

ROBERTO GIOVANNINI

Una sottile pasta cotta nel "sole", un concentrato di sapore montanaro



Foto di Massimo Tenti

IL BORLENCO

Un universo di storia, di tradizioni e di cultura. Ecco cos'è veramente il borlengo. Troppo riduttivo pensare al borlengo solo come tipico, "povero", prodotto alimentare, o come un elemento caratterizzante la gastronomia di una fetta della nostra montagna. Cucinarlo è un'arte, è pure una questione di stile, come bene sanno coloro che vivono o sono cresciuti nelle vallate del Panaro e del Reno. Tra quelle colline, tra quei monti, sono annidate le tradizioni secolari che conducono proprio al borlengo, al profumo che si respira durante la sua preparazione, alla cura con la quale viene preparata la "colla", sino alla sapiente mae-



stria nel cuocerlo. Proprio in questi giorni, a Modena, è stato presentato "Le strade del borlengo", un libro con testi di Miria Burani. È una piacevole guida che permette di conoscere il territorio a cavallo tra le due province, ma soprattutto ci fa sapere tutto di questo prodotto alimentare unico. Il volume è incentrato, in particolare, sulla tecnica e sugli strumenti che servono per la preparazione del borlengo che si caratterizza per due fattori determinanti: "da una parte - scrive Miria Burani - c'è la semplicità degli ingredienti, dall'altra la difficoltà nel farli".

Preparazione: per preparare i borlenghi, occorre fare la famosa 'colla'. Si tratta di una pastella, molto liquida, a base di farina, di acqua e di sale. Una delle varianti gastronomiche ammesse prevede l'aggiunta di un uovo. La "colla", ben miscelata, deve essere pronta qualche

ora prima della cottura, riposare a una bassa temperatura, per un lasso di tempo che non deve superare le 24-36 ore.

Cottura: tale procedimento è illustrato con dovizia di dettagli nel libro "Le strade del borlengo". "Con un mestolo - si legge - la 'colla' viene versata nel "sole". Poi, si manovra la padella in modo che la 'colla' si distribuisca uniformemente sul fondo. In passato, il borlengo era cotto su un fuoco di fascine, spesso nel camino. Adesso, invece, ci si affida a fornelli speciali, chiamati "fuochi", che poggiano su un treppiede. Quando il borlengo si è solidificato, va sollevato, capovol-



Le Strade del Borlengo
Miria Burani
Edizioni Vaccari
Le guide di PromAppennino



to, e quindi condito con la "cunza". Il "sole", o "ruola", altro non è che una padella di rame stagnato, di circa 40-45 cm., che deve avere un manico molto lungo, assolutamente indispensabile per cuocere il borlengo.

Condimento: quello tipico è rappresentato dalla "cunza": pancetta, lardo, aglio e rosmarino. Il condimento va cosparso sul borlengo caldo, prima di aggiungere una manciata di parmigiano reggiano.

Il borlengo è a tutti gli effetti, un prodotto tipico. La sua preparazione è stata tramandata da generazioni. "Per il nostro territorio - sottolinea Miria Burani - la riscoperta del borlengo rappresenta un fenomeno di estremo interesse". Questo, che all'apparenza può sembrare un cibo semplice, forse un po' rozzo, è il più tipico piatto dei paesi che si affacciano al medio corso del Panaro. Il suo grande presente si perde in un passato di intrecci storici e leggendari. Nonostante la secolare, forse millenaria, età, il nostro borlengo non ha mai, nel corso del tempo, oltrepassato i confini entro i quali, ancora



oggi, si colloca. Forse, anche per questo le sue caratteristiche sono state mantenute intatte, di generazione in generazione. Raramente è stato conosciuto oltre queste colline, ma oggi, chiunque passi da queste parti e lo assaggi, difficilmente riuscirà a dimenticarlo.

Da qualche anno, poi il borlengo ha ritrovato una rinnovata, "fertile stagione". Ha conquistato stima e fama da parte dei buongustai, riuscendo persino ad apparire, a tutta pagina, sul Washington Post, uno dei giornali più apprezzati, e diffusi, negli States". Così, il borlengo da piatto tipico, si rivela anche un elemento di curiosità, un motivo per conoscere da vicino le emergenze storiche e naturalistiche delle valli del Panaro

SE NON SON BORLENCHI SON CIACCI

Qual è il limite dove finisce il borlengo, e inizia il ciaccio? Difficile, forse impossibile, dare una risposta giusta. "Il borlengo è il borlengo", sostengono fermamente nelle vallate del Panaro. Tanto che, da quelle parti, non sono ammesse imitazioni. I parametri culinari sono stati riassunti in un disciplinare di produzione che è stato stilato per garantire la tipicità del prodotto, la cui ricetta è unica, e specifica di un ristretto territorio. Il disciplinare è stato ufficializzato, e firmato, il 31 luglio 1999.

