Il Maggio del Borlengo

Guiglia Castello
6-7 Maggio 2023

Guiglia Centro
20-21-27-28 Maggio 2023

TRADIZIONE E SAPORI DI MODENA
CAMERA DI COMMERCIO DI MODENA

BORLENGO DI GUIGLIA

iPortici
gelateria - caffetteria

Locanda
Sbrigati
Crescenteria di Guiglia

Via Roma,36 - 41052 Guiglia (Mo)
Tel. 059 792551
info@sbrigati.net - www.sbrigati.net

La nascita del Borlengo

Il Borlengo si considera nato a Guiglia nel 1266, ai tempi di Ugolino da Guiglia, durante l'assedio che questo condottiero subì rinchiuso nel suo Castello di Montevallaro ad opera dell'esercito della famiglia degli Algani, Guelfi modenesi, capitanato da Nisetta degli Osti, Ruffo dei Rossi, Pepetto dei Trenta e da Crespon Doccia.

Ugolino e la famiglia dei Grasolfi, che presidiavano il maniero, si arresero il 4 luglio 1266 e si racconta che riuscirono a resistere parecchi giorni in più grazie a certi impasti cotti di farina e acqua insaporiti d'erbe assomiglianti a grandi ostie. Un impasto che con il passare del tempo veniva man mano aggiunto di acqua. In questo modo il rapporto acqua e farina squilibrava ogni giorno di più a favore dell'acqua fino a produrre un pane sottilissimo e trasparente, quasi una burla, uno scherzo per gli assedianti che credevano di riuscire in breve tempo ad avere ragione di Ugolino e i suoi.

Cibo per "Burla" quindi da cui "Burlengo" (con la "u" anziché con la "o") che i pochi superstiti avrebbero diffuso in tutto l'Appennino.

Il Borlengo è stato sempre considerato un cibo povero e, d'altra parte, gli ingredienti indicano che non poteva essere diversamente. Occorreva, infatti, poca materia prima; poca farina che costava molto, e molta acqua che non costava nulla.

Mesticheria Eros

- Colori
- Belle Arti
- Cornici per Quadri
- Giochi
- Tendaggi

Guiglia Castello
6-7 Maggio 2023
Rievocazione storica

Durante il primo weekend di maggio, diverse associazioni di rievocazione storica metteranno in scena una ricostruzione dell'assedio al castello di Montevallaro, durante il quale nacque il Borlengo.

Nel corso dei due giorni dell'evento, l'assedio verrà messo in scena due volte, intervallato da prove di tiro con l'arco per adulti e bambini e all'esibizione di balli dell'epoca.

Durante l'arco delle due giornate, i figuranti alloggeranno in un campo allestito presso il Castello di Guiglia nel quale si potrà assistere agli antichi mestieri.

Il Sabato sera avrà luogo una cena mentre la Domenica un pranzo entrambi su prenotazione e con posti limitati organizzati dalla Pro Loco di Guiglia, questi due momenti vi permetteranno di gustare un menù medievale studiato appositamente per l'evento che riporterà il palato ai sapori del Medioevo e non portà mancare Sua Maestà il Borlengo. Il tutto avverrà nella suggestiva cornice del cortile interno del castello addobbato a tema medievale, e con i figuranti a fare un po' di intrattenimento.

Prenotazioni per cena o pranzo:

