



Delizie di montagna: i borlenghi

Descrizione

Preparazione gastronomica assai particolare, è diffusa nel territorio montuoso di Bologna e Modena, con piccole variazioni nel metodo di cottura, nello spessore dell'impasto e nel nome.

E' una sorta di sottilissima crêpe che si ottiene cuocendo la cosiddetta colla su di una piastra ampia e molto calda, il sole.

Per preparare la colla servono acqua, farina e sale, ma il segreto del borlengo sta nella cottura e nella preparazione della piastra: queste è un segreto che ogni maestro non ha voglia di rivelare.

Il **borlengo** perfetto ha consistenza croccante, non è colloso nè elastico ed è sottilissimo, praticamente trasparente. Cibo tradizionalmente povero e di origini antiche attorno al quale si sono sviluppate leggende e miti e di cui non si conosce l'origine erimologia: probabilmente il nome deriva dalla burla giocata ad una massaia che preparava il pane e a cui qualcuno diluì l'impasto aggiungendo acqua...

Il **borlengo** si gusta condito con la cunza, tradizionale pesto a base di lardo di maiale tritato ed insaporito con aglio e rosmarino, a cui si aggiunge un'immane spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato: il borlengo una volta farcito è pronto da gustare solo dopo essere stato ripiegato in quattro.

L'appuntamento per farne una scorpiata è la Festa del Borlengo a Rocca di Roffeno.

www.roccadiroffeno.it

Data di creazione

2013/09/21

Autore

redazione