

Il **BORLENGO** dai sapori ricchi e dalla **STORIA AVVENTUROSA**

Un involucro di pasta sfoglia ripieno di gustosi ingredienti, caratteristico del Modenese: tanti i racconti sulla sua origine.

Tutti gli ingredienti per preparare i borlenghi. (Foto Dell'Aquila)

FRANCESCO DI GIOVANNI

Sembra che fare i borlenghi sia una cosa da uomini. Chi frequenta fiere e sagre nell'Appennino modenese, infatti, trova questa specie di crêpe salata quasi sempre realizzata da mastri borlengai. Noi siamo andati a scoprirne i segreti nell'agriturismo "La Persiana", a Monteombraro, in comune di Zocca, una delle località che ne rivendica la paternità. La storia di questo sottilissimo velo di pane risale almeno al Medioevo (anche se c'è chi dice che affonda le radici addirittura nella preistoria) e i racconti sulle sue origini variano da zona a zona. A Vignola e Guiglia (anch'esse ne rivendicano i natali) la storia è simile: il borlengo sarebbe stato "inventato" durante l'assedio dei rispettivi castelli: per far

fronte alla penuria di farina, qualcuno avrebbe allungato la farina con molta acqua per far durare di più la scarsa riserva di viveri.

A Zocca il borlengo sarebbe nato da un'attività quasi fraudolenta: un bottegaio che vendeva pane e focacce nei giorni di mercato, manteneva invariata la quantità di farina e aggiungeva acqua secondo il numero degli avventori.

A Monteombraro l'origine viene fatta risalire ad una burla: il locale signorotto aveva invitato amici e conoscenti promettendo un pasto luculliano e servendo invece una sottilissima sfoglia. La burla non riuscì perché gli ospiti furono conquistati da quell'insolito cibo, insistendo per essere nuovamente invitati.

I CAMBIAMENTI NEL TEMPO

Indipendentemente dall'origine, una cosa è certa: il borlengo nel tempo ha

mantenuto le sue caratteristiche, ma si è arricchito e insaporito. «In origine - racconta il direttore della sezione di Monteombraro dell'Istituto agrario "Spallanzani", Ledo Leonelli - era fatto con acqua, farina e sale e farcito con lardo. Nel tempo si sono aggiunti uova e olio, mentre la farcitura è diventato un battuto di pancetta, lardo, aglio e rosmarino. La sfoglia è sottilissima nelle zone di destra Panaro e più spessa sulla sponda destra».

Alla "Persiana" abbiamo visto all'opera Adolfo Meli (conosciuto come "Charlie il borlengai") e la signora Bruna Guidotti, proprietaria e cuoca dell'agriturismo. Manovrare le padelle in rame, di una quarantina di centimetri di diametro, è un'arte che si può apprendere solo con l'esperienza. Il fondo della padella deve raggiungere la giusta temperatura, perché se è troppo calda l'impa-

sto si raggruma, se è troppo fredda il borlengo diventa duro. Per fortuna oggi ci sono gli appositi fornelli per portare le padelle alla giusta temperatura, ma una volta era più complicato, perché tutto veniva fatto sulla brace del camino o sulle stufe a legna. Alla "Persiana" gustare i borlenghi è possibile solo il venerdì sera, su prenotazione. Tutti i giorni, comunque, a ravvivare la tavola ci sono prodotti locali.

UN'AZIENDA AGRITURISTICA DALLA STORIA ESEMPLARE

Questo agriturismo ha infatti una storia esemplare. Fino a 13 anni fa il titolare, Antonio Sola, allevava vacche da latte. Chiusa la stalla, gli restavano una trentina di ettari di terreno coltivati a foraggio e cereali e qualche ettaro di vigna, frutta e verdura.

Oltre all'azienda, Sola possedeva un casolare in abbandono, acquistato nel 1988 vicino ai calanchi di Ciano, una zona di selvaggia bellezza, con il fascino lunare dei calanchi appenninici. Da qui l'idea dell'agriturismo.

"La Persiana" ha aperto due anni e mezzo fa, dopo un lungo lavoro di restauro, fatto quasi tutto con manodopera familiare. A dare la spinta determinante è stata la figlia Laura, decisa a non seguire le orme del fratello, trasferito in città per trovare lavoro.

«Qui - dice Laura - di sola agricoltura non si vive. Perciò abbiamo avviato l'agriturismo, abbinando la ristorazione con l'alloggio. Abbiamo infatti tre camere, per un totale di sette posti letto». Il padre si dedica alla produzione di cereali e foraggio, che vanno sul mercato, mentre il vino, la frutta, gli ortaggi e l'allevamento di animali da cortile vengono convogliati nella cucina agrituristica.

Le colture sono tutte biologiche (certificate Aiab); Laura e la madre Bruna le trasformano in confetture o in saporite ricette di una volta. Per la ristorazione l'agriturismo è aperto solo il fine settimana (da venerdì a domenica) e gli altri giorni su prenotazione di gruppi. «È un impegno notevole - dice Laura - ma che ci consente di continuare un'attività in queste zone, altrimenti destinate allo spopolamento». ■



Il titolare dell'azienda agrituristica "La Persiana" Antonio Sola (al centro); a destra la moglie Bruna e, a sinistra, la figlia Laura. (Foto Dell'Aquila)

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

Nome del prodotto compreso sinonimi e termini dialettali

Borlengo, *burleng*, *burlang*

Territorio interessato alla produzione

Area compresa fra i comuni di Vignola, Guiglia, Marano, Zocca, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Pavullo, Savigno

Descrizione sintetica del prodotto

Farina, acqua, uova e sale per la base detta "colla". Pancetta o lardo macinato, aglio e rosmarino pestati, parmigiano reggiano grattugiato per la "concia".

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparata la "colla" con gli ingredienti base e raggiunta la consistenza desiderata, se ne versa una quantità nell'apposita padella, chiamata "sole", precedentemente scaldata e unta con cotica di maiale. Si fa ruotare il "sole" in modo che la "colla" si espanda in maniera uniforme. Dopo qualche minuto il borlengo deve essere capovolto e tenuto ancora alcuni secondi nel "sole" per essere condito con la "concia" e spolverato di Parmigiano - Reggiano. A questo punto viene ripiegato su sé stesso e servito.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Recipiente per la preparazione della "colla", padella in rame (sole). Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Struttura montata su piazze in occasione di sagre. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitarie e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

La nascita del borlengo è avvolta in un alone di mistero e diversi paesi ne rivendicano la paternità. A Vignola appare per la prima volta nel 1396, quando le truppe del condottiero Giovanni Conte da Barbiano di Aldalio, alleato di Isacco e Gentile Grassoni, assediavano il castello, allora governato da Iacopino Rangone. Guiglia lo considera nato 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 Crespan 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.

Divenendo sempre più piccoli, sottili e trasparenti, vennero considerati non più un cibo, ma una "burla", da cui dovrebbero derivare la parola "burlengo", che i pochi superstiti avrebbero diffuso in tutto l'Appennino.

Di avviso diverso sono in molti a Zocca, dove lo considerano derivante da Montese o da Moltealbano. Quanto incerta è la nascita del borlengo, altrettanto certe sono invece le condizioni in cui nacque, quale espressione della scarsità di mezzi di sostentamento di popolazioni sconvolte da guerre, atrocità e tanta miseria. ■

a cura di Milena Breviglieri