



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



1° corso di ciclo escursionismo enogastronomico - 2012

IL BORLENGO

Il *Borlengo* (a seconda delle aree geografiche può essere chiamato anche *Burlengo* o *Zampanella*) è una specie di crêpe molto sottile e croccante preparata a partire da un impasto liquido estremamente semplice (è un tipico cibo povero), a base di acqua (o latte), farina, sale e talvolta anche uova; questo impasto è detto *colla*. Il ripieno tradizionale, detto *cunza*, consiste in un battuto di lardo, aglio e rosmarino a cui si aggiunge una spolverata di Parmigiano Reggiano. Il borlengo si serve molto caldo e ripiegato in quattro parti. In realtà, il borlengo, pur mantenendo le sue caratteristiche principali, nel tempo si è un po' arricchito ed insaporito. Si racconta che in origine fosse fatto con acqua, farina e sale e farcito con solo lardo. Nel tempo alcune ricette sono state rivisitate aggiungendo uova ed olio mentre la farcitura è diventata un battuto di pancetta, lardo, aglio e rosmarino. La sfoglia è sottilissima nelle zone del Panaro e più spessa nel Frignano.

DOVE E QUANDO NASCE IL BORLENGO:

Molti paesi della zona di produzione rivendicano la paternità di questo alimento, la cui origine è decisamente antica: i primi documenti certi risalgono al 1266, ma c'è chi ne situa la data di nascita addirittura nel Neolitico. Tutte queste leggende hanno un comune denominatore: il *borlengo* nacque come cibo di emergenza, per surrogare la mancanza di farina. Vediamo i racconti più noti.

Vignola: I vignolesi che vogliono rivendicare la paternità del borlengo raccontano spesso questa storia. Primo ottobre 1396. Isacco e Gentile Grassoni, cacciati alcuni anni prima da Vignola dagli Estensi vogliono riprendersi a tutti i costi il loro castello. Si alleano con il Conte Giovanni da Barbiano e mettono sotto assedio Vignola con oltre mille uomini. All'interno della rocca resistevano centocinque soldati, privi di rifornimenti. La leggenda vuole che gli assediati riuscirono a sopravvivere grazie ad una singolare schiacciata di farina, al cui impasto veniva aggiunta acqua man mano che il tempo passava. Stava nascendo il *borlengo*. La storia ci dice che alla fine il castello capitolò. Ma da quella battaglia segnò la nascita del *borlengo* come autentico cibo popolare e non solo quale strumento di sopravvivenza.

Guiglia: Un'altra leggenda vuole la paternità del *borlengo* a Guiglia. Anzi, per la precisione a Montorsello, un grazioso paesino a pochi chilometri dal capoluogo. Siamo nel 1266 e anche in questo caso c'è un castello sotto assedio in cui i soldati asserragliati all'interno riescono a sopravvivere grazie ad un impasto per il pane che veniva allungato con acqua ogni giorno che passava. Il maniero in questione è quello di Ugolino da Guiglia. Era tempo di lotte all'ultimo sangue fra Guelfi e Ghibellini e a Modena si fronteggiavano le famiglie appartenenti all'una o all'altra parte. Nel 1264 gli Aigoni, guelfi, cacciarono dalla città i Grisolfi, ghibellini. Non contenti, inseguirono i nemici nel territorio circostante e per sterminarli definitivamente. Anche Ugolino da Guiglia dette ospitalità ad alcuni membri della famiglia e così si trovò ben presto il castello assediato da un esercito Guelfo capitanato da Crespon Doccia. La resistenza, anche grazie al *Borlengo*, fu lunga, ma alla fine Ugolino capitolò e venne barbaramente trucidato da Crespon Doccia. Il capitano guelfo però ebbe la bella pensata di andare a festeggiare la vittoria coi suoi



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



all'Osteria della Bottazza, un'ostessa nerboruta ed energica, da sempre amante di Ugolino. La donna accecata dall'ira trafisse con uno spiedo Crespon e poi si tolse a sua volta la vita per raggiungere il suo amato.

Zocca: Zocca è un paese piuttosto recente. Nacque infatti nel 1465, quando il Duca di Modena e Ferrara Borso d'Este decise di istituire un mercato regolamentato, attorno ad una ceppaia di legno (zoca). Una scelta che ufficializzava una situazione di fatto, in quanto, da tempo, in quell'area si tenevano scambi commerciali. Attorno al ceppo si tenevano intense trattative commerciali fra mercanti e contadini provenienti dal modenese e dal bolognese. E così, in quel luogo così frequentato iniziarono a sorgere vere e proprie "baracchine" con botteghe occasionali. Una di queste, gestita, pare, da un uomo di Montalbano, serviva cibo e bevande per il ristoro dei commercianti. La quantità di farina con cui faceva pane e focacce rimaneva immutata per tutto il giorno. L'acqua con cui si impastava invece variava in base al numero di avventori. E dato che erano in tanti a passare di là, l'impasto diventava sempre più liquido man mano che si avvicinava la sera. E così nacque il *borlengo*.

