

La cazzoeula nei giorni della merla

26 gennaio – 8 febbraio 2026

13^a edizione



CAZZOEULA CLUB TICINO
1994

GASTRO**TICINO**



TICINO A TE
nostrano e genuino

Ticino a Tavola
fatto in casa
Fait maison
Hausgemacht

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

PIATTO CHE FA L'INVERNO PIÙ GOLOSO



La "Rassegna ticinese della cazzoeula nei giorni della merla" ha tagliato il traguardo dei 13 anni ed è sempre una delle rassegne di maggior successo nel panorama cantonale, grazie alla passione dei ristoratori che partecipano. L'edizione 2026 terrà banco **dal 26 gennaio all'8 febbraio**, e sarà sempre organizzata da GastroTicino con Ticino a Tavola, 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, cassoeula, casoeula, cassouela, casoela, cassuola e cazzuola (derivanti dalla casse-ruola) in omaggio all'idea che ebbe 13 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



Care amiche e cari amici della Cazzoela,

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 **26 gennaio all'8 febbraio 2026**, questa rassegna tornerà ad animare il nostro territorio, celebrando un piatto che è simbolo di convivialità, cultura e territorio.

Forse i più superstiziosi avranno notato che siamo alla 13esima edizione. Ma vorrei tranquillizzare i buongustai! In questo caso il 13 non porterà sfortuna, vista la bravura dei cuochi e la golosità

degli appassionati. Ma se proprio volete essere sicuri fate così: nei paesi anglosassoni se si è 13 a tavola si mette al posto del 14esimo commensale un gattino di porcellana. E noi? Non ci sono dubbi: per la tredicesima edizione della Rassegna metteremo un... maialino.

Battute a parte, anche nel 2026 godremo di questa bella tradizione che ogni anno ravviva l'interesse del nostro Club, sodalizio nato a scopo ricreativo, con l'obiettivo di promuovere il benessere e la cultura eno-gastronomica dei nostri aderenti. Club che, dopo aver festeggiato i 30 anni di attività, è sempre pronto a ritrovarsi attorno a un piatto e a un bicchiere di buon vino.

Ringrazio tutti coloro che contribuiscono a rendere possibile questo evento e auguro a tutti gli appassionati della cazzoela un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Buona 13ª edizione della rassegna "La cazzoela nei giorni della merla"!

Con viva cordialità,

Riccardo Calastri
Presidente del Cazzoela Club Ticino

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 abbuffa-pantagruelica dopo la mazza del maiale.

La Cazzoela

500 grammi di costine di maiale. Un piedino di maiale. 500 grammi di salami 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. Sgoccio 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 salami; sfoglio e lavo le verze. Metto in un tegame il trito e la noce di burro; lo faccio imbondire 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 salami 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 cazzoela, 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 cazzoela, 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? Inviare la vostra foto con i recapiti, inquadrando il QR_code e seguendo le istruzioni. Le foto migliori saranno pubblicate sulla pagina Facebook e Instagram di "Ticino a Tavola". Ideale orizzontale con il solo piatto o vassoio, senza posate o altri oggetti.

A fine rassegna saranno estratte a sorte 15 foto tra tutte quelle scattate e spedite a noi dai clienti, che vinceranno uno dei buoni pasto messi in palio dai ristoratori o altri regali di Ticino a Tavola e partner. 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 e l'utilizzo 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. RISTORANTE GORDOLESE

Via San Gottardo 40, 6596 Gordola
T. 091 745 11 15
ristorantegordolesefrey@gmail.com
www.ristorantegordolese.ch

**Anche trippa
Anche d'asporto**

Bellinzonese e valli

02. HOTEL RISTORANTE UNIONE

Via Henri Guisan 1, 6500 Bellinzona
T. 091 825 55 77
info@hotelunione.ch
www.hotelunione.ch

Anche d'asporto

03. RISTORANTE MONTEBELLO DI RAMON PEDRINI

Via Cimitero 3A, 6500 Bellinzona-Daro
T. 091 825 83 95
info@ristorantemontebello.ch
www.ristorantemontebello.ch

Anche trippa e busecca

04. RISTORANTE PIZZO FORNO

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

Bellinzonese e valli

05. ANTICA OSTERIA DEL CARLIN

In Piazza da Dun 2, 6702 Claro
T. 091 863 46 00
anticaosteriadelcarlin@gmail.com
www.anticaosteriadelcarlin.ch

Anche d'asporto

06. GROTTO SBARDELLA

Contrada Palasio 18, 6512 Giubiasco
T. 091 857 53 20
info@grottosbardella.net
www.grottosbardella.net

Anche trippa / Anche d'asporto

07. TRATTORIA ER PIPA

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

08. GROTTO MORNERA

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

09. HOTEL RISTORANTE CEREDA

Via Locarno 10, 6514 Sementina
T. 091 851 80 80
info@hotelcereda.ch
www.hotelcereda.ch

Anche d'asporto



Carpenteria - Copertura tetti Eredi Luigi Bassi SA Bellinzona



Giro di Vite
...la nuova passione!

www.senta.ch

Più di 300 etichette, con un'attenzione particolare al "vigneto Ticino", vi aspettano nel nuovo "Giro di Vite", la cantina del Senta. Pronta ad accogliervi per degustazioni, sfizio-si aperitivi o cene private e aziendali in piedi o seduti, grazie al tavolo modulabile. La cucina è protagonista: mediterranea e incentrata sulla stagionalità dei prodotti. A lato della cantina, la sala camino, per incontri di lavoro, riunioni o videoconferenze.



