

VareseNews

Il cammello di sfoglia? È nato in una fabbrica di aerei

Pubblicato: Mercoledì 6 Gennaio 2021



L'origine del cammello di pasta sfoglia resta un mistero. Per i pasticceri e i cittadini del Varesotto è una tradizione irrinunciabile, ma appena si superano i confini provinciali nessuno la conosce. Questo sottolinea come sia un'usanza nata dalle nostre parti, ma chi è l'autore? [Negli anni abbiamo intervistato diversi pasticceri](#) ma nessuno è stato in grado di dare una risposta.

Un nuovo indizio però arriva da Sesto Calende. Francesco Lostaffa, un architetto di 33 anni, racconta che nella sua famiglia si è sempre parlato dei cammelli di pasta sfoglia e che ancora oggi vengono realizzati con stampini di ferro e legno che hanno più di ottanta anni. Per capire questa storia però, bisogna fare un passo indietro.



Il prozio di Francesco, **Alessandro Lostaffa, negli anni '20 e '30 del Novecento faceva il pasticcere a Sesto Calende**. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale ha ripreso a lavorare a Somma Lombardo, in quella che allora era la pasticceria Missaglia.

«**Raccontava di aver cucinato i cammelli di sfoglia fin dalla sua prima esperienza** in pasticceria – continua Francesco –, tanto che intorno agli anni '30 o '40 si fece costruire degli stampini a forma di cammello dal fratello Lorenzo che a quei tempi lavorava Siai-Marchetti (oggi Leonardo)».

Il dolce dunque, esisteva già nei primi del Novecento, ma **sarà stato il giovane Alessandro Lostaffa a inventarlo?** Una domanda che non ha risposta, almeno per ora.

Intanto, possiamo confermare che il cammello di pasta sfoglia (c'è chi lo realizza anche con la frolla) non può mancare sulle tavole nel giorno dell'Epifania. Meglio se accompagnato da crema, cioccolato o panna. Un modo goloso per salutare le feste, insieme alla Befana che, come sappiamo, tutte le feste si porta via.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it