

La cazzoeula nei giorni della merla

27 gennaio – 9 febbraio 2025

12^a edizione



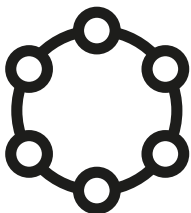
CAZZOEULA CLUB TICINO
1994

GASTROTICINO



TICINO A TE
nostrano e genuino

Ticino a Tavola
**fatto
in casa**
Fait maison
Hausgemacht



TICINO SOCIALE PER I TICINESI, SEMPRE.

Curiamo con passione le tradizioni e l'autenticità della cucina del nostro territorio. La solidarietà è un valore fondamentale del Ticino, un filo che ci unisce e ci rende più forti.

Vi auguriamo di cuore una splendida Rassegna della Cazzoeula nei giorni della merla, un momento per celebrare insieme le radici e i sapori della nostra terra, senza mai dimenticare chi ha bisogno del nostro aiuto.

Grazie per il vostro prezioso sostegno.



TICINO SOCIALE

Maggiori info: ticinosociale.ch

UN PIATTO CHE FA L'INVERNO PIÙ GOLOSO



La "Rassegna ticinese della cazzoeula nei giorni della merla" ha tagliato il traguardo degli 12 anni ed è sempre una delle rassegne di maggior successo nel panorama cantonale, grazie alla passione dei ristoratori che partecipano. L'edizione 2025 terrà banco **dal 27 gennaio al 9 febbraio**, e sarà sempre organizzata da GastroTicino con Ticino a Tavola, il sostegno del Cazzoeula Club Ticino (presieduto oggi da Riccardo Calastri), di Ticino a Te (rete agroalimentare ticinese creata dal Centro di Competenze Agroalimentari Ticino CCAT) e di Banca Stato.

Utilizziamo il nome "cazzoeula" anche se esistono cassöla, cassoeula, casoeula, cassouela, casoela, cassuola e cazzuola (derivanti dalla casseruola) in omaggio all'idea che ebbe 12 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 e bu-secca. [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



Care amiche e cari amici della Cazzoëula,

è con grande piacere che porgo il mio saluto in occasione di un evento ormai irrinunciabile per tutti gli amanti della tradizione gastronomica ticinese. Dal **27 gennaio al 9 febbraio 2025**, questa rassegna tornerà ad animare il nostro territorio, celebrando un piatto che è simbolo di convivialità, cultura e territorio.

Quest'anno il **Cazzoëula Club Ticino** ha festeggiato un importante traguardo: **30 anni di attività**. Sono già 5 anni che ho l'onore di presiedere questa associazione, e ogni anno mi

sorprendo della passione e dell'entusiasmo che i nostri soci mettono nel sostenere e promuovere la nostra missione.

La nostra associazione, come ricordano gli statuti, non è un club di servizio, ma un sodalizio nato a scopo ricreativo, con l'obiettivo di promuovere il benessere e la cultura eno-gastronomica dei nostri aderenti. Ritrovarsi attorno a un piatto e a un bicchiere di buon vino, in ottima compagnia, è il cuore pulsante del nostro impegno.

Questa rassegna, organizzata come sempre in collaborazione con il nostro club, rappresenta un'occasione unica per celebrare e valorizzare le nostre eccellenze culinarie.

Sono certo che questa edizione confermerà il successo degli anni precedenti, rafforzando il legame tra tradizione e innovazione, tra cucina e territorio. Ringrazio tutti coloro che contribuiscono a rendere possibile questo evento e auguro a tutti gli appassionati di cazzoëula un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Buona 12ª edizione della rassegna "La cazzoëula nei giorni della merla"!

Con viva cordialità,

Riccardo Calastri
Presidente del Cazzoëula Club Ticino

LA RICETTA

Questa è la ricetta tratta dal libro "La pacciada - Mangiare bene 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 Cazzoëula

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 paca salsa piuttosto densa. Servo caldissimo.

N.B. La cazzoëula, 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 cazzoëula, 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 inviate-la 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". Ideale orizzontale con il solo piatto o vas-soio, senza posate.

A fine rassegna saranno estratte a sorte 19 foto tra tutte quelle scattate e spedite a noi dai clienti, che vinceranno uno dei 19 buoni pasto messi in palio dai ristoratori. 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). Partecipando al concorso si autorizza la pubblicazione della foto con nome e cognome.

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 5 premi a estrazione.

Buon appetito e buona fortuna!

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 riservazione.

