Giovanni Trapattoni, presidente per un giorno al Festival della Cazoeula di Cantù

Qual è la cucina che piace agli italiani? Certamente non mi aspetto di dare una risposta che incontri il consenso di tutti. Mi limiterò solo ad esprimere il mio pensiero, quello di una donna che celebra il mondo dei sapori e delle tradizioni, e che vive quotidianamente, come con un compagno, la passione e il calore che gli trasmette il cibo. Abbiamo la fortuna di vivere in un paese ricco di produzioni e di menti creative, che ci permettono di godere dei molti piaceri che rendono la cucina italiana famosa nel mondo. Ebbene, credo che gli italiani come me amino una cucina conviviale fatta di prodotti della terra. Una cucina accessibile a tutti, che esprima il territorio e le persone da cui ha origine.

Venerdì 6 Febbraio si è svolta a Il Garibaldi di Cantù la degustazione finale del 3° Festival della Cazoeula. Otto ristoranti in gara si sono contesi il premio "**Cazouela d'Ora**" per il miglior piatto di pomodoro verza e costina: la triade Canturina. Un piatto della tradizione popolare lombarda dalla lunga storia. Una preparazione tipica della cucina invernale il cui nome si può trovare scritto in diversi modi: cassouela, cassuola o casouela. Comunque sia, la ricetta ha come ingredienti carne di maiale (costine e cotenna) accompagnate da verza cotta, spezie, vino rosso e concentrato di pomodoro. A proposito, per digerire meglio la cazoeula è consigliabile bere prima dell'assaggio un bicchierino di grappa. Un'usanza nata dall'ingegno dei *contadini… scarpe grosse e cervello fino!*

La cazouela

- ***Ristoranti in gara.***

Hanno partecipato all'evento: **La Scaletta, Il Giardinet, Le Querce, Il Garibaldi, l'Osteria del Km 0, Agriturismo L'Urtulan, La Cascina di Mattia, e la Trattoria Riposo**.

- ***La giuria.***

Esperti enogastronomi, comunicatori del settore, cuochi ed appassionati, hanno avuto come presidente onorario un protagonista della storia del calcio italiano: **Giovanni Trapattoni**.

In giuria **Claudio Bizzozero** Sindaco di Cantù, **Elda Borghi** la madrina ufficiale della cazouela Canturina, **Bruno Profazio** vicedirettore del quotidiano La Provincia, **Giovanni Bettio** imprenditore, **Nicola Gini** giornalista e appassionato di enogastronomia, **Alberto P. Schieppati** direttore editoriale della rivista Artù, **Rocco Lettieri** esperto di lunga data nell'ambito enogastronomico, **Antonio Silva** professore di storia e filosofia, **Sergio Mauri** vice-presidente dell'Associazione Cuochi di Como, **Carlo Pozzoni** fotoreporter

ed editore, **Andrea Marconetti** e **Maurizio Rosazza Prin** entrambi finalisti della 2’ edizione di Masterchef, **Franco Cattaneo** appassionato di cucina, **Emanuele Mambretti** appassionato di tradizioni locali, **Maurizio Casarola** giornalista del quotidiano La Provincia, e **Aldo Nenzi** enogastronomo di lunga data. Dimenticavo, in giuria c’era anche una donna appassionata di storia, di tradizioni e di enogastronomia, che comunica il territorio e i suoi prodotti mettendo al centro le persone, si chiama **Cinzia Tosini**.

Ebbene, durante gli otto assaggi ho avuto modo di conoscere meglio, oltre agli altri giurati, un uomo di sport di origini bergamasche che ha dimostrato una grande simpatia e disponibilità. Tante le similitudini e le cose da raccontarci, visto che per molti anni ho abitato nel suo stesso comune. Insieme, oltre a giudicare i piatti, si è parlato di tradizioni, di ricette tipiche locali, e… si è molto sorriso!

Giovanni Trapattoni

Ma ora rullo di tamburi! The winner is…

Nella 3° edizione del Festival della Cazoeula di Cantù, con 334 punti **vince il premio "Cazouela d'Ora" il ristorante La Cascina di Mattia**. Segue al secondo posto, il ristorante Il Garibaldi con 332 punti. Infine, si aggiudica il terzo posto l'Osteria del Km 0.

Complimenti a tutti e… Ode alla Cazoeula!

Ode a te Cazoeula, pomodoro verza e costina, potente triade canturina!
Ne' Novembre, ne' Dicembre sono mesi a te prediletti,
coperti tutti i campi col gelo di Gennaio, ghiacci la verza furente in un lavoro silente.
Il contadino con fame e maestria sacrifica il maiale.
Per te la verza ha abbandonato madre terra, il maiale ha chinato il capo.
Il fuoco arde la casseruola arrossisce. Un'orgia si consuma in cucina: Verza, Cotenna e Costina!
D'improvviso arriva la tua amante: la polenta fumante!
Ti accompagna nel tuo viaggio. Ti esalta!
Al tavolo speranzoso ti aspetta il vecchio brianzolo.

Fotografia in testata di Carlo Pozzoni