

SaronnoNews

L'Epifania porta il cammello, re dei dolci nelle pasticcerie varesotte

Roberto Morandi · Friday, January 3rd, 2020

Con l'**Epifania** a Varese e provincia arriva il **cammello**. Il **tipico dolce della "Befana" nel varesotto** che tanto piace ma che allo stesso tempo è legato a un alone di mistero rispetto alle sue origini.

Perché proprio il cammello? Certo, **la figura dell'animale si rifà al racconto dei Re Magi**, ma per quale motivo le pasticcerie del nostro territorio hanno deciso di produrre un dolce di pasta sfoglia con quella forma?

La risposta potrebbe avere addirittura una prospettiva storica: la leggenda racconta che **dal varesotto passarono le reliquie dei Magi**, rubate dal Barbarossa nella chiesa di Sant'Eustorgio a Milano e da lui donate all'arcivescovo di Colonia.

Sui cammelli, i varesini hanno creato un dolce dall'origine misteriosa: **la forma deriverebbe dalla cavalcatura più conosciuta dei Re Magi** e potrebbe essere la versione nobile di un dolce più antico e popolare, di frolla o di pane. Che la leggenda sia verità o fantasia, la presenza delle reliquie fece galoppare l'immaginazione.

Di certo c'è che **il cammello rimane un dolce fortemente legato a Varese e alle zone limitrofe**. E' infatti difficile trovarlo già nell'alto milanese e a Milano città solo alcune pasticcerie lo producono.

Rimane una tradizione, pochi giorni all'anno, dal primo di gennaio circa all'Epifania. Meno di una settimana per **uno dei dolci più amati ma anche più misteriosi della nostra cucina**.

This entry was posted on Friday, January 3rd, 2020 at 11:09 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Turismo](#), [Varesotto](#)

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

