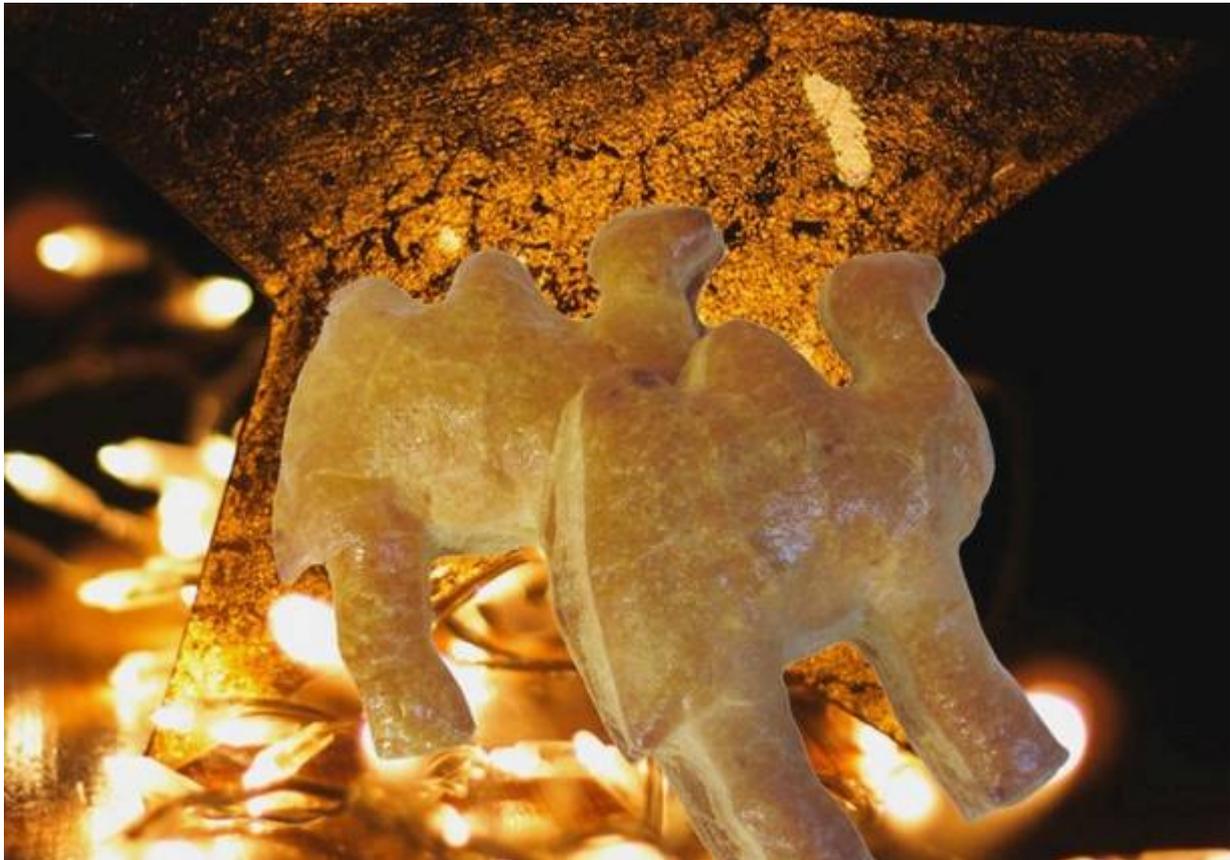


VareseNews

Tradizione, accoglienza e buon auspicio: Varese celebra l'Epifania con il cammello dolce di pasta sfoglia

Pubblicato: Lunedì 3 Gennaio 2022



Se l'arrivo dei Re Magi chiude ufficialmente tutte le feste, a **Varese** il ricordo del periodo natalizio ha un sapore dolce e delicato, come una pasta sfoglia zuccherata. **L'Epifania varesina è infatti caratterizzata dal cammello.** La cavalcatura dei Re che resero omaggio al Bambino Gesù è diventata un dolce tipico del 6 gennaio. **Un solo giorno (al massimo due, considerando anche il 5 gennaio, la vigilia) per gustare una prelibatezza che non racconta solo di una leggenda, ma è testimone di solidarietà e vuole essere beneaugurante per l'anno appena iniziato.**

