

Il Borlengo di Guiglia nel marchio collettivo camerale

“Tradizione e sapori di Modena” si fregia
di un nuovo prodotto tipico delle nostre colline

MARZIA PINELLI

Pieve di Trebbio, Guiglia





Il Borlengo di Guiglia

Il Borlengo di Guiglia è entrato recentemente tra i prodotti tutelati e promossi da “Tradizione e sapori di Modena”, il marchio collettivo camerale che dal 2003 si occupa della tutela delle tipicità agroalimentari modenesi.

Per gustare questo prodotto occorre spostarsi nella valle e nelle colline che si innalzano dal fiume Panaro e, più precisamente, nei comuni di Castel d’Aiano, Castello di Serravalle, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola e Zocca, dove si produce questo derivato del pane.

Difficile risalire all’origine storica di questo piatto, anche perché sono tanti e diversi i racconti che descrivono la nascita del Borlengo; questi racconti contengono però alcuni elementi comuni, quali la datazione nel tardo Medioevo e la nascita del Borlengo come cibo di emergenza per surrogare la mancanza di farina.

La nascita del Borlengo risulta infatti derivare dall’impasto del pane cui veniva aggiunta una maggiore quantità di acqua, per far fronte alla carenza di farina, fino a ottenere un pane sottilissimo e trasparente, quasi un cibo *per burla*, da cui il nome attuale Borlengo (in dialetto *Burlang* e *Burleng*).

La ricetta odierna, indicata anche nel disciplinare, oltre agli ingredienti per la “colla”, composta di farina, acqua e sale, prevede l’uso facoltativo di uova e un condimento (*cunza* o *concia*) preparato con lardo e/o pancetta, aglio e rosmarino e Parmigiano Reggiano.

Una ricetta semplice che richiede però una grande abilità nella cottura, da effettuarsi su una larga padella in rame stagnato chiamata “Sole”. Un’abilità che i borlengai dei vari paesi si contendevano nella manifestazione “Il Borlengo d’oro” e che è oggi possibile apprendere presso la Scuola internazionale del Borlengo della Pro Loco di Guiglia. E proprio a Guiglia dal 1967 si svolge annualmente la Sagra del Borlengo, una vera celebrazione gastronomica dove è possibile gustare questo sapore locale.

Ed è proprio grazie a queste manifestazioni che il Borlengo, riscoperto da alcuni decenni, ha ormai raggiunto una popolarità tale che, per la prima volta dopo tanti secoli di storia, sta uscendo dal ristretto confine del territorio tradizionale di produzione.