

# FIERA DI MAGGIO DAL 19 AL 26 MAGGIO

# CASTELNUOVO R.

**SOLUZIONI EDILE**  
Srl di Plessi e Giusti

**IMBIANCHINI • MURATORI  
• LATTONIERI**

Via Tobagi, 29 - Castelnuovo R. (MO)  
**338.9464938 - 348.5247772**  
artigian.associati@gmail.com



il forno  
di  
levizzano

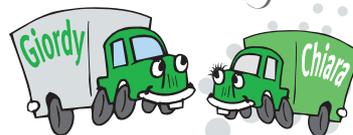
**FORNO-PASTICCERIA**

DOPPIOZERO SRL

Via E. Zanasi, 4/B  
Castelnuovo Rangone (MO)  
Tel. 059 53 71 90  
E-mail: giancarlo5924@gmail.com

**ROLI GIORDANO**  
AUTOTRASPORTI

Vito e Giordano, dal 1962



Castelnuovo R. (Mo) - Via Emilio Pò, 1  
**059 535262 - 335 6510631**  
mail: giordano.roli@libero.it

zione: info@museodel  
lasalumeria.it;  
www.museodelsalu  
meria.it

\*ore 15.00-18.00  
Via Roma

**L'Antica cottura del Parmigiano Reggiano e della ricotta**, a seguire, gara di spaccatura delle forme di Parmigiano!

\*ore 21.30

Palco di Via Roma

**88 DECIBEL IN CONCERTO**, a seguire, **DJ Set con Sonny Ve e Manuel** e animazione con ballerine

**DOMENICA 25-05**

\*ore 9.30-12.30

Acetaia Comunale, Municipio, Via Roma 1  
**Visite guidate all'acetaia comunale**, visite programmate ogni mezz'ora.

\*ore 10.00-16.00

Via della Conciliazione  
**Mostra di auto e moto d'epoca**

\*ore 21.00

Palco di Via Roma

**Concerto COME TOGETHER, viaggio nella musica dei Beatles e di John Lennon**. I ragazzi delle Scuole Medie G. Leopardi si esibiranno sul palco coordinati dai Flexus.

**LUNEDÌ 26-05**

\*ore 20.00

Via Matteotti

**A CENA INSIEME con Sonny Ve e Manuel**. Si ringraziano i **Soliti Noti** e tutti i **volontari** che garantiscono questa splendida serata! Ad ogni partecipante sarà servito primo, secondo, contorno, panino e acqua.

Portate la borraccia! Sarà presente un erogatore d'acqua presso il punto di distribuzione.

Costo: € 2 a persona.

**PROGRAMMA  
COMPLETO:**

www.comune.castel  
nuovo-rangone.mo.it

**& NEI DINTORNI...**

**GUIGLIA  
SAGRA DEL BORLENGO  
17-18 e 24-25 MAGGIO**

Guiglia e il suo piatto tipico dalle origini antichissime.

La **Sagra del Borlengo** nasce a Guiglia il 2 aprile 1967, per l'iniziativa dell'Associazione turistica Pro Loco del paese che vuole un lancio turistico per un prodotto "E Burleng" largamente consumato nelle famiglie, specie nel lungo periodo invernale. Ci si riuniva attorno alla grande padella di rame, in attesa che il Borlengo fosse pronto e si innaffiava il tutto col vino locale.

E l'usanza è ancora ben viva a Guiglia e in molte parti dell'Appennino circostante. Nacque così la Sagra del Borlengo.

I turistici sempre più numerosi accorrono a gustare questo semplice e caratteristico cibo montano, fatto di acqua, uova e farina, condito con lardo, aglio e rosmarino, più ottimo Parmigiano: un grande sole trasparente e dorato... ma confezionato con arte antica da borlengai esperti, pazienti, attenti tanto da meritare per ben due volte la "medaglia d'oro" nelle occasioni in cui si cimentavano i migliori esperti dell'Appennino.

**La ricetta del Borlengo perfetto**

Il **Borlengo**, come per buona parte delle ricette tradizionali, è soggetto a varie rivendicazioni relative alla sua origine. Ogni paese della zona ne rivendica la paternità e sono nate molte leggende attorno alla sua nascita. Di fatto, la datazione più antica risale al **1266** proprio a Guiglia.