334 2356329

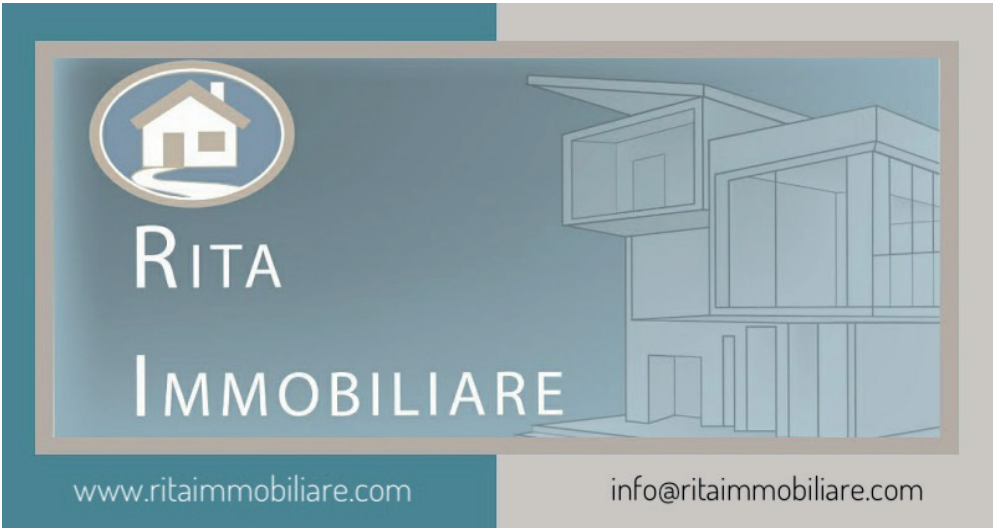
Decanti S.r.l

IMPRESA EDILE

L'ARTE DI COSTRUIRE

www.decanti.it , mail : **info@decanti.it** , cell. **338 4034765**

You tube: www.youtube.com/watch?v=Be52OktVImA



Gran banchetto al castello

Prima bandigione:

Crustillam d'erbette

Frittata d'erbette miste: bietole, spinaci ecc., uova, parmigiano, curcuma, olio.

Seconda bandigione:

Minestra cum legumia e lardelli di carne

Zuppa di cereali con lardelli di pancetta: ceci, piselli, orzo, lenticchie, fagioli dall'occhio, farro, fave, sedano, cipolla, alloro.

Terza bandigione:

Pasticcio di bove al sugo bianco cum crescente de familii

Manzo al sugo bianco: cipolla, aglio, chiodi garofano, zenzero, alloro, noce moscata, aceto di mele, vino rosso, brodo vegetale, farina, olio, accompagnate con **Crescentine**: farina di grano, lievito di birra, strutto, sale, latte

Quarta bandigione:

Caseus cum marmellata de lo loco cum ippocrasso

Ricotta con marmellata: ricotta di latte vaccino e marmellata accompagnata con **Vino speziato**: vino rosso, zucchero, miele millefiori, cannella, zenzero

Durante il banchetto assaggio di **Burlengo con cunza**

Borlengo: farina di grano, uova, sale

Cunza: lardo, pancetta, sale, rosmarino, aglio spolverata con parmigiano Reggiano

Aqua di fonte de lo Castello

Vinum rubio

35€ a persona

Prenotazioni per cena o pranzo:

334 2356329

Salumificio Eredi
SALUSTI RADAMES
di Salusti Giuliano & C. snc
Via Vignolese, 812
41052 GUIGLIA (MO)
Tel. 059 792468 - Fax 059 795677

Officina Meccanica Righi
Guiglia (MO)
Tel. 059 – 70 90 29
E-mail: meccanicarighi@gmail.com

LEMAR Soft
di Lelli Marco
ASSISTENZA INFORMATICA
SOFTWARE e HARDWARE
PER AZIENDE
41052 GUIGLIA - MO - Via Repubblica, 47
Tel. 335.6811616 - Fax 059.792267
E-mail: info@lemarsoft.it