Se è vero che di borlenghi non si può parlare nel resto dell'Appennino modenese, è altrettanto vero che sopra gli stessi fornelli si preparano i ciacci. Non saranno proprio la stessa cosa, ma sono parenti stretti, molto stretti....

Per il Frignano, per le vallate del Dolo e del Dragone parleremo quindi di ciacci.

Siamo a Polinago. In paese incontriamo **Marco Mesini**, classe 1932. I primi ciacci li preparò già a 20 anni. Un'arte la sua, famosa in tutto il basso Frignano. I ciacci li prepara ancora oggi tra le mura della sua casa, a pochi chilometri dal capoluogo, un'abitazione immersa in una suggestiva zona naturalistica. Marco Mesini è l'immagine della tranquillità. Quella stessa calma, e cura, che sfoggia nella preparazione dei ciacci.

Ecco come lui stesso racconta la preparazione di un ciaccio classico. "Inizialmente, spiega Marco Mesini, mescolo acqua, latte e sale. Dopo, aggiungo la farina. Il risultato è una "colla", che stendo sulla piastra, riscaldata a fuoco vivo anche da un fornello a gas. Occorrono circa 5 minuti per cuocerli alla perfezione". I ciacci vengono cotti in particolari attrezzi, chiamati "cotte", o "cottole", due piastre in ferro di circa 28-30 cm. sistemate una sopra l'altra. Il ciaccio resta schiacciato nel mezzo per il tempo della cottura. I condimenti sono i più disparati: lardo, aglio e parmigiano reggiano. Qualche giovane impazzisce per la versione moderna, quella con la nutella, che tanto fa rabbrivire i nostri vecchi.

Marco Mesini ci svela pure come prepara un suo ciaccio molto "particolare", che fa assaggiare agli amici che vogliono provare il

prodotto con qualche variante. Ecco gli ingredienti, acqua, sale, un bicchiere di vino bianco secco e due uova. "Solo dopo aver mescolato accuratamente, termina Mesini, aggiungo la farina". Ma, come tutti i prodotti della tradizione, ogni piatto si modifica nelle mani di cuochi diversi.

Bruno Ricchi, di Palagano, 59 anni, pensionato, un passato alla guida della Pro Loco, è un altro ciacciaio, conosciuto da tutti nelle vallate del Dragone, un vero maestro. La ricetta tipo di Bruno Ricchi: acqua, farina, (meglio di tipo "zero", con un po' di crusca) e sale, fino a 25-30 grammi, per 1 Kg. di farina. Ecco Ricchi racconta la sua fase di preparazione: "solitamente, mescolo l'impasto con un'elica. Infatti, è necessario "agitarlo" bene per 5-6 min.. A volte, per tale operazione, usiamo anche un grosso frullatore. Questa è la fase più delicata. Poi, continua Ricchi, quando l'impasto è denso, lo versiamo sulle "cottole". Il ripieno che suggerisco? A me piace molto quello utilizzato anche per le crescentine, aglio, lardo e rosmarino". Anche Bruno Ricchi ha una sua ricetta particolare: lo "Zabaciaccio". "Posso dire che utilizzo del formaggio, e ottengo una sorta di calzone, messo a metà cottura". Ricchi partecipa, come ciacciaio, a quasi tutte le manifestazioni più importanti organizzate nell'Appennino ovest, dalla "Sagra del tartufo di Montefiorino", sino alle feste paesane, alle sagre parrocchiali, e alle manifestazioni organizzate dai club sportivi. Al suo fianco c'è sempre un altro ciacciaio famoso nelle vallate del Dragone, **Mirko Paglia**, 45 enne. Ne esce una coppia "esplosiva", che vale la pena di conoscere, sia per le qualità culinarie, che per la loro incontentibile simpatia.

Un'ultima raccomandazione, per i ciacci sottili e croccanti, la patria ideale è, nel territorio polinaghese, Gombola, mentre i ciacci più grandi, spessi, ma morbidi, sono una specialità dei ciacciai di Polinago centro.

Nel Frignano i borlenghi diventano ciacci

Marco Mesini all'opera

