



COMUNE DI
VARESE



IL CAMMELLO DI PASTA SFOGLIA

Il 6 gennaio è il giorno dei Re Magi: astronomi e sacerdoti che, secondo il Vangelo di Matteo, seguendo “l’astro” giunsero a Gerusalemme per adorare Gesù.



Nel “Vangelo armeno dell’infanzia”, apocrifo, sono chiamati Gaspare, Melchiorre e Baldassarre, portano in dono oro, prerogativa dei Re, incenso, l’aroma per gli Dei e mirra, sostanza dell’incorruttibilità.

Si spostavano con cavallo, cammello e elefante, simboli dell’Europa, dell’Africa e dell’Asia. Le vesti dei Magi richiamano il cammino della coscienza umana verso la consapevolezza e il cammino del sole: il bianco dell’aurora, il rosso del pomeriggio e il nero della notte.

La leggenda ci ricorda che dal Varesotto passarono, secondo novelle locali, le reliquie dei Magi, rubate dal Barbarossa nella chiesa di Sant'Eustorgio 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. Non si sa dare confini precisi al "territorio del cammello", ma si sa che nelle pasticcerie fuori Varese è difficile trovarlo. Pur esistendone molte varianti, quello "liscio" rimane il classico per eccellenza.



Tel +39 0332 28 19 13

iatvarese@comune.varese.it

www.varesecittagiardino.it



@varesecittagiardino



COMUNE DI
VARESE



IL CAMMELLO DI PASTA SFOGLIA

Il 6 gennaio è il giorno dei Re Magi: astronomi e sacerdoti che, secondo il Vangelo di Matteo, seguendo “l’astro” giunsero a Gerusalemme per adorare Gesù. E’ il “Vangelo armeno dell’infanzia” a dire che erano chiamati Melchiorre, Baldassarre e Gaspare, portarono in dono oro, incenso e mirra e si spostavano con cammelli. Su di loro i varesini hanno creato un dolce tradizionale dall’origine misteriosa: la forma deriva dalla cavalcatura dei Re Magi e potrebbero essere la versione nobile di un dolce più antico e popolare, di frolla o di pane. La leggenda ci ricorda che dal Varesotto passarono, secondo novelle locali, le reliquie dei Magi, rubate dal Barbarossa a Milano e da lui donate all’arcivescovo di Colonia.





Che sia verità o fantasia, la presenza delle reliquie fece galoppare l'immaginazione. Non riescono a dare confini precisi al "territorio del cammello" ma si sa che nelle pasticcerie fuori Varese è difficile trovarlo. Pur esistendone molte varianti, quello "liscio" rimane il classico per eccellenza.

LA RICETTA

- ✓ Pasta Sfoglia: 2 confezioni
- ✓ Zucchero: q.b.
- ✓ Latte: 500 ml

Stendete i due rotoli di pasta uno sopra l'altro e ritagliate la forma a cammello; adagiate su una teglia e fate riposare per 15 min. in frigorifero.

Spennellate col latte e poi spolverizzate con zucchero a velo. Cuocete a 180° per 20 min.

Il cammello classico è vuoto ma volendo si può farcire con qualsiasi tipo di crema.



Tel +39 0332 28 19 13

iatvarese@comune.varese.it

www.varesecittagiardino.it



@varesecittagiardino