Nadini Oreste
Impresa Costruzioni
cell.348 3038955

Azienda Agricola
Agriturismo
Nonna Nella

TABACCHERIA
EDICOLA
BARBARA PONCINI
PIAZZA MARCONI, 5
GUIGLIA (MO)
059 792059

Guiglia Centro 20-21-27-28 Maggio 2023 Sagra del Borlengo

La Sagra del Borlengo mira a promuovere il turismo nella zona, e principalmente a far conoscere uno dei suoi cibi più caratteristici di cui si è ottenuto il Marchio Tradizioni e Sapori rilasciato dalla camera di commercio di Modena. Infatti per produrre il Borlengo di Guiglia vi è un disciplinare che norma e certifica la sua produzione proteggendolo dalle imitazioni.
Vengono confezionati anche crescentine e gnocco fritto: cibi tipici montanari che non possono mai mancare.
La sagra attira a se una grande partecipazione di turisti provenienti da tutta Italia.
La confezione dei cibi è affidata esclusivamente a volontari esperti, muniti di regolari attestati da alimentarista, rilasciati dall'Azienda sanitaria AUSL.
Tutti gli impianti sono rigorosamente in regola con le norme vigenti, vengono sempre sottoposti al controllo degli enti competenti in materia di sicurezza e igiene.
Le attrezzature utilizzate sono tutte munite di regolare certificazione e controllate prima di ogni sagra.
Vengono inoltre garantite tutte le norme di sicurezza imposte dalla Circolare Gabrielli riguardante gli eventi e i pubblici spettacoli. Tutto questo richiede grande sforzo e sacrificio da parte di tutti i volonari che ogni anno con grande impegno cooperano per la realizzazione di questo evento orgoglio del paese.

TERRAQUILIA
il Metodo Ancestrale
da Vigne in Alta Quota
BIO Vegan
Un calice di vino che racchiude tradizione e genuinità ...
CANTINA APERTA per Visite Guidate e Degustazioni
PRENOTA la tua ESPERIENZA ANCESTRALE Giorgia 335 1018476 - Francesco 329 7779326
giorgia.mattioli@terraquilia.it - www.terraquilia.it
Via Marano 583 - Guiglia (MO)
Vi aspettiamo!!

il BotteGone
MACELLERIA - ALIMENTARI - DETERSIVI - CASALINGHI
della PIAZZA
Piazza Piemonte n. 6
ROCCAMALATINA (MO)
Tel. 059.746084
Salumificio
EREDI
CORNETI
S.R.L.

Guiglia Centro
17-18-24-25 Maggio 2023
Scuola internazionale del Borlengo

La scuola internazionale del Borlengo di Guiglia è un'occasione unica per apprendere l'antica tecnica di preparazione di questo cibo così unico. Senza Borlengai non sarebbe possibile realizzare la sagra, crediamo quindi nella diffusione di quest'arte ai nostri aspiranti Borlengai sperando poi di poterli rivedere in sagra per darci una mano e continuare la tradizione del Borlengo di Guiglia.
Si tratta di un corso aperto a tutti durante il quale verrete affiancati dagli stessi Mastri Borlengai all'opera durante la sagra, i quali vi guideranno, fra teoria e pratica, alla preparazione del Borlengo.
Alla fine delle lezioni e delle esercitazioni, avrà luogo l'esame teorico-pratico con tanto di assegnazione di un voto e diploma di Borlengaio.

Il corso avrà luogo presso il centro di Guiglia e si svolgerà in due turni, ognuno della durata di due serate.

Per informazioni e iscrizioni inviare una mail all'indirizzo:

info@prolocoguiglia.it

Programma

RIEVOCAZIONE STORICA - CASTELLO DI GUIGLIA

SABATO 6 MAGGIO

Dalle ore 10:00 - visita all'accampamento con gli antichi mestieri, prove di spada e tiro con l'arco per adulti e bambini

Ore 17:00 - assalto al castello, rievocazione della battaglia che portò alla nascita del prodotto tipico culinario di Guiglia: Il Borlengo

Ore 19:30 - cena all'interno del suggestivo Castello di Guiglia su prenotazione (vedi Menù pag.7 prenotazioni: **334 2356329**)

DOMENICA 7 MAGGIO

Dalle ore 10:00 - visita all'accampamento con gli antichi mestieri, prove di spada e tiro con l'arco per adulti e bambini

Ore 12:30 - pranzo all'interno del suggestivo Castello di Guiglia su prenotazione (vedi Menù pag.7 prenotazioni: **334 2356329**)

Ore 15:30 - esibizione di balli storici dell'epoca a cura dell'associazione I BIASANOT con il gruppo "LA GALOPPA"

Ore 17:00 - rievocazione della battaglia che portò alla nascita del prodotto tipico culinario di Guiglia: Il Borlengo

Per entrambe le giornate sarà attiva "L'osteria della Bottazza" all'interno del cortile del castello dove potrete gustare crescentine classiche e versioni gourmet, preparate dai nostri super volontari della Pro Loco di Guiglia

52° SAGRA DEL BORLENGO DI GUIGLIA
GUIGLIA CENTRO

SABATO 20 & 27 MAGGIO

Dalle ore 19.30 alle ore 23:00 Apertura stand gastronomico a **Cena**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci dai nostri nonni.

