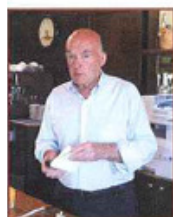




40 anni di buona cucina emiliana

Il ritorno del Borlengo

Una vera specialità del nostro Appennino che Mauro Cappi, con gioia ed orgoglio ripropone il venerdì sera e la domenica a pranzo.



Dalla Tradizione della cucina dell'Antica Trattoria il Moretto, ora anche al Ristorante Magnagallo.

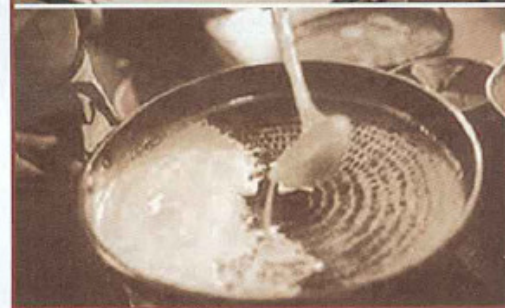
Vi raccontiamo che la zona della Val Panaro, è la culla di un prodotto gastronomico antichissimo e preparato con ingredienti quasi "primordiali", come l'acqua, il fior di farina, il sale e il grasso di maiale. Ha un nome buffo e simpatico: borlengo. E' il cibo tipico di questa terra e si prepara ponendo in una padella un lattice di fior di farina, stemperata in acqua salata con l'aggiunta di sale e un uovo per ogni litro di acqua per renderlo più croccante. Si tratta di un cibo molto povero, che nasce dalle necessità delle famiglie contadine di trovare modo di nutrirsi tutti i giorni facendo i conti con la poca farina a disposizione. Allunga, allunga e allunga ancora la farina con l'acqua e nasce questo cibo che oggi gustiamo con piacere ma che allora era vissuto come ripiego per tavole povere.

La difficoltà di preparare queste croccanti "crepes" sta nel riuscire a spargere la miscela d'acqua e farina in un sottile strato da cuocere su delle padelle di rame col bordo, dette "soli", e preventivamente unte con del lardo. Il liquido si spande in fretta e l'abilità consiste nel non farlo uscire dai margini, prima che si sia velocemente rappreso. Quando è cotto, il sottile e friabile "borlengo" deve essere condito con un "battuto" di lardo, rosmarino, aglio e una manciata di parmigiano grattugiato, quindi deve essere piegato a metà e poi ancora a metà prima di essere servito. Da alcuni anni, questo piatto rustico ha ripreso piede, insieme con il "gnocco" fritto e le crescentine (che tutti continuano a chiamare erroneamente tigelle. Il "borlengo" è sempre stato il cibo dei lunghi periodi invernali. Qualcuno, vista la lunga cottura per ogni borlengo, (la cottura a regola d'arte sulla carbonella nelle grandi padelle di rame stagnato impegna mediamente non meno di 7 minuti) lo considera un valido pretesto per incontrarsi, parlarsi, conoscersi e intendersi. Mangiare questo cibo tipicamente montanaro, che ognuno consuma in piatti che s'impilano a mano a mano e che servono all'oste per ricordarsi quanti ne ha portati in tavola, è il benefico pretesto per stare assieme nel corso delle lunghe e fredde notti invernali vicino al fuoco del camino.

E' possibile per tutti voi, amanti della buona tavola, ritrovare questa specialità al Ristorante Magnagallo grazie a Mauro Cappi, amante dei buoni cibi e della buona tavola.

Un impegno grande, ci dice Mauro, che riesco a proporre ai miei avventori grazie ad un "Borlengai" bravissimo ed abilissimo che con grande forza riesce a gestire con maestria la cottura di questo piatto tipico.

Al Moretto, aggiunge Mauro, era diventato un piatto da menù ed ora è con orgoglio che lo ripropongo al Magnagallo.



Ristorante Magnagallo - 41011 Via Magnagallo Est, 7 - Campegalliane (Mo)

Tel. 059.528751

www.magnagallo.it