*Guarda
il video*

- dalle 11.45 e dalle 18.45 -

Senta

Ristorante Grotto Senta
via Senta 6, 6814 Lamone
T +4191 945 02 35
info@senta.ch - www.senta.ch

RASSEGNE ENO-GASTRONOMICHE ED EVENTI 2026

16 MARZO/12 APRILE 2026 - PASQUA DI GUSTO CON IL CAPRETTO TICINESE

Tredicesima edizione dell'azione promozionale "Pasqua di gusto con il capretto ticinese", in programma dal 16 marzo al 12 aprile 2026. È sufficiente utilizzare capretto ticinese o l'agnello ticinese, e comunicarlo a GastroTicino che promuoverà i ristoranti. Si può servire anche solo a Pasqua (5 aprile 2026) o in giorni determinati. In collaborazione con l'Unione Contadini Ticinesi e La Fondazione Centro Capra. Iscrizioni gratuite. Per essere promossi sui media iscrivetevi entro il 28 febbraio consultando il sito ticinoatavola.ch a partire dal 31 gennaio 2026. Iscrizione gratuita. No guida ma solo sito ticinoatavola.ch e social.

1-31 MAGGIO 2026 - SECONDA RASSEGNA GASTRONOMICA DEL LUGANESE

Con la seconda edizione GastroLugano vuole dare impulso alla gastronomia della regione, facendo scoprire ai buongustai il meglio della cucina del Luganese. Maggio è il mese durante il quale riaprono i grotti e che inizia a far nascere la voglia di uscire per godersi un buon pranzo o una buona cena sulle terrazze, nelle piazze e in generale ovunque si posa gustare un piatto che sappia regalare emozioni anche grazie all'abbinamento con vini eccellenti. I ristoranti che vogliano pre-iscriversi, inviino appena possibile una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.

24 AGOSTO/13 SETTEMBRE 2026 - RASSEGNA GASTRONOMICA "CACCIA AL RISOTTO"

Dal 24 agosto al 13 settembre 2026, sarà organizzata la 13a Rassegna gastronomica denominata "Caccia al risotto" nei ristoranti ticinesi. Guida, radio, riviste e social. Info e iscrizioni entro il 20 giugno 2026 sul sito ticinoatavola.ch.

21/22 AGOSTO 2026 - CAMPIONATO TICINESE DEL RISOTTO

Il 21 e 22 agosto 2026 GastroLago Maggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola, organizzerà a Locarno "Il Festival del risotto". La manifestazione prevede:

- VENERDÌ 21 AGOSTO 19.00 - 22.00

Una serata culinaria in Piazza Grande denominata "11° Campionato ticinese del risotto per chef"; chef locali e ospiti cucineranno risotti che i buongustai potranno assaporare, partecipando all'estrazione di ricchi premi. Musica, animazioni e wine-bar. Con il patrocinio del Club Prosper Montagné / Accademia Svizzera dei Gastronomi.

- SABATO 22 AGOSTO 19.00 - 22.00

Altra serata culinaria e divertente con l'11a edizione del "Campionato ticinese del risotto per con gruppi di carnevale, associazioni, ecc.". Musica, animazioni e wine-bar.

Iscrizioni chef e gruppi inviando appena possibile una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.

17-27 SETTEMBRE 2026 - SETTIMANA DEL GUSTO

La Settimana del Gusto sarà quest'autunno una grande festa per celebrare la convivialità, il cibo e la salute! Info e iscrizioni: gout.ch.

OTTOBRE 2026 - RASSEGNA GASTRONOMICA DEL MENDRISIOTTO

La più vecchia e famosa rassegna del Cantone. La 63esima edizione avrà luogo nell'ottobre 2026: un mese di grandi occasioni per i buongustai. Non perdetevi le specialità gastronomiche, il vino e i concorsi. Organizza GastroMendrisiotto. Info e iscrizioni: rassegna.ch.

2-22 NOVEMBRE 2026 - RASSEGNA GASTRONOMICA DEL PIORADORO

La 10a edizione - in programma dal 2 al 22 novembre 2026 - sarà sempre una rassegna nostrana che valorizza l'esclusivo prosciutto crudo affinato in Leventina e ambasciatore delle eccellenze del nostro territorio.

Una sola "regola" per gli chef: proporre dei piatti a base di Prosciutto crudo Pioradoro in versioni accattivanti e innovative. A voi la sfida: qual è il piatto più sfizioso a base di prosciutto crudo?

Per partecipare basta compilare il modulo che si troverà su ticinoatavola.ch a partire da inizio settembre 2026. Organizza: Ticino a Tavola con Rapelli SA.

