

Castello di Serravalle

Castello di Serravalle si formò dalla fusione di antichi comuni o massarie che nel VI secolo furono edificate a difesa dell'esarcato di Ravenna contro le invasioni barbariche e si estende sulle colline bolognesi occidentali, a cavallo tra le valli del Samoggia e del Panaro. Successivamente queste terre furono soggette all'Abbazia di Nonantola. Il possesso di queste terre fu motivo di aspre contese tra Modena e Bologna, nonostante che nel 1204 un arbitrato assegnasse il territorio ai bolognesi. Le lotte continuarono, ed il 15 novembre 1325 la disputa culminò nella battaglia di Zappolino, che vide i bolognesi sconfitti con oltre tremila morti e altrettanti prigionieri; il violento scontro avvenne in località detta oggi Bersagliera. La sede comunale è a Castelletto, grosso borgo sviluppatosi nella piana intorno a S. Apollinare.

Oltre al borgo medioevale di Castello di Serravalle, con l'antica sede comunale, fatta erigere nel 1235 da Jacopino di S. Lorenzo in Collina, il palazzo gentilizio e l'imponente Mastio, nel territorio comunale ci sono altre sei frazioni caratterizzate da belle chiese parrocchiali e case-torri (Bersagliera, Zapponino, Fagnano, Ponzano, Maiola e Tiola). Il paesaggio collinare è caratterizzato da un armonioso alternarsi di campi coltivati, vigneti e piccoli boschi che circondano l'area naturalistica dei calanchi.

Le attività principali sono l'agricoltura con produzioni pregiate di vino, frutta e Parmigiano Reggiano e piccole aziende artigiane del settore metalmeccanico.

AMBIENTE NATURALE

“I calanchi di Tiola e Maiola”

I calanchi sono strutture geomorfologiche tipiche del bacino idrografico del Samoggia e si estendono fino al Sillaro. A monte del corso del torrente la massa argillosa (depositata c.ca 70 milioni di anni fa) protagonista di queste suggestive strutture, è di tipo caotico (perché in essa sono inglobati blocchi di calcari, arenarie, rocce eruttive e metamorfiche). Più a valle, nel territorio di Tiola, Maiola, Monteveglio e Monte Maggiore, queste argille caotiche sono state chiuse da depositi di mare basso, ricco di fauna che nel pliocene (c.ca 4 milioni di anni fa) si è completamente ritirato lasciando sabbie più o meno argillose che hanno caratterizzato le dolci morfologie del territorio. Dove però la componente argillosa era predominante, l'azione erosiva dell'acqua di ruscellamento superficiale, dovuta all'impermeabilità di questo materiale e alla sua plasticità, ha modellato irte creste e ripidi pendii che hanno reso il territorio particolarmente interessante ed estremamente dinamico. Così chiameremo “pioniere” la flora che tollerando un certo grado di aridità e basicità, tenta di colonizzare le ripide pendici dei calanchi. Si tratta di flora frugale e spontanea come lo *Spartium Junceum* (ginestra), la *Scorzonera Lanciata*, l'*Aster Linosyris*, la *sulla* (.). In posizioni meno acclivi, si sviluppa la roverella (*Quercus pubescens*), arbusti come la *Rosa canina*, la *Coronilla emerus* e l'*Erica arborea*.

Da visitare

Innanzitutto si consiglia di fare una bella gita percorrendo le strade minori o un'escursione lungo gli itinerari segnati, per ammirare il paesaggio, soprattutto in primavera e in autunno. I monumenti principali sono il Borgo medioevale di Serravalle dove si trova anche l'Ecomuseo della Collina e del Vino, la Chiesa di S. Apollinare, la Chiesa Romanica di Fagnano, il Palazzo di Cuzzano.

Fiere e Feste

Falò di S. Antonio Abate (16 gennaio)

Maggiociondolo (dal 1 al 31 Maggio, ogni fine settimana)

Calici di Stelle (10 agosto)

Sagra del Gnocco fritto (1° e 2° domenica di ottobre)

Sagre Parrocchiali (tra giugno e Settembre)

Patrono di Castello di Serravalle (S. Apollinare vescovo)

Specialità locali

Vini doc colli bolognesi, ciliegie di Vignola, tortellini, tortelloni , crescentine, borlenghi, gnocco fritto, raviole, torta di riso, salumi.

