

La cazzoeula nei giorni della merla

23 gennaio – 5 febbraio 2023

10^a edizione



CAZZOEULA CLUB TICINO
1994

GASTRO**TICINO**



TICINO A TE
nostrano e genuino

Ticino a favola
fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

UN

PIATTO CHE FA L'INVERNO PIÙ GOLOSO



Quando 10 anni fa l'amico architetto Giampiero Storelli mi propose di organizzare la "Rassegna ticinese della cazzoeula nei giorni della merla" abbiamo aderito con piacere. E i fatti hanno dimostrato quanto la cazzoeula sia amata dai Ticinesi e, quindi, quanto avesse ragione il presidente del Cazzoeula Club Ticino. Una delle rassegne di maggior successo nel panorama cantonale, grazie alla passione dei ristoratori che partecipano. La decima edizione, **con ricco concorso gratuito**, terrà banco **dal 23 gennaio al 5 febbraio**, organizzata da GastroTicino con Ticino a Tavola, e il sostegno del Cazzoeula Club Ticino (presieduto oggi da

Riccardo Calastri) e di Ticino a Te (rete agroalimentare ticinese creata dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino CCAT).

Utilizziamo il nome "cazzoeula" anche se esistono cassöla, cassoëula, casoëula, casoëla, cassuola e cazzuola (derivanti dalla casseruola) in omaggio all'idea che ebbe 10 anni fa il Club; Club che si rifà alla tradizione brianzola seguendo anche la ricetta che è stata scritta da Luigi Veronelli e Gianni Brera. Questo tipico piatto lombardo nasce, secondo la codificazione oggi più diffusa, all'inizio del XX secolo. La ricetta si trova più avanti, ma qui ricordiamo che si tratta di un piatto invernale legato alla fine del periodo di macellazione dei maiali, che coincideva con il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio Abate. Gli ingredienti classici (ma esistono innumerevoli ricette) sono piedini, costine, cotenne, testa, i salamini detti "verzini" e tanta verza, quella che ha subito la prima gelata invernale, diventando così più tenera.

Alcuni dei ristoranti che partecipano, cucinano anche trippa, bu-secca, cazzoeula di pesce e, quale novità, la cazzoeula vegana. Telefonate ai ristoranti per verificare offerte, orari, giorni di apertura, altre informazioni e la necessità o meno di prenotare.

Buon appetito!

*Alessandro Pesce
Giornalista*

IL

SALUTO DEL PRESIDENTE DEL CAZZOEULA CLUB TICINO



È con immenso piacere che vi porto il benvenuto alla decima edizione della rassegna "La cazzoeula nei giorni della merla". L'anniversario è l'occasione per ringraziare "Ticino a Tavola" con il suo direttore Alessandro Pesce, e tutti i ristoratori che in questi anni hanno dato il loro importante contributo per far conoscere questo piatto tipico lombardo, anzi piatto principe della gastronomia lombarda, che rende l'inverno più goloso.

I giorni della merla - vale a dire 29, 30 e 31 gennaio - dovrebbero essere i più freddi dell'anno. Comunque, a prescindere che sia caldo o freddo, per la tradizione contadina

fanno rima con "cazzoeula".

Nel corso degli anni sono state proposte delle varianti, ad esempio con pesce, ma nelle molteplici ricette non dovrebbero mancare la verza, la carne di maiale (piedini, cotenna, costine, musetto, salsicce) e una lunga cottura nella casseruola, da qui il nome.

Sperando di esserci lasciati alle spalle in modo definitivo la pandemia, periodo nel quale la cazzoeula ha comunque potuto essere recapitata a casa grazie al take-away, sarà un piacere tornare a gustarla in compagnia nei ristoranti che aderiscono alla nostra rassegna.

Come voi sono curioso di conoscere le varie proposte degli chef, che anche quest'anno faranno il possibile per deliziare il nostro palato, e desidero ringraziare tutti coloro che con la loro partecipazione permetteranno a questa decima rassegna di segnare un nuovo successo.

