

MalpensaNews

Il cammello dolce del Varesotto, una festa di sfoglia e crema

Roberto Morandi · Monday, January 2nd, 2023

Arriva l'Epifania e **in molte case del Varesotto ci si prepara a «mangiare il cammello»**. Una espressione che fa strabuzzare gli occhi anche solo a Milano: com'è che in provincia di Varese si mangia il cammello al 6 gennaio?

Il cammello di cui si parla è ovviamente quello di pasta sfoglia (e spesso crema), una tradizione localissima e per questo con un certo fascino. Si possono preparare anche a casa, anche se il maggior piacere è portarsi a casa **quello di pasticceria, fatto con tutti i crismi, da tirare fuori al 6 gennaio**, a chiudere la lunga stagione delle feste e di pranzi e cene insieme.

Da dove viene il cammello di sfoglia e crema?

Le testimonianze più antiche 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**.

«Mio papà li ha sempre fatti» ci spiegava qualche anno fa **Giovanni Bianchi**, pasticcere di Gallarate erede di una tradizione di famiglia dal 1934. «È stato sicuramente uno dei primi, se non il primo».

Altra traccia riporta 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. Curiosità: gli stampi **furono costruiti grazie alle capacità di un fratello operaio dell'industria aeronautica della zona di Malpensa**, che usava i due materiali.

Zucchero, crema e sfoglia: come nasce il cammello dolce del Varesotto

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. Alla fine si aggiunge (ma non è obbligatoria) la farcitura, di solito con crema pasticcera, ma c'è anche chi usa panna o cioccolato.



Un tradizionale cammello di sfoglia e crema, [realizzato dalla pasticceria Il giusto impasto di Castronno](#)

Ovviamente, ogni pasticcere al suo segreto e lo tiene per sé. Di certo questi sono i giorni in cui bisogna godersi questo particolarissimo dolce. E allora il nostro consiglio è questo: **provatene una versione di qualche [pasticceria locale](#), sicura garanzia di qualità**. E poi magari approfittate anche degli ultimi giorni di feste per **mettervi alla prova con una vostra versione**, lasciandovi “ispirare” dai mastri pasticceri.

This entry was posted on Monday, January 2nd, 2023 at 11:35 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.