

VareseNews

A Gallarate seicento “in gara” per il cammello di Epifania

Pubblicato: Sabato 6 Gennaio 2024



Quasi 600 partecipanti, per portare a casa un cammello di Epifania made in Gallarate: sono i numeri della seconda edizione del *contest* lanciato dalla **pagina Facebook comunitaria “Gallarate è...”**.

Una piccola iniziativa che nasce dall’idea di **valorizzare questo prodotto così tipico** della zona e **insieme il lavoro delle otto cittadine che hanno aderito**, non messe in competizione ma messi in vetrina tutte insieme i loro cammelli.

Iniziativa nel segno della comunità, che funziona bene proprio perché i cammelli di pasta sfoglia sono una tradizione territorio limitato, **dolce delizioso e semplice che spesso “conquista” anche chi arriva da fuori** e si stabilisce per lavoro o per affetti a Gallarate: il cammello di sfoglia in tavola al 6 gennaio è sempre bello e stupisce anche gli ospiti si si esce dal ristretto territorio tra Varesotto e Alto Milanese.

Gallarate è uno dei luoghi dove questa tradizione è testimoniata da più tempo, come raccontano i “decani” della pasticceria locale, con testimonianze che risalgono agli anni prima alla Seconda Guerra Mondiale.

[Il cammello di sfoglia e crema per il 6 gennaio: una tradizione tutta varesotta](#)

In anni recenti sono comparse anche tracce più antiche, che anticiperebbero la tradizione agli anni Venti e individuano la traccia più antica tra gli anni Venti e Trenta (una traccia fisica: stampi in legno e alluminio) nella zona lungo il Sempione, tra Somma Lombardo e Sesto.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it