

A Guiglia la 40° edizione della sagra dedicata al piatto tipico del nostro Appennino

Il maggio del borlengo

Il prossimo mese di maggio torna come ogni anno nello splendido castello di Guiglia la "Sagra del Borlengo". Saranno tre i weekend dedicati al piatto tipico della montagna, quello dell'8 e 9 maggio, il 15 e 16 e infine il 22 e 23 (dalle 12 nei tre sabati e a partire dalle 15 le domeniche). Durante la sagra sarà presente presso la piazza una vera e propria Scuola del Borlengo, dove con l'aiuto di 50 "maestri borlenghi" si potranno imparare i segreti per la preparazione del piatto la cui ricetta è semplice composta da elementi essenziali. La Sagra del Borlengo di Guiglia è arrivata ormai alla sua quarantesima edizione.



foto www.prolocoguiglia.it

Le origini di questa vivanda risalgono alle tradizioni e alla storia di una ristretta zona dell'Appennino Modenese. Per i pochi che ancora non lo sapessero il borlengo è un involucre di pasta sfoglia dotato di un colore giallo pa-

glierino, una consistenza friabile e un sapore gradevole, composto solamente da acqua, farina e sale, una vera e propria delizia per il palato. La preparazione viene effettuata cuocendo una pasta liquida chiamata "colla" in

un recipiente di rame accompagnato da un impasto definito "concia" composto da lardo macinato (o anche pancetta), aglio e rosmarino, il tutto coperto da una spolverata di buon Parmigiano Reggiano grattugiato. Una prelibatezza assolutamente da provare. Naturalmente non mancano altri condimenti. Accorrete quindi numerosi a provare questa deliziosa specialità del nostro Appennino. Sarà un vero e proprio investimento per il vostro palato!

Per informazioni e iscrizioni alla "Scuola del Borlengo" rivolgersi direttamente al Comune di Guiglia o alla Proloco.

www.comune.guiglia.mo.it
e www.prolocoguiglia.it.
Tel. 059/709911.

Il Castello di Guiglia e Francesco Montecuccoli

L'antico Castello di Guiglia distrutto da un violento incendio nel 1361 venne ricostruito in circa quarant'anni, e completato verso la fine del XIV secolo. A tale periodo risalgono l'attuale torre e l'ala orientale del castello, un tempo munito di ponte levatoio. Danneggiato dal terremoto nel 1571, fu oggetto di saccheggi fino a quando il Marchese Francesco Montecuccoli ne divenne proprietario e iniziò i lavori di trasformazione e di ampliamento dell'antica rocca. Verso la fine dell'800 fu messo in vendita e attualmente è di proprietà del Comune di Guiglia. Da visitare assolutamente la famosa "Sala degli Specchi" restaurata recentemente, sede di conferenze, manifestazioni culturali, mostre e matrimoni.



COME PREPARARVELO A CASA

Da servire con un buon lambrusco



Ingredienti per 4 persone: 500 g. di farina di frumento, 1 uovo, 1/2 l di latte fresco, sale, cotenna di maiale per ungere la padella. Per condire 150 g. di lardo, uno spicchio d'aglio, rosmarino, 100 g. parmigiano reggiano.

Preparare con la farina il latte, un po' d'acqua, l'uovo e del sale, una classica pastella piuttosto liquida (colla).

Tradizionalmente per la cottura viene utilizzata una padella di rame stagnato di circa 50 cm di diametro chiamata "sole". Per poterli cuocere in cucina potete utilizzare una padella piatta e larga antiaderente.

Ungete accuratamente il fondo della padella con una cotenna di maiale, disponetela sulla fiamma (bella vivace) e, quando è calda, versatevi un mestolino di pastella. Stendetela velocissimamente, ruotando la padella, su tutta la superficie così che la liquida pastella possa essere distribuita su tutto il fondo.

Dopo 1/2 minuto, quando la pasta assumerà un colore dorato, girate il borlengo aiutandovi con una paletta da cucina. Lasciate quindi che cuocia anche dall'altra parte per una ventina di secondi prima di toglierlo dal fuoco.

Il borlengo sarà pronto per essere condito. Spennelate il centro con un trito di lardo, aglio e rosmarino e spolveratelo abbondantemente con del parmigiano reggiano grattugiato.

Prima di essere pronto, infine piegatelo in quattro e servitelo caldissimo con un immancabile bicchiere di Lambrusco appena stappato.