

MalpensaNews

La corsa per portarsi a casa il cammello dell'Epifania a Gallarate

Roberto Morandi · Wednesday, January 4th, 2023

Sono giorni in cui le pasticcerie e i fornai di Gallarate lavorano a ritmo sostenuto, per star dietro alle richieste del prodotto dolciario più particolare della zona: i “cammelli dell'Epifania”, un dolce che si trova solo nel Varesotto e nell'Alto Milanese e che ha nella zona di [Gallarate](#) e del Sempione l'area di più antica origine.

Un po' per celebrare questo momento così sentito e particolare, il gruppo facebook “Gallarate è...” si è inventato un piccolo gioco, raccogliendo in un'unica foto ([qui](#)) una serie di produttori cittadini – sei pasticcerie, un bar, un panificio – e invitando i partecipanti del gruppo a lasciare un commento. Tra i nomi di chi ha lasciato un pensiero ai pasticcerie, ai fornai verranno poi estratti i vincitori degli otto cammelli con crema messi a disposizione dagli artigiani della città, che ha una sua tradizione apprezzata e antica di pasticceria.

«È una tradizione che **a me, che vengo da fuori, sembra davvero una delle più sentite**» dice Monica Salomoni, uno degli amministratori del gruppo. Romana d'origine e gallaratese d'adozione da molto tempo, anche lei ha strabuzzato gli occhi quando – anni fa – per la prima volta le è stato detto che in vista del 6 gennaio bisognava «mangiare il cammello».

Gallarate è uno dei luoghi dove questa tradizione è testimoniata da più tempo, come raccontano i “decani” della pasticceria locale, che risalgono agli anni intorno alla Seconda Guerra Mondiale. 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 costruiti a Sesto Calende) nella zona lungo il Sempione, tra Somma Lombardo e Sesto.

Alla fine «mangiare il cammello» è una tradizione che **crea anche molta comunità, perché fa sentire parte di qualcosa di un po' speciale**, in tempi in cui abbondano riti e prodotti globalizzati. Anche i pasticceri e i fornai di Gallarate, all'inizio magari un po' titubanti nello scattare una foto, si sono fatti prendere dal gioco. Nonostante questi siano – come detto – giorni di grande produzione: il cammello di pasticceria si mangia solo se prenotato per tempo.

This entry was posted on Wednesday, January 4th, 2023 at 6:54 pm 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.

