



Link: <http://www.megamodo.com/2014176201-la-cazoeula-del-garibaldi-protagonista-a-salumi-da-re/>

17 Aprile 2014

La cazoeula del Garibaldi protagonista a “Salumi da Re”

Gli chef del Ristorante Il Garibaldi di Cantù (Como) sono stati tra i protagonisti di “Salumi da Re”, primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, organizzato da Gambero Rosso all'interno dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense dello chef stellato Massimo Spigaroli, svoltosi dal 12 al 14 aprile.



I vincitori del Festival della Cazoeula 2014 hanno servito centinaia di assaggi, a merenda, del piatto principe della cucina brianzola. Costine, cotenne e verze hanno conquistato il pubblico, anche in una domenica di sole, a primavera inoltrata.

Lo scorso febbraio gli chef Alda Zambenardi e Marco Negri avevano vinto la seconda edizione del Festival della Cazoeula, premiati da una giuria nella quale spiccavano il cantautore Davide Van De Sfroos e i MasterChef Maurizio Rosazza Prin e Andrea Marconetti (secondo e terzo classificati nell'edizione 2013 del seguitissimo programma tv). La notizia aveva avuto ampia eco, non solo per il distacco di quasi cento punti sul secondo classificato, ma anche perché i gestori del Garibaldi sono fidentini (seppur orgogliosissimi delle loro origini parmigiane) ed hanno aperto Il Garibaldi a Cantù solamente nel dicembre 2010. Qualche parmigiano ha azzardato un paragone: “Che cosa sarebbe successo a Parma se due brianzoli avessero vinto un ipotetico Festival dell'Anolino di Parma?”.

Alla merenda con la cazoeula, con tanto di trofeo in mostra al fianco di due enormi paioli fumanti, ha partecipato anche il sindaco di Cantù Claudio Bizzozero, arrivato a Polesine apposta con la famiglia. Complimentandosi con gli chef e con il padrone di casa Massimo Spigaroli, ha auspicato un gemellaggio con la Bassa Parmense, sperando di portare come “ospiti d'onore” alla prossima edizione del Festival della Cazoeula anche il Culatello e la Fortana.