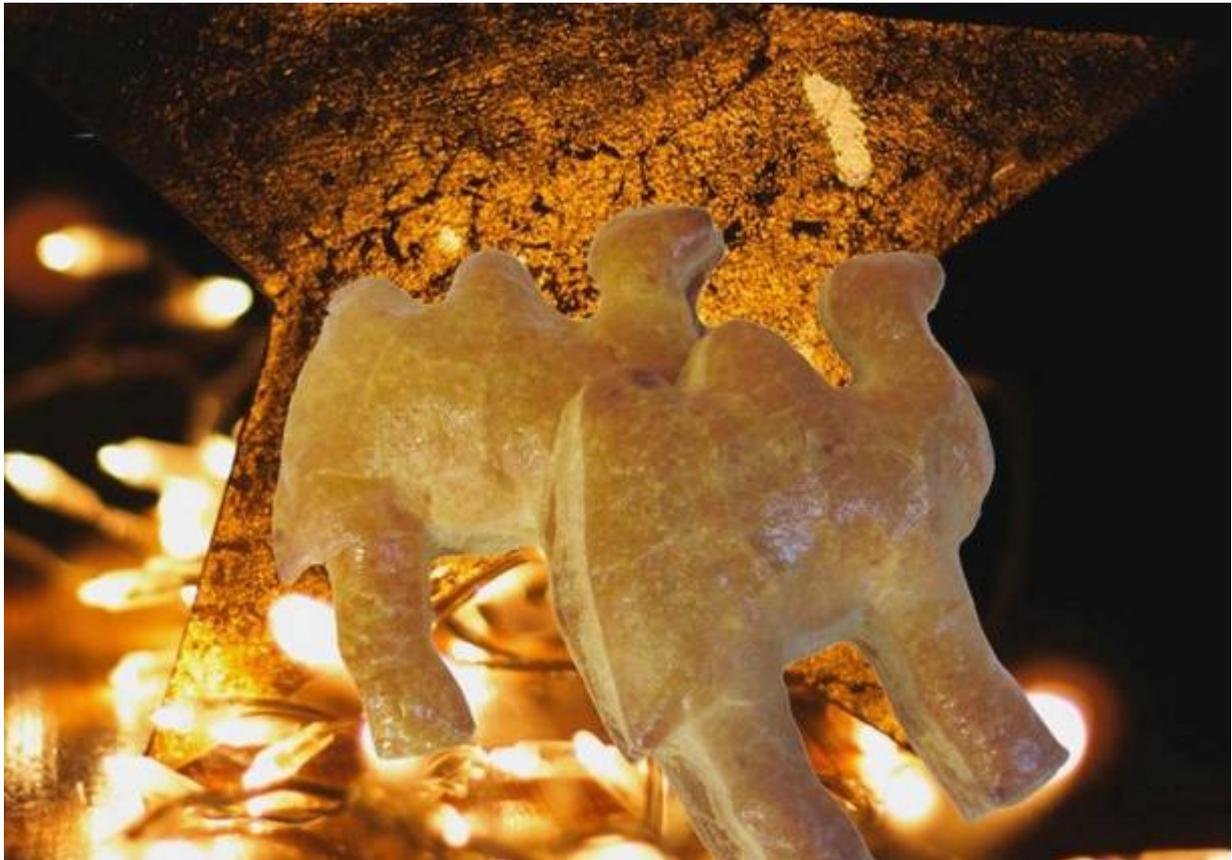


VareseNews

Il cammello di sfoglia all'Epifania: un dolce che è tradizione per Varese e dintorni

Pubblicato: Domenica 5 Gennaio 2025



Coltivata tra storia, leggende e arte della pasticceria, la tradizione del Cammello di sfoglia per festeggiare l'Epifania è tipicamente Varesina. O Varesotta se si considera che l'usanza è diffusa in tutta la provincia di Varese, da Nord a Sud, fino a lambire **la zona dell'Alto Milanese, intorno a Gallarate, Busto e Legnano.**

Ma non più in là: **già a Milano trovare un cammello di sfoglia in pasticceria è impossibile e parlarne come un dolce tradizionale fa sembrare marziani.**

Le origini di questa tradizione culinaria tipicamente bosina sono avvolte nel mistero. C'è chi fa appello alla storia della pasticceria, pescando nella memoria fino a raggiungere la fine della Belle Époque e chi invece si spinge fino al dodicesimo secolo e chiama in causa niente meno che Federico Barbarossa.

Di sicuro il cammello, nel giorno dell'Epifania, fa riferimento ai Re Magi, al loro viaggio e al senso del dono.

LA LEGGENDA DEL CAMMELLO DI SFOGLIA

Una leggenda narra che **Federico Barbarossa rubò almeno parte delle reliquie dei Magi** dalla [chiesa di Sant'Eustorgio a Milano](#) (dove ancora sarebbero in parte conservate).

Nel loro cammino verso la Germania, dove furono poi donate all'arcivescovo di Colonia, le reliquie fecero una sosta a Varese.

Qui, i pasticceri della città vollero realizzare un **dolce particolare in ricordo del passaggio**, dando vita a una tradizione unica e molto sentita.

LE PRIME TRACCE DEL CAMMELLO DI SFOGLIA

Guardando alla storia della pasticceria, le origini di questo dolce tradizionale risalgono invece a circa un secolo fa. Testimonianze e tracce più datate (almeno: quelle che abbiamo fin qui raccolto) portano al Basso Varesotto o Alto Milanese che dir si voglia

In **una storica pasticceria di Gallarate, aperta dal 1934**, si facevano già negli anni Trenta-Quaranta. Ma ci sono piste che arrivano anche alle vicine **Somma Lombardo** e **Sesto Calende**, dove un pasticciere – attivo come dipendente già dagli anni Venti – fece realizzare anche stampi dedicati in legno e alluminio.

Gli stampi furono costruiti grazie alle capacità di un fratello operaio dell'industria aeronautica della zona di Malpensa, che usava i due materiali, e sono ancora esistenti: una testimonianza concreta di una novità (allora) che è diventata oggi una tradizione.

LA RICETTA DEL CAMMELLO DI SFOGLIA E CREMA

Il cuore del dolce è la pasta sfoglia, da modellare – e non è banale – a forma di cammello. Gli ingredienti alla base dell'impasto sono semplici: burro, farina e acqua per il cammello. C'è poi da aggiungere lo zucchero semolato per fare **la crosta caramellata**. Si cuoce a a 180°C per 20-25 minuti.

Una volta preparato l'impasto a forma di cammello, si aggiunge la farcitura: di solito è in voga la versione con la crema pasticceria, ma c'è anche chi usa panna o cioccolato.

UN DOLCE CHE FA COMUNITÀ, A CASA O IN PASTICCERIA

Le ragioni che hanno portato il cammello di sfoglia a trasformarsi in un dolce simbolo per l'intera comunità varesotta non sono chiare, come non sono chiare le sue origini. Ma il segreto di una ricetta semplice e da condividere, in versione casalinga o acquistata in pasticceria è un elemento in cui riconoscersi.

L'importante è preparare o acquistare un cammello di sfoglia entro il 6 gennaio, e dividerlo con amici e parenti per celebrare insieme la Befana. Consapevoli che si tratta di un momento speciale, un'usanza tipica del nostro territorio che si celebra una sola volta all'anno.

Grandi o piccoli, di sola semplice sfoglia o farciti, i “cammelli” si mangiano solo per l'Epifania. Preparati dalle pasticcerie locali o anche in casa: mandateci le foto dei vostri cammelli: li condivideremo su VareseNews.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it