Informazioni turistiche, ecomuseo, ospitalità, ristoranti, agriturismi, botteghe, cantine, bed and breakfast

Comune di Castello di Serravalle tel. 051 6710711, biblioteca comunale 051 6710728

cultura@comune.castellodiserravalle.bo.it , SITO www.comune.castellodiserravalle.bo.it

IMMAGINI : digilander.libero.it/.../territorio.htm



IL BORGO DI SERRAVALLE

Un tempo era un luogo importante e strategico, oggi mantiene intatto il suo fascino ma è abitato solo da poche famiglie. Risale probabilmente alla fine dell'XI o all'inizio del XII secolo, ma soltanto nel 1209 viene incluso dall'imperatore Ottone IV tra i territori di pertinenza della già potente Abbazia di Nonantola, che estendeva la propria giurisdizione alle province di Modena, Ferrara e Bologna. Al di là delle complesse vicende storiche, che caratterizzarono questo borgo, resta la realtà di un fortilizio ancora racchiuso nella cinta muraria posto su un colle dal quale si possono dominare due vallate. L'ingresso attuale presenta una successione di due porte precedute un tempo da un ponte levatoio e ancora oggi affiancate dal cassero. Questa torre, di forma trapezoidale, venne costruita nel 1227 e fu più volte rimaneggiata. Nel 1451 la parte superiore venne distrutta per ordine del senato bolognese e fu poi ricostruita nel 1523. Lasciando il cassero alle spalle, si incontra sul lato sinistro della strada principale, un settecentesco palazzo signorile, interamente costruito in cotto. L'assenza dell'intonaco lascia scorgere il tamponamento di un precedente edificio porticato con tre arcate a tutto sesto. Restando al bivio con via Boccadiferro è interessante notare anche il primo edificio sulla destra in cui sono visibili la chiusura di un arco a tutto sesto e di un paio di monofore ogivali. Sulla via principale si trovano anche la chiesa di S. Pietro Apostolo, in stile pseudo romanico, e il palazzo comunale. Costruito nel 1235 dal Capitano in carica, Jacopino da S. Lorenzo in collina, si compone di una loggia e di una torre cinquecentesca con cella campanaria.

ECOMUSEO DELLA COLLINA E DEL VINO

Casa del Capitano di Serravalle

L'Ecomuseo della Collina e del Vino è stato realizzato nella antica Casa del Capitano della Montagna a Serravalle, un edificio del 1235, appositamente restaurato. Per l'allestimento dell'Ecomuseo sono stati individuati 9 sistemi tematici-espositivi che si collegano ad altrettanti percorsi nel territorio dove è possibile osservare direttamente l'ambiente, le testimonianze storiche, le attività agricole. Per ogni sistema sono stati individuati 1 o più pannelli illustrativi ed alcuni oggetti simbolo tradizionalmente usati nelle campagne. L'insieme dei pannelli e degli oggetti illustra l'evoluzione del paesaggio agrario e delle tecniche produttive nel territorio collinare. Il percorso didattico all'interno dell'Ecomuseo viene completato da una piccola biblioteca di cultura locale e da angolo "degustazione" nel quale sono esposti e si possono assaggiare i vini prodotti nel territorio comunale. Per le scuole è prevista la visita su prenotazione, con possibilità di effettuare piccoli laboratori didattici.

COME RAGGIUNGERE CASTELLO DI SERRAVALLE

Da Bologna e uscita autostradale Bologna Casalecchio: Strada provinciale per Bazzano - Vignola, fino a Crespellano. In località Muffa deviare a sinistra per Monteveglio e proseguire fino a Castelletto. Alla rotonda dopo il paese girare a destra. Da Modena e uscita autostradale Modena sud: direzione Vignola; a Vignola proseguire in direzione Bazzano - Bologna e, superata la località Formica, svoltare a destra. Salire per circa tre Km.



VISITARE L'ORTO

L'orto medievale è visitabile nei giorni dell'ecomuseo e, su prenotazione, per gruppi di almeno sei persone, telefonando al numero 3334124915



