

SaronnoNews

Il cammello di sfoglia e crema per il 6 gennaio: una tradizione tutta varesotta

Roberto Morandi · Wednesday, January 3rd, 2024

Passato Capodanno, **nelle case del Varesotto** già ci si prepara per un rito molto amato: «**mangiare il cammello**».

Il cammello in questione è il delizioso dolce a base di pasta sfoglia e crema, divenuto **un classico per l'intera provincia di Varese e per la zona dell'Alto Milanese, intorno a Gallarate, Busto e Legnano**. Una tradizione localissima, visto che **già a Milano dire «abbiamo mangiato il cammello» fa strabuzzare gli occhi**.

Le origini riportano indietro di un secolo o poco meno, in particolare alla zona vicino a Malpensa. Perché il cammello abbia avuto così successo è un po' un mistero, ma forse ci sono elementi che lo accomunano ad altri dolci tipici: da un lato aiutano a sentirsi parte di una comunità più o meno ristretta, dall'altro sono tutto sommato semplici da fare. Si possono assaporare in versione casalinga o acquistare in pasticceria.

L'importante è farlo per il 6 gennaio, per l'Epifania o la Befana che dir si voglia. Perché questo rende ancora più speciale il momento: siamo in (relativamente) pochi a conoscerlo e lo mangiamo solo una volta l'anno, per pochi giorni.

Perché la forma del cammello?

Il riferimento è tutto sommato ovvio: la forma del cammello evoca l'arrivo dei Magi che all'Epifania portano i tre doni a Gesù. Una raffigurazione tradizionale, che è anche particolarmente radicata in Italia – attraverso il presepe – e in particolare anche a Milano, che [custodirebbe nella basilica di Sant'Eustorgio le spoglie dei tre re venuti da Oriente](#).

La ricetta del cammello di pasta sfoglia e crema del Varesotto

Il vero cuore di questo dolce particolare è la pasta sfoglia modellata appunto in 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 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 pasticcera, ma c'è anche chi usa panna o cioccolato.

Da dove viene il cammello di sfoglia e crema?

È un bel mistero capire da dove venga questa tradizione. Sembra non essere antichissima: le testimonianze più datate (almeno: quelle che abbiamo fin qui raccolto) sembrano portare a un secolo fa, nel tempo.

Quanto al luogo di origine, ancora non si è appurato quale sia la prima origine di questo curioso dolce: le tracce sembrano portare all'**area del Basso Varesotto**, la zona intorno a Gallarate che un secolo fa era ancora conosciuta dai più come "Alto Milanese".

In una storica pasticceria gallaratese, aperta dal 1934., si facevano già negli anni Trenta-Quaranta. Una curiosa traccia porta anche alle vicine **Somma Lombardo** e **Sesto Calende**, dove un pasticcere – 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.

This entry was posted on Wednesday, January 3rd, 2024 at 11:46 am and is filed under [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.