



18€ Piatto di cazoëula con polenta

VOTA LA NOSTRA CAZOEULA SUL SITO www.festivaldelacazoëula.it

La storia del festival

La cazoëula è il più tipico dei piatti brianzoli, oggi diffuso, in diverse varianti, in buona parte della Lombardia. Le sue origini, risalenti nel tempo, affondano le proprie radici nelle arcaiche tradizioni culinarie invernali delle famiglie contadine brianzole.

Per celebrare questa nostra fantastica pietanza abbiamo creato nel 2013 il FESTIVAL DE LA CAZOEULA, nato a Cantù e successivamente esteso a comprendere l'intera Brianza comasca e parte della Brianza lecchese e monzese.

Il festival si propone di preservare e valorizzare la tradizione di questo nostro succulento e gustosissimo piatto a base di verze, costine e cotenne, un piatto che è qualcosa di più di una semplice pietanza. La cazoëula non si mangia da soli ma in compagnia, innaffiata da un buon vino rosso.

Ogni anno dal 2013, a partire dal giorno di Sant'Antonio (17 gennaio) e per due interi mesi, diversi ristoranti si sfidano per aggiudicarsi l'ambito trofeo CAZOEULA D'ORO attribuito alla miglior cazoëula dell'anno.



Festival de la Cazoëula

11th edition

17 January - 28 February 2023

Try it at a fixed price!

18€ Cazoëula with polenta

VOTE FOR OUR CAZOEULA ON THE SITE www.festivaldelacazoëula.it

The history of the festival

Cazoëula is the most typical of Brianza's dishes, today widespread, in different variants, throughout much of Lombardy. Its origins are rooted in the archaic winter culinary traditions of the peasant families of Brianza.

To celebrate this fantastic dish, in 2013 the FESTIVAL DE LA CAZOEULA has been created, born in Cantù and later extended to encompass the entire Brianza of Como and part of the Brianza of Lecco and Monza.

The festival aims to preserve and enhance the tradition of this succulent and **very tasty dish of cabbage, ribs, pork rinds and sausages, a dish that is more than just a dish. Cazoëula must be eaten with a glass of red wine.**

Every year since 2013, starting on Saint Anthony's Day (17 January) and for two whole months, several restaurants compete for the coveted CAZOEULA D'ORO trophy awarded to the best cazoëula of the year.