La serata sarà accompagnata da musica dal vivo con i più grandi successi della musica POP di questi anni

DOMENICA 21 & 28 MAGGIO

Dalle ore 12.30 alle 16:00 Apertura stand gastronomico a **Pranzo**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci dai nostri nonni.

Dalle ore 19.00 alle 21:00 Apertura stand gastronomico a **Cena**

Specialità: Borlenghi, Crescentine e Gnocco Fritto, tutti i nostri prodotti sono preparati e cotti al momento rispettando rigorosamente la tradizione Guigliese tramandataci da i nostri nonni.

La serata sarà accompagnata da musica dal vivo con i più grandi successi della musica POP di questi anni

Guiglia (MO) tel.792080

OMNIA

pubblicità

graphic interior design

STAMPA MAGLIE INSEGNE

OFFICINA MECCANICA DI
BORGHI ALBERTO & C. SNC
VIA SERRAVALLE 137 GUIGLIA (MO) 41052
P. IVA 02885900361 REA 339802
CENTRO REVISIONI SOCCORSO STRADALE
IMPIANTI METANO E GPL
codice SDI KRRH6B9
TEL 059 709224
E-MAIL officinaborghi@live.it

Guiglia
il balcone dell'Emilia

A circa 40 minuti di auto da Modena, in direzione sud, sulle prime colline del versante destro del Panaro a 490 m s.l.m., si trova Guiglia un importante centro turistico estivo nel cui cuore s'innalza il bellissimo castello, la storia del paese e quella della fortezza sono profondamente legate.
Data la posizione strategica, infatti, al confine tra Modena e Bologna, Guiglia è stata spesso nei secoli teatro di scontri tra fazioni rivali. All'inizio del 1400 passa sotto il dominio dei Pio di Carpi e, dopo svariate vicissitudini, nel 1630, nelle mani degli Estensi che la concedono in feudo ai Montecuccoli, in quell'occasione il castello fu trasformato in palazzo feudale, diventando così la dimora estiva dei marchesi fino al 1796.

Considerata il "balcone dell'Emilia", Guiglia è una piacevole località da visitare sia per la rigogliosa natura che la circonda - sul suo territorio si sviluppa, infatti, gran parte del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina – sia per lo splendido castello dalla storia importante da cui si gode una vista incredibile sulla pianura.

Dalla mole imponente, ben riconoscibile a chilometri di distanza, il castello di Guiglia è una fortezza trecentesca ben conservata circondata da un caratteristico borgo antico. Di origini non certe, fu ricostruito nel '400 dai Pio di Carpi, che ne realizzarono la torre merlata, e circa due secoli dopo fu trasformato in residenza signorile dai Montecuccoli. Chiamato anche "Conventino" per via del convento di carmelitani che ospitava al suo interno, ha un portale solenne che si apre su un cortile loggiato tipico di una fastosa dimora.

ANTICO MULINO DELLE PALETTE

Via Molino delle Palette, 2 - Benedello di PAVULLO N/F (MO)

Cosa vedere a Guiglia

Monte Orsello: antico borgo situato sul cucuzzolo fra Guiglia e Roccamalatina

Castello di Guiglia: sontuosa residenza estiva dei marchesi Montecuccoli

Ippocastano Sofia: alto circa come un edificio di 3 piani e con un apertura di circa 70 metri, Sofia è categorizzato da uno degli alberi più belli sul territorio

Centro Parco il Fontanazzo: punto informativo per cominciare a scoprire i Sassi di Roccamalatina

Castellino delle Formiche e il Mulino delle Vallecchie: antico borgo arroccato e un mulino con le macine originali

Pieve di Trebbio: antica Pieve romanica nel cuore dell'Appennino modenese

Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina: parco regionale di 2300 ettari di territorio collinare. La sua particolarità sono le imponenti guglie in arenaria che svettano in questo dolce paesaggio.
Presso il Parco è possibile passeggiare su oltre 100 chilometri di percorsi e visitare numerosi punti d'interesse.