Locarnese e valli

01. CASTELLO OSTERIA & PIZZERIA

Via Strada Vecchia 10, 6675 Cevio
T. 091 754 11 65
castellocevio@bluewin.ch
Anche d'asporto

02. RISTORANTE GORDOLESE

Via San Gottardo 40, 6596 Gordola
T. 079 463 96 99
ristorantegordolesefrefry@gmail.com
www.ristorantegordolese.ch
Anche d'asporto

03. RISTORANTE LA PERGOLA DI NAPOLEONE

Via Vallemaggia 83, 6600 Solduno
T. 091 752 05 65
info@ristorante.napoleone.ch
www.ristorantenapoleone.ch
Anche trippa
Anche d'asporto

Bellinzonese e valli

04. HOTEL RISTORANTE UNIONE

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

Bellinzonese e valli

05. RISTORANTE TENZA

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

06. RISTORANTE PIZZO FORNO

Strada Principale, 6747 Chironico
T. 091 865 16 26
giorgiomerlo45@gmail.com

07. ANTICA OSTERIA DEL CARLIN

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

08. GROTTO MORNERA

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

09. TRATTORIA ER PIPA

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



UN VIAGGIO NEL CUORE
DEI MIGLIORI

Terrair

Bellinzonese e valli

10. HOTEL RISTORANTE CEREDA

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

Luganese e valli

11. GROTT DAL FUIN

Via Pezza 13, 6982 Agno
T. 091 604 68 57
info@grottdalfuin.ch
www.grottdalfuin.ch
Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

12. RISTORANTE GROTTO SERTA

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

13. OSTERIA CALPRINO

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

Luganese e valli

14. RISTORANTE DOSSO

Via Cantonale 125, 6806 Sigirino
T. 091 945 12 27
ristorante-dosso@ticino.com
www.ristorantedosso.ch
Anche d'asporto

15. GROTTO MONTE CREDA

Ra Stráda dra Créda 27, 6966 Villa Luganese
T. 091 943 11 95
grottomontecreda@gmail.com
www.grottomontecreda.ch
Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

16. CROTTO DEI TIGLI

Viale Attilio Tarchini 53, 6828 Balerna
T. 091 683 30 81
crottodeitigli@bluewin.ch
www.crottodeitigli.ch
Anche busecca
Anche d'asporto

17. ALBERGO RISTORANTE SVIZZERO

Via Famiglia Avvocato Scacchi 13, 6825 Capolago
T. 091 648 19 75
svizzero@futuraristoranti.com
www.futuraristoranti.com
Anche d'asporto



22-23 AGOSTO 2025 CAMPIONATI TICINESI DEL RISOTTO PER CHEF E GRUPPI DI CARNEVALE

Il 22 e 23 Agosto 2025 organizzati da GastroLagoMaggiore e Valli a Locarno, in collaborazione con Ticino a Tavola.

Venerdì 22: ore 19.00 - 22.00 "10° Campionato ticinese del risotto per chef".

Sabato 23: ore 19.00 - 22.00 "10° Campionato ticinese del risotto" con gruppi di carnevale, associazioni, ecc..

CHEF E GRUPPI si annunciano al più presto: rassegne@gastroticino.ch.



La Stella del gusto!

Luca Serra, chef patron del ristorante Stella vi accoglierà con il suo team in un ambiente familiare e cordiale! Il locale più storico di Mendrisio, situato nella zona pedonale vicino al museo d'arte, punta molto su prodotti regionali e sulla qualità delle materie prime. Per questo Fa parte di "Ticino a Tavola" l'iniziativa che è l'espressione di questa filosofia: tutto l'anno offriamo piatti preparati con prodotti locali e accompagnati da vini ticinesi. Facciamo parte anche di "Fatto in casa", il progetto che promuove i locali come il nostro che scelgono di proporre ai clienti piatti preparati, lavorati e cotti interamente nella cucina del ristorante. All'esterno una bella veranda e all'interno ampi spazi per cenare con gli amici o pranzare con i colleghi in assoluto relax, assaporando le fragranti pizze per tutti i gusti e gli squisiti piatti preparati con passione.

Ristorante Pizzeria Stella

Via Stella 13 6850 Mendrisio

tel. +41916467228 - info@stellamendrisio.ch - www.stellamendrisio.ch



Carpenteria - Copertura tetti Eredi Luigi Bassi SA Bellinzona



IL POTERE DELLA CONDIVISIONE CON UN TOCCO

LA SOLUZIONE NFC
PER IL TUO RISTORANTE

ACQUISTA ORA



WWW.TAGTEC.SHOP



Mendrisiotto e valli

18. GROTTO LOVERCIANO

Via ai Grotti 5, 6874 Castel San Pietro
T. 091 646 16 08
info@grottoloverciano.ch
www.grottoloverciano.ch
Anche trippa e busecca
Anche d'asporto

19. GROTTO LINET

Via Sottopenz 31, 6830 Chiasso
T. 091 683 08 74
info@grottolinet.ch
www.grottolinet.ch
Anche trippa
Anche d'asporto

20. RISTORANTE INDIPENDENZA

Via Bossi 2, 6830 Chiasso
T. 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch
www.ristoranteindipendenza.com
Anche trippa
Anche d'asporto

21. ANTICO GROTTO TICINO

Viale alle Cantine 20, 6850 Mendrisio
T. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch
www.grottoticino.ch
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