Sede Direzionale

Viale Autodromo 206/210 Tel. 059 821322

Sede di Modena

Via Rainusso 48 Tel. 059 822876

Agenzia 1 di Modena

Via Emilia Est 44 Tel. 059 238618

Filiale di Montese

Via Panoramica 19 Tel. 059 970180

Filiale di Montombraro di Zocca

Via San Carlo 214 Tel. 059 979031

Filiale di Sassuolo

Via Vespucci 12 Tel. 0536 813124

Filiale di Savignano

Via F.lli Cervi 41 Tel. 059 776126

Filiale di Spilamberto

Corso Umberto I 9/11/13 Tel. 059 785960

ASSOCIAZIONE CULTURALE
TERRE DI JACOPINO
In collaborazione con Pro Loco

COMUNE DI CASTELLO DI SERRAVALLE



ORTO MEDIEVALE
DI SERRAVALLE
Castello di Serravalle
(Bologna)

www.ortomedievale.it



www.bancamodenese.it



HORTUS CONCLUSUS

Un orto- giardino del periodo medioevale è stato spesso definito come Hortus conclusus, ad evidenziare i seguenti aspetti: con il termine Hortus si sottolinea il fatto che i giardini dell'epoca hanno in parte le caratteristiche di un orto fecondo di frutta, ortaggi ed erbe aromatiche. Con il termine conclusus si fa notare, invece, che si tratta di uno spazio protetto e separato fisicamente, grazie ad un alto muro, dall'ambiente circostante.

Il giardino (orto) medioevale è delimitato dal suo recinto, perché l'area sottratta al più ampio contesto agricolo per le necessità della contemplazione e della produzione specializzata, è un'area destinata ad usi privilegiati, dove la perimetrazione e la suddivisione interna assumono anche un significato simbolico e sacrale.

Orti e giardini si trovavano presso le abbazie e all'interno delle corti castellane. Oggi, in Italia sono rimaste poche tracce di questi luoghi suggestivi, e si trovano rari esempi di ricostruzioni, mentre in Francia sono tanti gli esempi presso le abbazie, i castelli, i borghi storici.



L'ORTO MEDIEVALE DI SERRAVALLE

è un progetto aperto alla collaborazione di tutti coloro che vogliono partecipare fornendo consigli, documentazioni o partecipare ai lavori di coltivazione e manutenzione.

L'ORTO MEDIEVALE DI SERRAVALLE

RINASCERE L'ORTO

Dopo oltre un anno di lavoro per recuperare uno spazio verde rimasto incolto per anni, all'interno del borgo storico di Serravalle, nella primavera 2005 viene realizzato un piccolo orto medioevale.

Inizialmente doveva essere una semplice raccolta di piante (soprattutto erbacee) che si coltivavano nel medioevo, partendo dall'elenco di essenze che l'Imperatore Carlo Magno raccomandava ai suoi feudatari. Sviluppando il progetto è nata invece l'idea di riprodurre, nello spazio a disposizione, anche gli aspetti simbolici dell'orto attraverso la disposizione delle aiuole.

Si possono quindi individuare:

- una aiuola centrale coltivata a settori con fiori di diverso colore e successione di fioriture nell'arco dell'anno (*giardino delle delizie*);
- quattro aiuole disposte a ferro di cavallo dove si coltivano le piante medicinali e aromatiche (*orto dei semplici*);
- una lunga aiuola suddivisa in parcelle rettangolari dove si coltivano le verdure per la tavola (*verziere*).

Completano l'orto una fila di rose antiche tenute a spalliera, per dove il senso di Hortus Conclusus e alcu-

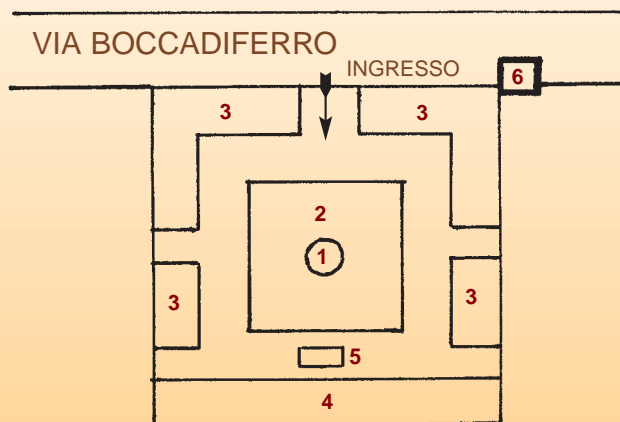
ni vasi con piante da frutto, in particolare melograno e limoni. Le aiuole sono sopraelevate rispetto al piano di calpestamento e sono delimitate da pali di castagno che hanno la duplice funzione di sorreggere il terreno che delimita l'aiuola. In questo modo, si possono osservare e accudire meglio le piante coltivate, separandole da quelle spontanee che crescono nel prato tra le aiuole.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Trattandosi di un orto medioevale la coltivazione è rigorosamente biologica: si fa quindi uso di letame, di paglia e di insetticidi naturali come il Piretro e l'Ortica. Anche gli attrezzi di lavoro sono quelli tradizionali (zappa, vanga, rastrello, ecc...) e tradizionale è il sistema di realizzazione delle aiuole e delle impalcature per le rose: pali in legno di castagno e legature con rami di salice.