25 GENNAIO/7 FEBBRAIO 2027 - RASSEGNA TICINESE DELLA CAZZOEULA

La 14esima edizione della Rassegna della cazzoeula ticinese nei giorni della merla avrà luogo da lunedì 25 gennaio a domenica 7 febbraio 2027. Organizza Ticino a Tavola in collaborazione con il Cazzoeula Club Ticino. Guida, radio, riviste e social. Costo 150 chf. Iscrizioni entro il 15 dicembre 2026 inviando una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.



Luganese e valli

10. GROTT DAL FUIN

Via Pezza 13, 6982 Agno
T. 091 604 68 57
info@grottdalfuin.ch
www.grottdalfuin.ch

Anche busecca
Anche d'asporto

11. RISTORANTE SERTA

Via Serta 6, 6814 Lamone
T. 091 945 02 35
info@serta.ch
www.serta.ch

Anche d'asporto

12. OSTERIA CALPRINO

Via Carona 28, 6900 Paradiso-Lugano
T. 078 240 33 33
contatto@osteria-calprino.ch
www.osteriacalprino.ch

Anche trippa

13. RISTORANTE DOSSO

Via Cantonale 125, 6806 Sigrino
T. 091 945 12 27
ristorante-dosso@ticino.com
www.ristorantedosso.ch

Anche d'asporto Mendrisiotto e valli

Mendrisiotto e valli

14. 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

15. RISTORANTE BORGOVECCHIO

Via Monti 9, 6828 Balerna
T. 091 682 81 81
info@ristoranteborgovecchio.com
www.ristoranteborgovecchio.com

Anche d'asporto

16. ALBERGO RISTORANTE SVIZZERO

Via Carlo Scacchi 13, 6825 Capolago
T. 091 648 19 75
info@albergoristorantesvizzero.com
www.albergoristorantesvizzero.com

Anche d'asporto

17. GROTTA 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

Mendrisiotto e valli

18. GROTTO LINET

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

Anche trippa
Anche d'asporto

19. RISTORANTE INDIPENDENZA

Via Bossi 2, 6830 Chiasso
T. 091 683 04 04
mariajose60@bluewin.ch
www.ristoranteindipendenza.com

Anche trippa
Anche d'asporto

20. ANTICO GROTTO TICINO

Viale alle Cantine 20, 6850 Mendrisio
T. 091 646 77 97
info@grottoticino.ch
www.grottoticino.ch

Anche busecca
Anche d'asporto

21. GROTTO BUNDI

Viale alle Cantine 24, 6850 Mendrisio
T. 091 646 70 89
info@grottobundi.com
www.grottobundi.com Mendrisiotto e valli



21-22 AGOSTO 2026 CAMPIONATI TICINESI DEL RISOTTO PER CHEF E GRUPPI DI CARNEVALE

Il 21 e 22 Agosto 2026 organizzati da GastroLagoMaggiore e Valli a Locarno, in collaborazione con Ticino a Tavola.

Venerdì 21: ore 19.00 - 22.00 "11° Campionato ticinese del risotto per chef".

Sabato 22: ore 19.00 - 22.00 "11° Campionato ticinese del risotto" con gruppi di carnevale, associazioni, ecc..

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



Ristorante Pizzeria Stella
Via Stella 13 • 6850 Mendrisio
T. 091 646 72 28
info@stellamendrisio.ch
www.stellamendrisio.ch



Mendrisiotto e valli

22. 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

23. OSTERIA LANTERNA

Viale alle Cantine 10, 6850 Mendrisio
T. 091 646 85 00
info@osterialantern.com
www.osterialantern.com

Anche d'asporto

24. RISTORANTE STELLA MENDRISIO

Via Stella 13, 6850 Mendrisio
T. 091 646 72 28
info@stellamendrisio.ch
www.stellamendrisio.ch

Anche d'asporto

25. OSTERIA LA GUANA MERIDE

Ala Caraa 8, 6866 Meride
T. 091 646 47 91
info@osterialaguana.ch
www.osterialaguana.ch

Anche trippa
Anche d'asporto

Mendrisiotto e valli

26. OSTERIA DEL GIARDINO UL BÖCC

Via Cereghetti 1, 6834 Morbio Inferiore
T. 091 682 60 50
prenota@osteriadelgiardino.ch
www.osteriadelgiardino.ch

Anche busecca
Anche d'asporto

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

Mendrisiotto e valli

30. OSTERIA CON ALLOGGIO UL FURMIGHIN

Piazza Garouf, 6839 Sagno

T. 091 682 0175

furmighin@ticino.com

www.ul-furmighin.ch

Anche d'asporto



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 Cazzoeula Club Ticino

Coordinamento editoriale e contatto con i ristoranti:

Alessandro Pesce, giornalista, Sonia Franzetti

Stampa: Tipack Group SA, Agno

Edizione a cura di Ticino a Tavola

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 Önogastronomie 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





NUOVI
PACCHETTI
BANCASTATO

Semplici, convenienti, PerTe

I nuovi Pacchetti BancaStato offrono soluzioni complete e vantaggiose. Adatti a ogni esigenza e pratici per gestire le operazioni bancarie.

 **BancaStato**

Maggiori informazioni su
bancastato.ch/pacchetti