Non mi resta che dirvi: **"Tutti a tavola!"**

Riccardo Calastri



**AIR GS
SYSTEM
SA**

info@gs-airssystem.ch

- **Costruzione e posa canne fumarie Inox per caldaie, stufe e caminetti**
- **Ventilazione controllata**
- **Pulizia canali ventilazione con Robot**

TIZIANO SALA
Natel 079 207 22 17

6528 CAMORINO
Via ai Campisc

Uff. 091 857 76 85
Fax 091 857 76 89



Carpenteria - Copertura tetti
Eredi Luigi Bassi SA
Bellinzona

LA RICETTA

Questa è la ricetta tratta dal libro “La pacciada - Mangiare-bere in pianura padana” di Gianni Brera e Luigi Veronelli (1997 - Dalai Editore). La “pacciada” erano i tre giorni di abbuffata pantagruelica dopo la mazza del maiale.

La Cazzooula

500 grammi di costine di maiale. Un piedino di maiale. 500 grammi di salamini di verza. 100 grammi di cotenne. Un trito composto di 60 grammi di prosciutto grasso e magro, una cipolla, uno spicchio d'aglio e qualche fogliolina di prezzemolo. 6 verze. Una noce di burro. Sale e pepe nero pestato nel mortaio.

Spacco il piedino di maiale in due nella lunghezza, lo lavo e lo metto in una casseruola con le cotenne bene raschiate, passate alla fiamma e nettate; li copro abbondantemente d'acqua e passo in cottura a calore moderato. Sgocciolo prima le cotenne, un'ora circa di cottura, il piedino dopo altri 30-40 minuti; taglio le cotenne a pezzi rettangolari, il piedino a tronchetti; tengo a parte 3 decilitri del liquido di cottura accuratamente sgrassato.

Taglio a pezzi le costine; bucherello i salamini; sfoglio e lavo le verze. Metto in un tegame il trito e la noce di burro; lo faccio imbiondire a calore moderato; aggiungo le costine, le cotenne e i tronchetti di piedino. Condisco con sale e pepe: bagno con i 3 decilitri del liquido di cottura tenuto da parte e faccio prendere l'ebollizione; continuo la cottura per un'ora, mescolando sovente; poco prima di togliere dal fuoco aggiungo i salamini e le verze; finisco di cuocere tutto insieme; mi assicuro che ogni elemento sia ben cotto e la poca salsa piuttosto densa. Servo caldissimo.

N.B. La cazzooula, vero e proprio piatto rituale, ha varianti (già nel nome: bottaggio, posciandra) innumerevoli.

Cito le più importanti: nel Comasco, anziché i piedini, si usa la carne di testa, sempre del maiale, e si arricchisce la preparazione con vino bianco secco; nel Pavese si tende ad eliminare il piedino; nel Novarese si aggiungono carni d'oca (lo stomaco, soprattutto); in Brianza si aggiungono le orecchie di maiale; a Voghera, il piatto si chiama “spagolo” ed è pressoché d'obbligo il giorno di tutti i Santi.

La cazzooula, per essere perfetta, esige che le verze abbiano subito negli orti l'aggressione del primo gelo.

IL CONCORSO

Cari buongustai andate a mangiare la cazzoeula in uno dei ristoranti che partecipano alla nostra rassegna? Allora, **fate una foto** con il telefonino e inviatela all'indirizzo e-mail rassegne@gastrocicino.ch o via WhatsApp al numero 076 445 32 15; oltre alla foto indicate il nome del ristorante, la data dello scatto e nome e cognome di chi vuole partecipare al concorso gratuito. Le foto migliori saranno pubblicate sulla pagina Facebook e Instagram di "Ticino a Tavola".

A fine rassegna saranno estratte a sorte 43 foto tra tutte quelle scattate e spedite a noi dai clienti; foto che vinceranno i premi sottoelencati. Ogni cliente deve inviare la sua personale foto del singolo piatto (non la stessa foto per più persone o più foto per la stessa cena o pranzo).

Messaggi non completi, non saranno presi in considerazione. Regolamento su ticinoatavola.ch.