Leggi anche

- **Curiosità** – Il cammello di sfoglia? È nato in una fabbrica di aerei

Il portale del turismo varesino www.varesedoyoulake.it promosso dalla **Camera di Commercio di Varese** rende omaggio a questa tradizione che trova le radici nel passaggio del Barbarossa dalla Città Giardino. Infatti, per quanto le origini del cammello di pasta sfoglia non siano del tutto chiare, i pasticceri di Varese concordano sul fatto che possano essere ricondotte alla spiritualità del viaggio dei Re Magi. Secondo la leggenda, infatti, le reliquie dei Magi furono rubate da Federico Barbarossa nella chiesa di Sant'Eustorgio a Milano e, nel loro cammino verso la Germania dove furono donate all'arcivescovo di Colonia, fecero una sosta a Varese. La forma fa riferimento alla cavalcatura tipica dei

Magi, anche se, secondo la tradizione questi si spostavano nei loro viaggi con cavallo, cammello ed elefante, simboli dei continenti Europa, Africa e Asia. Proprio a ricordo di questo passaggio, i pasticceri di Varese vollero realizzare un dolce particolare, dando vita a una **tradizione unica e molto sentita**, che addirittura andava ben oltre i normali rapporti di concorrenza tra i mastri pasticceri. «Mio nonno mi ha raccontato più volte che, quando insieme ai suoi due fratelli decise nel 1919 di trasferirsi da Milano a Varese e aprire una pasticceria in corso Matteotti, fu proprio il pasticcere vicino, dell'allora pasticceria Garibaldi, a prestargli lo stampo per fare i cammelli, il dolce tipico dell'Epifania di cui lui non sapeva nulla», racconta Gabriela Ghezzi, terza generazione della **Pasticceria Ghezzi** che con i suoi 102 anni di storia è la più antica della città. Un gesto di generosità per rispettare la tradizione, ma anche un **gesto di accoglienza e unità** che oggi può trovare un nuovo significato. «I cammelli vengono realizzati esclusivamente per la festa dell'Epifania e nascono di pasta sfoglia semplice», prosegue Ghezzi. «Poi sono arrivati quelli farciti con creme o panna, di pasta frolla con marmellata o crema e la frutta: l'importante è però tenere fede alla forma e alla tradizione». Da Varese questa usanza negli ultimi anni si è estesa anche alla provincia, fermo restando una produzione limitata ai soli giorni del 5 e del 6 gennaio.

Prosegue Ghezzi: «Tradizione vuole anche che gli ultimi tre cammelli che vengono cotti siano mangiati dalla famiglia e le zampe di questi cammelli siano incise a metà, simulando la corsa dell'animale. È un segno di buon auspicio per l'anno appena iniziato».

Per chi si trovasse a passare da Varese negli altri giorni dell'anno, sono diverse e molteplici le specialità che la città e il suo territorio offrono. Restando in tema di dolci, ad esempio, c'è il **Dolce Varese** realizzato dalla pasticceria varesina Zamberletti intorno agli anni Trenta e che fa della semplicità il suo segreto: zucchero, burro, uova, nocciole, mandorle, tre farine diverse tra cui quella di mais. Dalla forma particolare a tronchetto scanalato, è ottimo per ogni occasione: dalla colazione al dopo cena, accompagnato al caffè ma anche a un bicchierino di liquore.

Ed è proprio sui **liquori**, nello specifico gli amari, che Varese vanta una lunga tradizione. Dal Sacro Monte di Varese nasce **l'Elixir al Borducan**, amaro creato nella seconda metà dell'Ottocento dall'erborista Davide Bregonzio che, dopo la sua partecipazione alla spedizione dei Mille, unì al profumo delle arance, che nel nord Italia erano sconosciute, gli aromi delle erbe naturali del Campo dei Fiori. La ricetta è a tutt'oggi segreta e lo si trova Al Borducan al Sacro Monte oltre che in alcuni locali della città.

Più recenti sono invece **l'Elixir 3 Fiori** e **l'Amaro Rubino** nati negli ultimi anni ma che hanno sempre alla base le erbe locali. Il primo è la nuova proposta di Osteria Irma, il locale nato nel 1949 al Campo dei Fiori e completamente rinnovato dalla nuova gestione a partire dal 2017. L'amaro Rubino è invece la proposta di Matteo Rubino: un liquore artigianale sempre a base di erbe provenienti dalle prealpi lombarde e dal Piemonte. È tra i primi liquori sul mercato ad essere certificato bio, grazie alla filiera corta e controllata delle erbe utilizzata.

Per l'aperitivo, Varese guarda alla Luna. Si chiama **Apollo 11** ed è un'invenzione di Pietro Pirola la bevanda alcolica dall'inconfondibile colore rosa con cui volle nel 1969 dal suo laboratorio di Varese rendere omaggio proprio alla Luna. Anche qui, la ricetta è segreta.

Tutti i dettagli, anche per trascorrere a Varese il weekend dell'Epifania:
<https://www.varesedoyoulake.it/it/il-dolce-cammello-e-i-liquori-storici>

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

