

---

## Epifania, a Varese con il cammello dolce di pasta sfoglia

**Autore:** Angela Grassi

**Fonte:** Città Nuova

**La tradizione del 6 gennaio di assaggiare un cammello di pasta sfoglia zuccherato è tipica della città di Varese – detta anche città Giardino – in ricordo del passaggio delle reliquie dei re Magi**

**Varese da visitare e da gustare.** L'Epifania varesina ha il sapore della pasta sfoglia zuccherata a forma di cammello. Infatti la cavalcatura tipica dei Re Magi (anche se, secondo la tradizione questi si spostavano nei loro viaggi con cavallo, cammello ed elefante, simboli dei continenti Europa, Africa e Asia), che resero omaggio a Gesù Bambino, è diventata un dolce tipico del 6 gennaio. **La leggenda narra che 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. 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 pasticciere 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». **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. Per conoscere anche i liquori tipici di Varese e le bellezze della Città Giardino, la Camera di Commercio ha predisposto degli itinerari ad hoc <https://www.varesedoyoulake.it/it/il-dolce-cammello-e-i-liquori-storici> .