la sua origine, al di fuori del varesotto, nessuno gode di questa prelibatezza per noi tipica.

Non mancano testimonianze anche più antiche del **cammello di sfoglia e crema**, risalenti agli anni Venti: **tra le curiosità anche la presenza di stampi originali risalenti agli anni Quaranta**, realizzati da un pasticcere tra **Sesto Calende e Somma Lombardo**.

Il cammello di sfoglia? È nato in una fabbrica di aerei

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it