Festival della Cazoeula 2023 In lizza anche tre ristoranti lecchesi

Gastronomia

L'Alberghet di Molteno, la Maurizi di Nibionno e il Roma di Casatenovo Menù fisso a 18 euro

Al Festival de la Cazoeula ci saranno quest'anno anche tre ristoranti lecchesi: la Trattoria Alberghet di Molteno, la Trattoria Maurizi di Nibionno e l'Albergo ristorante Roma di Casatenovo.

Il Festival de la Cazoeula è nato a Cantù nel 2013, grazie all'ex sindaco **Claudio Bizzozero** che ne è ancora il factotum.

Successivamente si è ampliato fino a comprendere parte della Brianza lecchese e monzese. Giunto alla sua undicesima edizione, il festival si propone di preservare e valorizzare la tradizione di un piatto gustosissimo a base di verze, costine e cotenne; un piatto che per i brianzoli è qualcosa di più di una semplice pietanza.

La cazoeula (o cassoeula, com'è d'uso chiamarla nel Milanese) è il più tipico dei piatti brianzoli, oggi diffuso, in diverse varianti, in buona parte della Lombardia.

Le sue origini affondano le proprie radici nelle arcaiche tradizioni culinarie invernali delle famiglie contadine brianzole.

Dal 2013, ogni anno, a partire dal giorno di Sant'Antonio (17 gennaio) e per due interi mesi, sino al 28 febbraio, gli chef dei ristoranti che hanno scelto di scendere in gara, si sfideranno per aggiudicarsi l'ambito trofeo "Cazoeula d'Oro", attribuito alla miglior cazoeula dell'anno, valutata sulla base dell'insindacabile giudizio della giuria popolare e di quella tecnica, composta da chef dell'Associazione Cuochi della provincia di Como e da giornalisti di settore.

Il festival ha come obiettivo quello di rilanciare ed attualizzare la tradizione di questo nostro succulento e gustosissimo piatto che rappresenta un vero e proprio fondamento di riconoscimento identitario locale (non a caso, la cazoeula non si mangia da soli ma in compagnia, innaffiata da una buona barbera o una buona bonarda, entrambe rigorosamente dell'Oltrepo Pavese).

Premesso che nei ristoranti che partecipano al festival il prezzo di un piatto di cazoeula con polenta è di 18 euro, per partecipare alla scelta del ristorante migliore, l'iter è molto semplice. Sul sito www.festivaldelacazoeula.it si può prenotare il ristorante che si vuole visitare.

Ogni trattoria ha la sua ricetta "segreta"

All'edizione 2023 del concorso culinario partecipano 34 locali

A decretare il vincitore saranno i clienti con le loro pagelle dall'uno al dieci

Una volta gustata la cazoeula nel locale prescelto si dovrà esprimere il proprio giudizio (da 1 a 10) o sulla scheda fornita dal ristoratore oppure direttamente sul sito indicato. Il ristorante vincitore dell'edizione 2022 è stato il Crott dal Murnee di Albavilla.

L'adesione a questa edizione è stata notevole. Al festival parteciperanno 34 ristoranti: otto di Cantù, quattro di Como, altri sedici in provincia di Como, 3 in provincia di Monza e tre, appunto, in provincia di Lecco. **G.Col.**