



Il Borlengo, una “burla” gastronomica tra semplicità e tradizione

Scopriamo il Borlengo, un croccantissimo velo di pasta sfoglia tipico dell’area modenese che viene condito con un “pesto” di lardo, aglio e rosmarino.



Foto © www.prolocoguiglia.it.

In questi anni il **cibo da strada** sta vivendo il suo momento d'oro. Non passa settimana senza che qualche food truck approdi nelle piazze italiane per dare vita a giornate dai mille sapori, nell'ambito di festival che hanno il merito di aver fatto riscoprire numerosi piatti tradizionali che, fino a qualche anno fa, magari erano conosciuti solo in alcune regioni o addirittura in alcune province.

Fra i prodotti tipici che stanno acquisendo visibilità nazionale c'è il **Borlengo**, un particolare e croccantissimo velo di pasta sfoglia tipico dell'area modenese che viene condito con un "pesto" di lardo, aglio e rosmarino. Ingredienti semplici e tanta tradizione, ecco l'identikit di questo piatto emiliano.

Borlengo: l'origine del nome

Sono tante le ipotesi che ruotano intorno alla nascita del nome del **Borlengo o burlang** in dialetto. La prima, e la più accreditata anche se meno suggestiva, fa derivare il nome dalla parola "burla" in quanto questo piatto era tradizionalmente preparato nel periodo di Carnevale.

Secondo un'altra storia, il Borlengo è frutto di un pasticcio culinario di una donna modenese la quale, nel tentativo di preparare un impasto per un differente piatto, aggiunse troppa acqua ma decise comunque di utilizzarlo dando vita al Borlengo, che sarebbe quindi uno scherzo della cucina.

Infine la leggenda più divertente è legata ad un giovane proprietario terriero dei dintorni di Zocca (MO) che promise ai suoi amici un pranzo degno di un re e ricco di ogni pietanza. Immaginate la loro sorpresa quando scoprirono la "burla" e si trovarono nel piatto la leggerissima sfoglia tipica del borlengo.

Caratteristiche ed aspetto del Borlengo

Il borlengo è una **sottilissima e croccante sfoglia** simile ad una crepes che si forma cuocendo, su grandi padelle apposite chiamate "soli", un impasto detto tradizionalmente "colla" e composto da farina, acqua e sale. Terminata la cottura, il Borlengo si condisce con la "cunza", un battuto di lardo o pancetta, aglio e rosmarino. Si completa con una spolverata di Parmigiano Reggiano e si serve piegato in quattro.

La sua caratteristica particolare è la grandezza in quanto può avere un diametro fino a 50 cm e questo può spaventare il commensale che si vede servire una porzione così ingombrante. Tuttavia basta un morso per capire che la dimensione viene compensata dalla leggerezza e, forse, è anche questa la "burla" presente nel piatto!

Un po' di storia

Un documento storico fa risalire il Borlengo all'anno 1266 e precisamente all'assedio del castello di Guiglia da parte dei modenesi. Le persone rimaste all'interno del maniero iniziarono a non avere più sufficienti razioni di cibo e anche la farina con cui preparavano il pane scarseggiava. Gli assediati, comunque, non si diedero per vinti e continuarono a difendere il loro territorio sfamandosi con "*certi impasti cotti di farina e acqua insaporiti d'erbe assomiglianti a grandi ostie*".

Zona di produzione del Borlengo dell'Appennino emiliano

Come tutti i grandi piatti che si rispettino, anche la paternità del Borlengo è contesa da diversi comuni. Il **disciplinare**, però, definisce come **zona di produzione** i territori dell'Appennino emiliano che comprendono le zone modenesi di Guiglia, Marano, Savignano, Vignola e Zocca fino ad arrivare alla provincia di Bologna con Castello di Serravalle e Savigno passando per Montese, Pavullo nel Frignano e Serramazzoni.

Curiosità sul Borlengo

Semplice e complicato allo stesso tempo, il punto di forza del Borlengo è il suo legame con la tradizione, tanto che a Zocca è stato creato un **Museo-Laboratorio del Borlengo** dove sono esposti oggetti tradizionali, antichi “soli” e spiegazioni storiche. Vengono anche organizzati periodicamente corsi e laboratori per insegnare alle persone l’arte della preparazione del Borlengo.

Nel corso degli anni, è stata anche fondata un’associazione, “**La compagnia dlà cunza**”, formata da gruppi di “maestri borlengai”, per tutelare la tradizione di questo piatto e promuoverne la tipicità anche nel resto d’Italia. La Compagnia è anche riuscita a far depositare un **disciplinare di produzione** per garantire ancora di più la preparazione del borlengo.

Oltre ad avere la propria sagra “dedicata” che si svolge a Guiglia (MO) nel mese di maggio, il Borlengo non manca a nessuna manifestazione organizzata nella zona emiliana. Basta un bicchiere di Lambrusco, la compagnia di qualche amico e, in poco tempo, ci si farà affascinare da questa “burla” gastronomica!

BORLENGO

**Elenco aziende di produzione e vendita:
Contattaci se vuoi essere presente qui!**

Data di creazione

29/09/2016

Autore

francesca-badiali