Cari ristoratori... invitate i vostri clienti a mandarci le foto e vincete anche voi ricchi premi.

Buon appetito e buona fortuna!

OSTERIA *Grotto* CONTRATTEMPI



6616 Losone | Via Contrattempi 3 | Tel. +41 91 745 20 11 | robi.balemi@gmail.com | grottocontrattempi.ch

PREMI CONCORSO RASSEGNA CAZZOEULA 2023

Ristoranti: montepremi di oltre 3'000 chf

- 1° estratto: 1 buono da 500 chf offerto da Prodega Transgourmet Manno
- 2° estratto: 1 buono da 250 chf offerto da Prodega Transgourmet Manno
- 3°-4° estratto: 1 buono da 125 chf ciascuno offerto da Prodega Transgourmet Manno
- 5° estratto: 1 buono da 500 chf offerto da Rapelli
- 6° estratto: 1 buono da 250 chf offerto da Rapelli
- 7°-8° estratto: 1 buono da 125 chf ciascuno offerto da Rapelli
- dal 9° al 13° estratto: 1 buono da 50 chf ciascuno offerto da TIOR Porto a Casa
- dal 14° al 15° estratto: 25 chili di zucchero ciascuno offerti da TiPack Group
- 16° estratto: mezza pagina di pubblicità su Réservé Magazine 2023
- dal 17° al 20° estratto: 1 sacco da 5 kg ciascuno di riso Torricella offerto da Swiss Gastro Solutions

Clienti: montepremi di oltre 2'000 chf

- dal 1° al 2° estratto: buono acquisto da 50 chf ciascuno offerto da Gialdi Vini
- dal 3° al 16° estratto: buoni pranzo da 50 chf offerti da Lunch-Check
- dal 17° al 43° estratto: buoni pranzo da 50 chf offerti dai ristoratori

I vincitori saranno avvisati personalmente. Elenco vincitori su ticinoatavola.ch entro il 20 febbraio 2023.



GIALDI

Protagonisti
del territorio



Brivio



Locarnese e valli

01. RISTORANTE GORDOLESE

Via San Gottardo 40
6596 Gordola
T. 079 463 96 99
ristorantegordolesefrey@gmail.com
Anche d'asporto

02. GROTTO CONTRATTEMPI

Via Contrattempi 3
6616 Losone
T. 091 745 20 11
robi.balemi@gmail.com
Anche trippa
Anche d'asporto

03. OSTERIA SAN GIORGIO

Vicolo Bruglio 3
6616 Losone
T. 091 208 04 24
info@san-giorgio.ch
Anche trippa, busecca e cazzoeula di pesce
Anche d'asporto

04. OSTERIA DEL GIN

Caraa dal Gign 10
6673 Maggia
T. 091 760 91 32
vimpresi@gmail.com
Anche trippa
Anche d'asporto

Bellinzonese e valli

05. LOCANDA MARCO

Via Nocca 20
6500 Bellinzona
T. 091 290 84 97
luca.merlo@locandamarco.ch
Anche cazzoeula di pesce

06. RISTORANTE OSTERIA PENALTY

Via Daro 6
6500 Bellinzona
T. 091 825 99 96
info@ristorantepenalty.ch
Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

07. RISTORANTE UNIONE

Via Henri Guisan 1
6500 Bellinzona
T. 091 825 55 77
info@hotelunione.ch
Anche cazzoeula di pesce
Anche d'asporto

08. RISTORANTE PIZZERIA TENZA

Via alla Tenza 29
6532 Castione
T. 091 829 13 91
daniel.hecquet@bluewin.ch
Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

Bellinzonese e valli

09. ANTICA OSTERIA DEL CARLIN

In Piazza da Dun 2
6702 Claro
T. 091 863 46 00
anticaosteriadecarlin@gmail.com
Anche d'asporto

10. TRATTORIA ER PIPA

El Stradun 23
6513 Monte Carasso
T. 091 826 45 03
info@erpipa.ch

11. GROTTO MORNERA

c/o arrivo funivia a Mornera
6513 Monte Carasso
T. 091 825 84 38
grotto@mornera.ch
Anche busecca