Per maggiori informazioni:

CNA

Strumenti e soluzioni
per far crescere le imprese

GUIGLIA
Via Roma, 68/F
Tel. 059 792407
guiglia@mo.cna.it

MONTESE
Via Roma, 29
Tel. 059 981896
montese@mo.cna.it

ZOCCA
Via Mauro Tesi, 1452
Tel. 059 987146
zocca@mo.cna.it

FERRAMENTA
SUCCINI
VENDITA - RIPARAZIONE - MACCHINE
PER GIARDINAGGIO E AGRICOLTURA
Tel. 059.792318
Via Michelangelo, 812 - GUIGLIA (MO)

Come arrivare a Guiglia

In Auto:
- Autostrada A1 uscita Modena Sud (24 Km).
- Da Modena per mezzo della SS n° 623 “del passo Brasa” tramite Spilamberto, Vignola e Formica di Savignano sul Panaro o, in alternativa, da Vignola proseguendo sulla SP n° 4 “Fondovalle Panaro” fino a Marano sul Panaro dove si attraversa il fiume a sinistra.
- Da Bologna per mezzo della SS n° 569 “di Vignola” tramite Bazzano e Savigano evitando Vignola.
- Chi proviene dalla Porrettana può giungervi tramite Vergato e Zocca.

In Autobus:
- Da Modena : linea 731 Modena-Vignola, poi linea 700 Vignola-Zocca-Montese. Consultare il sito di SETA per info e orari.
- Da Bologna: linea 671 Bologna-Casalecchio-Bazzano-Vignola (non arriva a Guiglia). Consultare il sito di ATC per info e orari.

In Treno:
Stazioni F.S. : Modena (36Km) o Bologna Centrale (40 Km).
Da Bologna Centrale si può proseguire fino a Vignola con la linea Suburbana Bologna-Vignola. Consultare il sito delle Ferrovie Emilia Romagna per gli orari aggiornati e info.

Aeroporto:
Aeroporto più vicino Bologna Guglielmo Marconi

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE

AVIS Comunale Guiglia

Via Repubblica, 30 - 41052 Guiglia (MO)