Il **Borlengo** si prepara cuocendo una **colla liquida** preparata con acqua, farina, uova e sale, in un'apposita padella chiamata sole o ruola. Una volta cotto, il Borlengo ha la consistenza di una sfoglia molto sottile e friabile.

Viene quindi tolto dal fuoco e condito con la **canza** (un pesto di pancetta, lardo, aglio e rosmarino) e un'abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano.

Non appena condito, il Borlengo deve essere piegato in quattro e mangiato subito finché è caldo. Spesso viene fatta confusione chiamando i Borlenghi con altri nomi come Ciacci o Zampanelle, piatti che in certe zone sono realizzati in modi diversi.

Per fare definitivamente chiarezza, il 31 Luglio 1999 è stato redatto e depositato presso un notaio il **disciplinare di produzione del Borlengo** che ne definisce i requisiti.

**54° SAGRA DEL  
BORLENGO DI GUIGLIA**

La tradizionale sagra che caratterizza il nostro paese è ormai giunta alla sua 54° edizione.

I nostri maestri Borlengai vi aspettano con i loro 50 padelle per cucinarvi il vero e inimitabile

le **Borlengo di Guiglia** come vuole l'antica tradizione Guigliese.

Il nostro Borlengo è tutelato dal marchio collettivo **Tradizioni e Sapori** depositato alla camera di commercio di Modena.

Oltre a sua maestà il **Borlengo di Guiglia** nella nostra sagra troverete anche ottime **Crescentine** e **Gnocco Fritto** preparati dai nostri maestri fornai secondo l'antica ricetta della nonna.

Potrete anche gustare ottimi **Tortelloni** fatti a mano da persone del territorio in versione burro e salvia o vecchia Modena.

Non vorrete mica perderveli!!! Tra le novità di questa edizione troverete anche:

- **Borlenghi senza Glutine**
- **Crescentine senza Glutine**
- **Borlenghi Vegani**
- **Crescentine Vegane**
- **Borlenghi con Glassa Aceto Balsamico e Grana**

Vi aspettiamo tutti a Guiglia, il **sabato** saremo aperti solo per **cena** (dalle 19.00), **domenica** saremo aperti sia a **pranzo** (dalle 12.00) che a **cena**!

Tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo con un repertorio di genere vario con i migliori successi che vanno da gli anni '90 fino ai giorni nostri.

Tutte le domeniche saranno presenti i mercatini dell'arte e ingegno lungo tutta la via di accesso al paese e sarà visitabile il sontuoso Castello di Guiglia.

[www.prolocoguiglia.it](http://www.prolocoguiglia.it)

**vetreria RICCÒ** STC

di Riccò Darco & C.

Castelnuovo Rangone (MO)  
Via della Tecnica, 20/A - 059/535290  
info@vetreriariccò.it  
[www.vetreriariccò.it](http://www.vetreriariccò.it)

**AUTOFFICINA**

**GOMMISTA**



**I NOSTRI SERVIZI**

- ⊗ AUTOFFICINA MECCATRONICA
- ⊗ ARIA CONDIZIONATA
- ⊗ TAGLIANDI COMPLETI - AUTODIAGNOSI
- ⊗ SERVIZIO FRENI
- ⊗ SERVIZIO GOMME
- ⊗ CAMBIO OLIO CAMBI AUTOMATICI

Vieni inoltre a scoprire tutti i nostri servizi EXTRA!!!

**CASTELNUOVO RANGONE (MO)**

Via del Lavoro 23

☎ 376 1503210 - 333 7737548

SOC. **La Castelnovese**



**Lattonieri**  
GRONDE - COPERTURE  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
E BONIFICA AMIANTO

**Elettricisti**  
IMPIANTI ELETTRICI  
CIVILI E INDUSTRIALI  
INSTALLAZIONE  
FOTOVOLTAICO

Tel. 059.535510  
Via E. Zanasi, 53/C - Castelnuovo R. (MO)  
[www.castelnovese.it](http://www.castelnovese.it) - info@castelnovese.it