12. HOTEL CEREDA

Via Locarno 10
6514 Sementina
T. 091 851 80 80
info@hotelcereda.ch
Anche d'asporto



La ricetta vincente per la gastronomia e il commercio al dettaglio



www.transgourmet.ch

Luganese e valli

13. RISTORANTE GROTTO SERTA

Via Serta 6
6814 Lamone
T. 091 945 02 35
info@serta.ch
Anche d'asporto

14. RISTORANTE LA SERRA

Via Plan Scairolo 12
6915 Lugano
T. 091 980 31 04
info@laserra.ch
Anche d'asporto

15. RISTORANTE DELLA TORRE

Riveta Da la Tor 1
6922 Morcote
T. 091 996 26 36
info@ristorantedellatorre.ch
Anche trippa
Anche d'asporto

16. OSTERIA CALPRINO

Via Carona 28
6900 Paradiso-Lugano
T. 078 240 33 33
contatto@osteria-calprino.ch
Anche trippa
Anche d'asporto

GASTRO**TICINO**

RÉSERVÉ

MAGAZINE



In Canton Ticino,
la ristorazione è

& RÉSERVÉ

www.gastroticino.ch

www.gastroformazione.ch

www.ristoranti.ch

www.ticinoatavola.ch

Ristorazione | Turismo | Attualità

la rivista!

www.reservemagazine.ch

Il futuro della ristorazione è anche nella cucina del territorio

“**Ticino a Tavola**” non è una rassegna ma un’iniziativa che vuole valorizzare ogni giorno dell’anno i prodotti agroalimentari ticinesi e i ristoranti che li utilizzano per cucinare piatti della tradizione o innovativi. “Ticino a Tavola” è di GastroTicino; un progetto GRATUITO che, attraverso la collaborazione con l’Unione Contadini Ticinesi e la grande distribuzione, vuole favorire la conoscenza e l’utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione.

“**Fatto in casa**” è invece l’iniziativa che valorizza i ristoranti che già preparano, lavorano e cuociono tutto in casa!

In questo senso, i ristoratori, produttori e distributori che vogliono partecipare alle due iniziative possono telefonare al numero +41 91 961 83 11 o inviare una e-mail a ticinoatavola@gastroticino.ch.



GastroTicino
via Gemmo 11 | 6900 LUGANO
T 004191 961 83 11
ticinoatavola@gastroticino.ch

Luganese e valli

17. RISTORANTE DOSSO

Via Cantonale 125
6806 Sigirino
T. 091 945 12 27
ristorante-dosso@ticino.com

Anche busecca
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

18. CROTTO DEI TIGLI

Viale Tarchini 53
6828 Balerna
T. 091 683 30 81
crottodeitigli@bluewin.ch

Anche busecca
Anche d'asporto

19. ALBERGO RISTORANTE LA PALMA

Piazza Borromini
6816 Bissone
T. 091 649 84 06
lapalma@futuraristoranti.com

Anche d'asporto

20. ALBERGO RISTORANTE SVIZZERO

Via Famiglia Avvocato Scacchi 13
6825 Capolago
T. 091 648 19 75
svizzero@futuraristoranti.com

Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

21. GROTTO LOVERCIANO

Via ai Grotti
6874 Castel S. Pietro
T. 091 646 16 08
info@grottoloverciano.ch

Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

22. GROTTO LINET

Via Sottopenz 31
6830 Chiasso
T. 091 683 08 74
info@grottolinet.ch

Anche trippa
Anche d'asporto

23. RISTORANTE INDIPENDENZA

Via E. Bossi 2
6830 Chiasso
Tel. 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch

Anche trippa
Anche d'asporto

24. TRATTORIA DELLA ZOCCA

Corso S. Gottardo 103
6830 Chiasso
T. 091 223 68 30
info@trattoriadellazocca.ch

Anche busecca
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

25. RISTORANTE LE FONTANELLE

Via Vallera 6
6852 Genestrerio
T. 091 647 11 47
lefontanelle@futuraristoranti.com
Anche d'asporto