Montombraro: Un'altra teoria vuole il *borlengo* invenzione di un signorotto di Montombraro (frazione del comune di Zocca) dotato di particolare senso dell'umor. Questo invitò ad un pranzo luculliano uno stuolo di nobili locali promettendo un desco luculliano. L'intenzione era quella di far preparare ai suoi cuochi soltanto una miscela di acqua e farina e scontentare così, per burla, gli ospiti. Il successo di quella sfoglia sottilissima fu invece talmente grande che i nobili insistettero per farsi invitare nuovamente.

TIPOLOGIE DI BORLENGO:

Come per tutti i prodotti tipici locali, è praticamente impossibile definire una ricetta e un modo di preparazione univoco per i borlenghi. Ogni famiglia ha la propria variante peculiare che riterrà quella originale e i diversi paesi si contendono la paternità del borlengo. Inoltre è possibile fare confusione dato che un unico nome in realtà identifica diversi prodotti (ad esempio il caso eclatante delle crescentine); e anche il viceversa, cioè prodotti che hanno nomi diversi ma indicano lo stesso prodotto. Emblematica è la situazione del ciaccio, che nel Frignano può indicare sia una variante del borlengo fatto con la farina di castagne e condito con la ricotta, sia il borlengo stesso. È però possibile tentare una distinzione tra due tipologie di borlengo in base al tipo di padella in cui vengono cotti, corrispondenti a distinte zone geografiche. Il borlengo viene condito in mano perché non si raffreddi, con il tipico pesto di lardo di maiale, aglio e rosmarino.

Borlengo nelle cotte: Questo tipo di borlengo (chiamato più comunemente Ciaccio) viene cucinato nel Frignano, nelle valli del Dolo, del Dragone e del Panaro nel versante occidentale. Le padelle usate per cuocere il borlengo sono chiamate "cotte" o "cottole": due piastre in ferro di circa 28-30 cm senza bordo e con un lungo manico. Le cotte sono scaldate su un normale fornello e sono unte tradizionalmente con cotenna di prosciutto o con olio di semi. Raggiunta la temperatura, l'impasto (la colla) viene versata su una delle due cotte che vengono poi sistemate una sopra l'altra. Il borlengo resta schiacciato nel mezzo per il tempo della cottura e le cotte vengono capovolte più volte per ottenere una cottura uniforme. La consistenza e lo spessore di questo tipo di borlengo dipende dalla quantità di acqua contenuta nella colla. Il condimento tradizionale è un pesto di aglio, rosmarino e lardo (noto come cunza di Modena, lo stesso usato per le crescenti) a cui viene aggiunto Parmigiano Reggiano grattugiato. Il condimento viene aggiunto sul borlengo una volta



Club Alpino Italiano
sezione di Sassuolo (MO)



che questo è cotto e al di fuori delle cotte. Esistono altresì condimenti alternativi con formaggio (aggiunto in fase di cottura) o crema gianduia. Si è diffusa anche l'abitudine di utilizzare come farciture marmellate e creme di cioccolato, cosa però vista malvolentieri dai cultori della tradizione dell'Appennino. La colla è un impasto liquido di farina, acqua e sale, ma anche per questo esistono varianti che contengono farina integrale, latte, vino bianco o uova. La colla viene fatta colare sulle cotte per la preparazione del borlengo.

Zampanelle nelle ruole: questo tipo di borlengo viene cucinato nella valle del Panaro nel versante montuoso e orientale, in specie nel comune di Montese. La padella usata in questo caso si chiama "ruola": una padella di rame stagnato di circa 40-45 cm con un lungo manico. Queste ruole devono essere "preparate" e questo della preparazione è un segreto che ogni cuoco difende accuratamente. La cottura è effettuata su fornelli speciali (detti "fuochi") che poggiano su un treppiede e che scaldano uniformemente la padella. La cottura avviene in quattro minuti per parte e quando la zampanella è pronta viene capovolta e condita direttamente nella padella con il pesto di pancetta, aglio se piace e rosmarino poi arricchito con Parmigiano Reggiano grattugiato. L'abilità del cuoco consiste nel ruotare la padella in modo da ottenere una zampanella distribuita uniformemente, molto sottile (quasi trasparente), croccante (non collosa né elastica). Va mangiata calda e appena fatta altrimenti perde la croccantezza e diventa collosa. L'impasto liquido rispetta la ricetta tradizionale di farina, acqua e sale, ma anche per questo esistono varianti contenenti uova. La differenza fra zampanelle e borlenghi sta nelle dimensioni e nel condimento. Le dimensioni della zampanella sono molto superiori a quelle del borlengo e lo spessore risulta molto inferiore. Per questo l'abilità del cuoco è determinante in quanto deve essere capace di spargere il liquido dell'impasto in modo da renderlo sottilissimo e quasi trasparente. Il condimento poi è molto diverso in quanto viene usata la pancetta fresca al posto del lardo. Cinquanta anni fa le zampanelle nella zona erano mangiate solo in inverno proprio a ragione del fatto che quando cotte grondavano del grasso del lardo. Attualmente, e da molti anni, si usa la pancetta fresca e si possono mangiare tutto l'anno. Una delle differenze fra zampanelle e borlenghi sta quindi anche nel modo di condirle. I borlenghi assomigliano invece più ai ciacci di farina di grano che vengono fatti nella zona di Montese: più spessi e più piccoli di dimensione.