22. GROTTO BUNDI

Viale alle Cantine 24, 6850 Mendrisio
T. 091 646 70 89
info@grotto bundi.com / www.grotto bundi.com

23. GROTTO SAN MARTINO

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

24. OSTERIA LANTERNA

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

25. RISTORANTE STELLA MENDRISIO

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

26. OSTERIA LA GUANA MERIDE

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

Mendrisiotto e valli

27. RISTORANTE LATTECALDO

Via Lattecaldo 1, 6835 Morbio Superiore
T. 091 684 12 40
info@ristorantelattecaldo.ch
www.ristorantelattecaldo.ch
Anche d'asporto

28. GROTTO POJANA

Via Pojana 63, 6826 Riva San Vitale
T. 091 649 74 31
info@grottopojana.com
www.grottopojana.com
Anche d'asporto

29. RISTORANTE CAFFÈ SOCIALE

Via dell'Indipendenza 7, 6826 Riva San Vitale
T. 091 648 17 89
caffesociale@hotmail.com
www.ristorantesociale.ch
Anche busecca
Anche d'asporto

30. OSTERIA CON ALLOGGIO UL FURMIGHIN

Piazza Garouf, 6839 Sagno
T. 091 682 01 75
furmighin@ticino.com
www.ul-furmighin.ch

VINATTIERI
Visite guidate e degustazioni su appuntamento



La **Trattoria Er Pipa** è un piccolo ristorante rusticale dove potrete gustare deliziose specialità locali e non. Il nostro menù vi porterà attraverso i sapori nostrani del Ticino e quelli un po' più mediterranei della cucina Abruzzese.



Er Stradun 23
6513 Monte Carasso
+41 91 826 45 03
info@erpipa.ch
www.erpipa.ch

Impressum

Organizzazione rassegna:

Ticino a Tavola su idea del Cazzooula Club Ticino

Coordinamento editoriale e contatto con i ristoranti:

Alessandro Pesce, giornalista, Sonia Franzetti

Copertina:

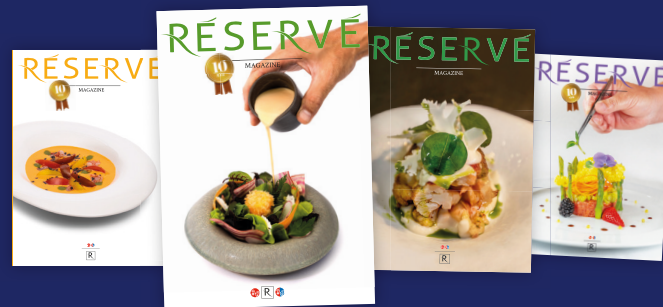
Grotto Contrattempo, Losone. Foto di Letizia Gangemi

Stampa:

Tlpack Group SA, Agno
Edizione a cura di **Réserve Magazine**

RÉSERVÉ

MAGAZINE



— ABBONATI! —

Opportunità da non perdere per gli amanti dell'enogastronomia e delle tradizioni del Canton Ticino e svizzere. Per gli appassionati di cucina, turismo e lifestyle è disponibile il magazine "Réserve", sostenuto da GastroTicino. Per maggiori informazioni e per gli abbonamenti inviare un'e-mail a:
info@reserve.ch

*Eine Gelegenheit, die sich Liebhaber der Önologonomie und der Traditionen des Kantons Tessin und der Schweiz nicht entgehen lassen sollten. Für Liebhaber der Küche, des Tourismus und des Lebensstils gibt es die Zeitschrift "Réserve", die von GastroTicino unterstützt wird. Für weitere Informationen und die Abonnements senden Sie eine E-Mail an:
info@reserve.ch*

Une opportunité à ne pas manquer pour les amoureux d'œno-gastronomie et des traditions tessinoises et suisses. Pour les amateurs de cuisine, de tourisme et d'art de vivre, le magazine "Réserve" est disponible, avec le soutien de GastroTicino. Pour plus d'informations et pour les abonnements, veuillez envoyer un e-mail à:
info@reserve.ch

*Dear lovers of the food and wine and traditions of Canton Ticino and Switzerland, don't miss this opportunity! For food, tourism and lifestyle enthusiasts, the magazine "Réserve," supported by GastroTicino, is available. For further information and subscriptions please send an e-mail to:
info@reserve.ch*

Réserve Media Group
c/o GastroTicino
via Gemmo 11, 6900 Lugano
info@reserve.ch
www.reserve.ch

con il patrocinio di

GASTROTICINO

Federazione Esercenti Albergatori Ticino



Vivi **il tuo Ticino**

Vivi il tuo Ticino **Una montagna di occasioni**



Scopri il fascino del tuo territorio in ogni stagione.
Anche in inverno su **viviiltuoticino.ch** puoi trovare eventi,
idee, sconti e vantaggi per vivere tutte le opportunità
che ti offre il Ticino.

Scopri di più su
viviiltuoticino.ch

 **BancaStato**