26. ANTICO GROTTO TICINO

Viale Alle Cantine 20
6850 Mendrisio
T. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch

27. AQUAFABA RESTAURANT & TAKEAWAY

Via Turconi 9
6850 Mendrisio
T. 091 646 04 04
aquafaba.ch@gmail.com
Solo cazzoeula vegana
Anche d'asporto

28. RISTORANTE PIZZERIA STELLA

Via Stella 13
6850 Mendrisio
T. 091 646 72 28
info@stellamendrisio.ch
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

29. OSTERIA GROTTO BUNDI

Viale alle Cantine 24
6850 Mendrisio
T. 091 646 70 89
info@grottobundi.com
Anche trippa e busecca

30. GROTTO SAN MARTINO

Viale alle Cantine 30
6850 Mendrisio
T. 091 646 53 12
info@grottosanmartino.ch
Anche trippa
Anche d'asporto

31. OSTERIA LANTERNA

Viale alle Cantine 10
6850 Mendrisio
T. 091 646 85 00
info@osterialanterna.com
Anche d'asporto

32. OSTERIA LA GUANA MERIDE

Ala Caraa 8
6866 Meride
T. 091 646 47 91
info@osterialaguana.ch
Anche trippa
Anche d'asporto



Scannerizza il QR Code e lasciati ispirare dalle ricette dei Mastri Salumieri!



RAPELLI.CH

Rapelli

dal 1929

Condividere
il buono della vita

#rapelli |     | rapelli.ch

Mendrisiotto e valli

33. RISTORANTE LATTECALDO

Via Lattecaldo 1
6835 Morbio Superiore
T. 091 684 12 40
info@ristorantelattecaldo.ch

Anche trippa
Anche d'asporto

34. GROTTO POJANA

Via Poiana 63
6826 Riva San Vitale
T. 091 649 74 31
info@grottopojana.com

Anche d'asporto

35. PIZZOSTERIA SAN GIORGIO

Piazza Grande 17
6826 Riva San Vitale
T. 091 648 13 50
info@pizzosteria.ch

Anche d'asporto

36. RISTORANTE CAFFÈ SOCIALE

Via dell'Indipendenza 7
6826 Riva San Vitale
T. 091 648 17 89
vassalli_m@hotmail.com

Anche busecca
Anche d'asporto



Consulta
il calendario
della frutta
e della verdura
ticinese di
stagione!



Coltiviamo
locale
e sostenibile.



Un Ristorante unico e moderno in una zona esclusiva del Canton Ticino

Il Grotto Loverciano si trova in una zona particolarmente fortunata alle falde del Monte Generoso a Castel San Pietro. Inserito in una splendida cornice offre 250 posti a sedere all'aperto e 180 all'interno, dispone di comodi parcheggi riservati e parco giochi per bambini.



**Grotto
Loverciano**

Via ai Grotti, 6874 Castel San Pietro
☎ 091 646 16 08 - www.grottoloverciano.ch
Aperto tutto l'anno, 7 giorni su 7. È gradita la prenotazione.

Impressum

Organizzazione rassegna:

Ticino a Tavola su idea del Cazzo-eula Club Ticino

Coordinamento editoriale e contatto con i ristoranti:

Alessandro Pesce, giornalista, Sonia Franzetti

Stampa: Tipack Group SA, Agno

Idee in movimento

quadrato



rettangolo



stick



stikko



tristick



cuore



casetta



Le idee non hanno un'unica forma...
e neppure le nostre bustine!

TIPACK
group sa

info@tipack.ch | www.tipack.ch



Un'idea regalo per tutti i gusti

Che sia sushi, cucina italiana o un menu gourmet - Con la carta regalo siete sempre certi di fare un regalo di buon gusto.

Accettata in oltre 250 ristoranti in tutto il Cantone Ticino oppure 9000 ristoranti in tutta la Svizzera.



LUNCH-CHECK 