



È una ricetta legata alla storia della Valle del Panaro, sull'Appennino Modenese.

A Zocca c'è un Museo del Borlengo, a Guiglia ogni anno si celebra questo "cibo primordiale" con una sagra e corsi di preparazione. Come ci ha spiegato il presidente della Pro Loco di Guiglia, Paolo Parenti, per un perfetto borlengo, sorta di crêpe sottile, è necessario il sole (o ruola), una padella di rame stagnato del diametro di 40-45 centimetri.

L'esecuzione del "borlengiaio", un'arte che si tramanda da generazioni, è fondamentale per la buona riuscita, con appositi fornelli a gas. Provate questa versione casalinga.

Ingredienti

Per la "colla"

Farina gr 500
Acqua lt 2/2,5
Uova 1
Sale ½ cucchiaino

Per la "cunza"

Pancetta gr 75 oppure Lardo gr 75

Per la "cunza"

Spicchi d'aglio 1
Rosmarino fresco 1 rametto

Altri ingredienti

250 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
100 gr di cotica di maiale in pezzi

Preparazione:

Preparate la "colla". Versate in una bacinella d'acciaio la farina setacciata, l'uovo leggermente sbattuto e il sale. Mescolando con una frusta incorporate, a piccole dosi, l'acqua, fino a ottenere una pastella fluida e liscia. Copritela e ponetela in frigorifero per 2-4 h.

Preparate la "cunza". Fate un battuto di pancetta e/o lardo e aggiungete l'aglio e gli aghetti teneri di rosmarino tritati finemente. Scaldate in un tegamino a fuoco basso e amalgamate finché la pancetta e/o il lardo si scioglieranno.

Preparate il borlengo. In mancanza del "sole", scaldate bene una padella (da crêpe o di ferro o antiaderente) e ungetela leggermente con cotica di maiale.

Versate un mestolino di "colla" e distribuitela uniformemente su tutta la superficie. Cuocete a fiamma moderata e appena si formerà un disco leggero, quasi trasparente al bordo ma delicatamente morbido al centro, sollevatelo dalla padella e capovolgetelo. Con un pennello da cucina, condite subito il borlengo con la "cunza", quindi date una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano. Piegate in quattro parti e gustatelo caldo.

IL VINO GIUSTO DA ABBINARE

Secondo un pregiudizio duro a morire con la pizza sarebbe meglio bere birra, il che non costituisce certo un crimine: è un terreno sul quale non valgono dogmi assoluti o veti privi di senso. Pizza e torte salate, tuttavia, si sposano benissimo con i vini, a patto che siano quelli giusti. Anche qui comandano la forza e la grassezza degli ingredienti usati nella ricetta: con le pizze "bianche" alle verdure, più leggere, si va simmetricamente su bianchi leggeri, snelli, non boisé, come un Marino o un Asprinio di Aversa; con ricette più consistenti e grasse, che prevedano l'impiego di formaggio e magari insaccati, ci si sposta verso bianchi più pieni e alcolici - Greco di Tufo, Fiano di Avellino - o su rossi frizzanti quali il Lettere o il Reggiano. Se il piatto è piccante, un rosso poco tannico e fruttato farà trovare all'insieme un equilibrio sorprendentemente efficace: un Santa Maddalena, un Pinot Nero leggero, un Ciliegiole in purezza.

VINI: Alto Adige Santa Maddalena, Asprinio di Aversa, Fiano di Avellino, Lettere

(L'indicazione dei vini in abbinamento è per forza di cose generica e privilegia tipologie di facile reperibilità in tutta Italia. Ciò non toglie che per molte ricette tipiche la scelta di vini della stessa regione sia non solo possibile ma addirittura molto raccomandabile.)