

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE del BORLENGO DI GUIGLIA

Art. 1 Denominazione

Il nome *Borlengo di Guiglia* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Sono alternativi e equivalenti i termini dialettali: Burlang e Burleng.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e somministrazione del *Borlengo di Guiglia* è rappresentata esclusivamente dalle località comprese nel territorio amministrativo dei seguenti comuni: Castel d'Aiano, Guiglia, Marano s/P, Savignano s/P, Vignola, Zocca e Castello di Serravalle.

Art. 3 Descrizione del prodotto

Il *Borlengo di Guiglia* è un prodotto alimentare ottenuto dalla farcitura di una base ottenuta dalla cottura della “colla”, con un condimento denominato “concia” o “cunza” e con Parmigiano Reggiano.

3.1 Materia prima e ingredienti

La preparazione tradizionale del *Borlengo di Guiglia* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori per la “colla”	Quantità
farina di grano tenero 00 o 0 in proporzione variabile	1000 g
acqua	5 litri +/-20%
sale	q.b.
Ingredienti facoltativi	
Uova fresche (anche pastorizzate)	Fino ad un massimo di 5 uova o 300 gr per ogni Kg di Farina

Ingredienti obbligatori per la “concia”	Quantità
Pancetta e/o Lardo	in proporzioni variabili
Rosmarino	q.b.
Aglione	q.b.

Parmigiano Reggiano DOP, grattugiato.

3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione della Concia e della Colla

La concia o cunza si ottiene attraverso la macinazione del lardo e/o della pancetta e successiva miscelazione con aglio e rosmarino pestati, fino al raggiungimento di una pasta omogenea che viene cotta prima della distribuzione sul borlengo.

La colla si ottiene dalla miscelazione di acqua, farina e sale fino ad ottenere un impasto liquido e di media viscosità. Nella preparazione della colla è consentito l'uso delle uova nella quantità indicata al punto 3.1.

3.2.2 Cottura della Colla e preparazione del Borlengo

La cottura della colla deve avvenire su un apposito utensile denominato "Sole".

Il "Sole" è costituito da una padella in rame stagnato con manico delle misure di 40 – 60 cm di diametro.

Sul "Sole" riscaldato e unto, se possibile con una cotica di maiale, si versa la colla con un mestolo roteando il "Sole" al fine di distribuire uniformemente la colla sul "Sole". Dopo qualche minuto la colla solidificata è capovolta su se stessa e cotta sul secondo lato, fino a raggiungere uno spessore compreso tra 0,5-0,7 mm, quindi condita uniformemente con la cunza e il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Il disco ricoperto di cunza e Parmigiano Reggiano è quindi ripiegato su se stesso due volte fino ad ottenere 4 strati ovvero un quarto della superficie originaria.

Il tempo di cottura complessivo è compreso tra i 5 e 7 minuti.

Per la cottura del Borlengo è vietato l'utilizzo di strumenti di cottura diversi dal "Sole" (es.: cottole, piastre, ecc.). Le dimensioni del "Sole" o ruola sono di circa 40-60 centimetri di diametro. Il Sole è di rame ricoperto con uno strato di stagno (stagnato) per renderlo idoneo al contatto alimentare. La stagnatura deve essere periodicamente controllata ed eventualmente ripristinata.

3.3 Caratteristiche del prodotto finito

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Il Borlengo al momento del consumo deve avere un colore giallo paglierino, una consistenza friabile, sapore e aroma caratteristico derivante dalla cunza.

La classica presentazione del Borlengo è di spicchio di cerchio pari a circa un quarto delle dimensioni del "Sole".

Il Borlengo deve essere somministrato caldo.

Art. 4 Somministrazione e presentazione

La somministrazione del *Borlengo di Guiglia* è consentita solo presso i locali di imprese licenziatarie del marchio Tradizione e sapori di Modena.

La presentazione del Borlengo sul menù, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, deve riportare le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Borlengo di Guiglia* o i sinonimi;
- l'eventuale presenza di uova;
- in corrispondenza o in riferimento al prodotto, il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura "*Borlengo di Guiglia*" cui il marchio fa da "ombrello". E' in positivo (blu su bianco), in carattere "Helvetica", tutto maiuscolo, in corpo 9,3.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Borlengo di Guiglia* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.