

"IL BORLENGO" DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La "Compagnia d'la Cunza"
è formata dai maestri borlengai
di Castel d'Aiano,
Guiglia, Marano, Savignano s.P.,
Vignola, Zocca



"l'arte
ha bisogno
di tempo"

La denominazione BORLENGO è riservata al cibo che risponde ai requisiti stabiliti dallo specifico disciplinare di produzione:



(1) ZONA DI PRODUZIONE

Il disciplinare di produzione si rifa alla tradizione centenaria riscontrata tramite specifiche ricerche che hanno evidenziato come zona di produzione quella che comprende i territori dei comuni di Castel d'Aiano, Guiglia,

Marano, Savignano, Vignola e Zocca e in parte i territori dei comuni di Castello di Serravalle, Montese, Pavullo, Savigno e Serramazzoni.



(2) DEFINIZIONE

Si definisce col nome "BORLENGO" (termine dialettale "burlang" o "burleng") quel cibo preparato cuocendo una pasta liquida, chiamata "colla", in recipiente di rame stagnato, chiamato "sole" o "ruola", condito con un composto,

chiamato concia ("cunza" o "counza") e Parmigiano Reggiano grattugiato ("furmai", "forma") e consumato appena pronto piegandolo in quattro (ripiegato due volte su se stesso).

La "colla" è un composto liquido preparato con farina, acqua e sale, con la possibilità di aggiunta di uova (fino a 5 ogni chilogrammo di farina).

Il condimento (cunza) è un impasto caldo o freddo di pancetta e lardo macinati, aggiunto di aglio e rosmarino pestati (con possibilità di aggiunta di una minima parte di salsiccia).

Il "sole" o "ruola" è una padella di rame stagnato con o senza manico, lavorata a mano, del diametro di 40-50 centimetri.



(3) PREPARAZIONE

Si riconosce all'interno della dicitura BORLENGO quel cibo preparato secondo la seguente metodologia tradizionale:

"All'inizio della cottura il sole o ruola deve essere scaldato e unto con una cotica di grasso di maiale. Si versa poi

nel "sole" la "colla" in quantità di un mestolo. Si fa ruotare il sole

o ruola in modo che la colla si espanda in maniera uniforme sul fondo del recipiente. Dopo qualche minuto, al momento in cui si solleva dal fondo del recipiente di cottura, il borlengo deve essere capovolto e tenuto per alcuni secondi ancora nel sole o ruola per essere condito con la "cunza", distribuita per mezzo di uno "scopin" di saggina o fatta "cuccolare" con una forchetta, e cosparso di una manciata di Parmigiano Reggiano grattugiato." Il tempo di cottura deve essere intorno ai 5-7 minuti.



(4) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il BORLENGO al momento del consumo può presentare le diverse tonalità del giallo paglierino, avere consistenza friabile, sapore gradevole e aroma caratteristico derivante dalla "concia".



(5) DIMENSIONI

Il BORLENGO deve avere il diametro derivante dalle dimensioni del "sole" o ruola: 40-50 centimetri. Lo spessore deve essere al massimo di 0,5 - 0,7 millimetri.



(6) CONCLUSIONI

Non si riconoscono con il termine BORLENGO quei cibi la cui preparazione è realizzata con ingredienti diversi da quelli citati sopra. Non rientrano nella dicitura BORLENGO quei cibi che per tradizione sono denominati con altri termini (quali

"zampanelle" o "ciacci") o che, ancora per tradizione, sono preparati usando recipienti di cottura diversi dal sole o ruola (ad esempio "cotte", piastre o padelle in ferro, acciaio o alluminio).

31 luglio 1999

Il disciplinare ufficializzato davanti al notaio Giorgio Cariani è stato sottoscritto da:

Graziano Pattuzzi, presidente della Provincia di Modena;
Giorgio Chiari, sindaco di Castel d'Aiano;
Angelo Pasini, sindaco di Guiglia;
Marco Poggi, sindaco di Marano;
Catia Fornari, sindaco di Savignano;
Roberto Adani, sindaco di Vignola;
Aldo Preci, sindaco di Zocca;
Antonio Raffa, presidente di PromAppennino;
Claudio Montanari; Stefano Sereni; Ugo Anceschi.