Tel: 059.792.555 - Fax: 059. 473.8724 - E-Mail: guiglia@avismodena.it

A.N.A.S. NAZ.LE ALPINI

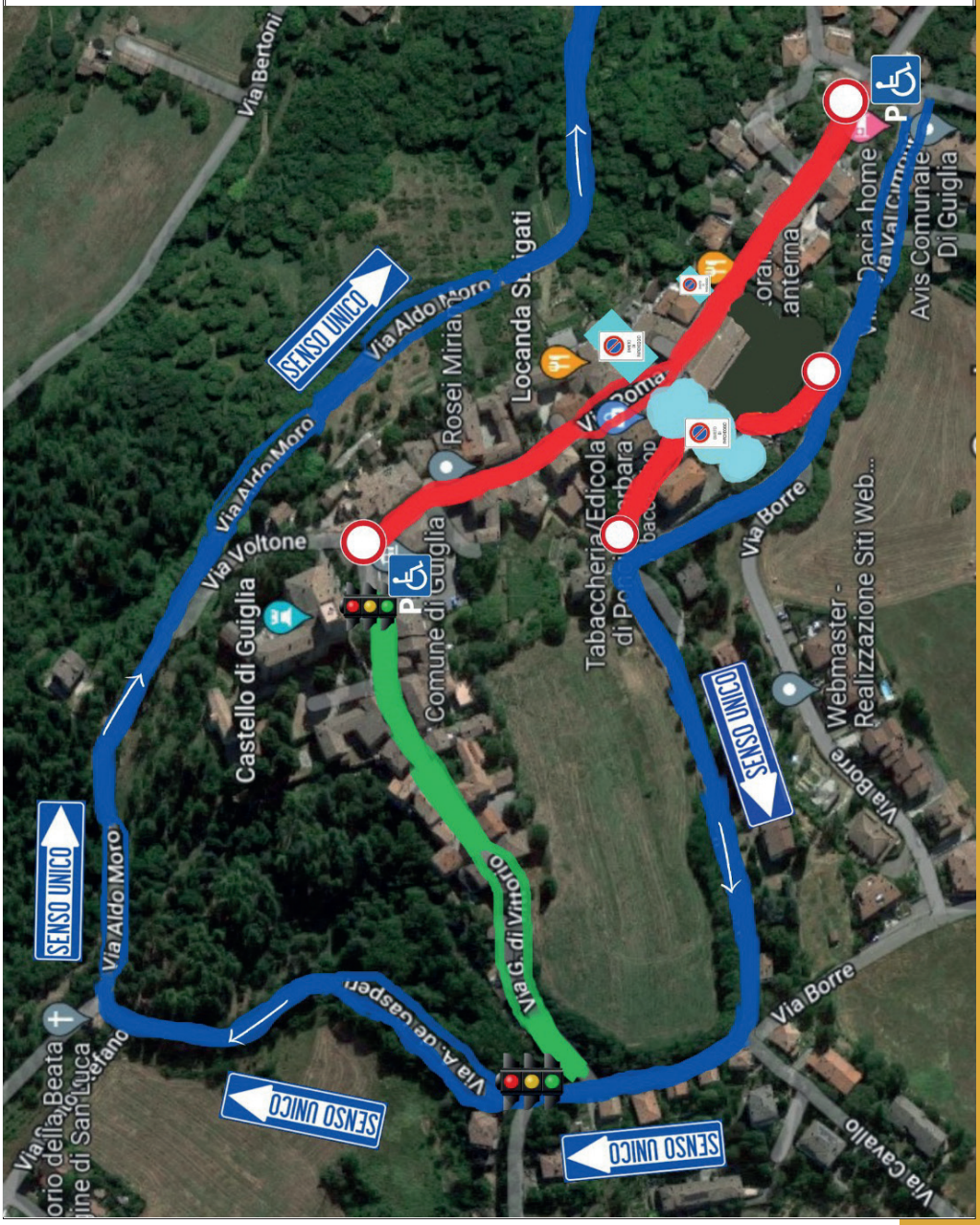
ASSOCIAZIONE VOLONTARI ROCCAMALATINA ONLUS

Via Fosse Ardeatine, 179
Frazione Roccamalatina - 41052 Guiglia (MO)
Tel 059 795646 Fax 059 746603

Codice Fiscale: 94104730364

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ROCCAMALATINA DI GUIGLIA

Viabilità durante la Sagra del Borlengo



Sito Web Pro Loco Guiglia

www.borlengoguiglia.it

www.prolocoguiglia.it

Instagram PRO LOCO GUIGLIA APS

@pro_loco_guiglia_aps

Facebook PRO LOCO GUIGLIA APS

proloco.guiglia

Canale YouTube PRO LOCO GUIGLIA APS

@prolocoguigliaaps

Dove Parcheggiare

	distanza dal centro	disponibilità
Comune di Guiglia, Piazza Antonio Gramsci	in centro	Sempre
Castello di Guiglia, Via G. di Vittorio	in centro	NO Rievocazione SI Sagra
Piazza Marconi	in centro	SI Rievocazione No Sagra
Piazza J. Cantelli	in centro	SI Rievocazione No Sagra
Via Valcimone	in centro	Sempre
Avis Comunale di Guiglia	300 metri	Sempre
Via G. Carducci	400 metri	Sempre
Piazzale Caduti di Nassirya	500 metri	Sempre
Piazza degli Alpini	800 metri	Sempre
Via Campo Sportivo	1 chilometro	Sempre
Piscina di Guiglia, Via Acqua Fredda	1 chilometro	Sempre

Organizzata da
Pro Loco Guiglia APS

Con il patrocinio
del Comune di Guiglia

GUIGLIA

52° SAGRA DEL BORLENGO

20 - 21
27 - 28
MAGGIO
2023

GNOCCO FRITTO
CRESCENTINE
BORLENGHI

TUTTE LE SERE
MUSICA DAL VIVO

pro_loco_guiglia_aps
Pro Loco Guiglia APS

TRADIZIONE E SAPORI DI MODENA
CAMERA DI COMMERCIO DI MODENA

Prodotto controllato da
kiwa
Partner for progress