A distanza di secoli rimane il problema dell'acqua: poca nel periodo estivo, si attinge da un porro comune, al bordo dell'orto e se ne conserva una piccola scorta nella vasca in pietra vicino all'aiuola centrale.

Luigi Vezzalini



1. Melograno in vaso
2. Giardino delle delizie (fiori)
3. Orto dei semplici (piante aromatiche e rose antiche)
4. Verziere (ortaggi)
5. Vasca per l'acqua
6. Pozzo

Borlengo

Il borlengo, burlengo o zampanella è una specie di [crêpe](#) molto sottile e croccante preparata a partire da un impasto liquido estremamente semplice (è un tipico cibo povero), a base di [acqua](#) (o latte), [farina](#), [sale](#) e talvolta anche uova: questo impasto è detto *colla*. Il ripieno tradizionale, detto *cunza*, consiste in un battuto di [lardo](#), [aglio](#) e [rosmarino](#), oltre ad una spolverata di [Parmigiano Reggiano](#). Il borlengo si serve molto caldo e ripiegato in quattro parti. Molti paesi della zona di produzione (vedi oltre) rivendicano la paternità di questo alimento, la cui origine è decisamente antica: i primi documenti certi risalgono al [1266](#), ma c'è chi ne situa la data di nascita addirittura nel [Neolitico](#).

A [Zocca](#) (MO) ha sede il museo del Borlengo, e ha sede la compagnia della [cunza](#), associazione per la cultura e la conservazione della tradizione del Borlengo tipico.

Etimologia

L'[etimologia](#) viene fatta risalire a "burla", e a questo proposito vi sono almeno tre teorie:

- Per alcuni il borlengo sarebbe il risultato di uno scherzo ad una massaia che, con acqua e farina, stava preparando il tradizionale impasto per le [crescentine](#) da cuocere nelle *tigelle* (piccole pietre [refrattarie](#) in mezzo alle quali, un tempo, i dischi di pasta erano accostati al fuoco del camino). La donna, trovandosi l'impasto per il cibo quotidiano allungato eccessivamente dall'acqua, non pensò di buttarlo via, ma provò a ricavarne ugualmente qualcosa di commestibile - e ci riuscì.
- Altri pensano che l'alimento venisse mangiato a [carnevale](#), quindi fosse un "cibo per burla".
- Altri ancora ritengono che la burla risieda nel fatto che il borlengo è un alimento molto voluminoso, ma in realtà molto leggero perché la pasta è sottilissima.

Tradizione popolare

Come per buona parte delle ricette tradizionali, attorno al borlengo si sono sviluppati miti e tradizioni, che ne attribuiscono la paternità a questo o quel paese. È piuttosto probabile che già nel [medioevo](#) tale alimento fosse ormai diffuso nella prima collina tra Bologna e Modena, e c'è anche chi sostiene che le radici del borlengo affondino nella preistoria.

La datazione più antica risale al 1266 a [Guiglia](#), durante l'assedio del castello di Montevallaro da parte delle truppe guelfe modenesi della famiglia degli Algani, guidate da Nisetta degli Osti, Ruffo dei Rossi, Pepetto dei Trenta e Crespan Doccia. I difensori del maniero, Ugolino da Guiglia e la famiglia dei Grasolfi, sarebbero riusciti a resistere per lungo tempo grazie a delle grandi ostie di farina ed acqua impastate, cotte ed insaporite da erbe, prima di arrendersi il [4 luglio](#). Con il protrarsi dell'assedio la farina scarseggiava sempre di più, e le ostie divenivano sempre più piccole e sottili, quasi trasparenti: vennero quindi "degradate" dal rango di cibo a quello di "burla", o "burlengo", da cui il termine odierno. Tale preparazione si diffuse a tutto il resto dell'appennino grazie ai pochi superstiti dell'assedio.

Scendendo lungo il [Panaro](#), a [Vignola](#), la leggenda vuole che tale alimento sia stato preparato in circostanze simili, ossia durante l'assedio del castello governato da [Iacopino Rangoni](#), avvenuto nel [1386](#) ad opera dell'esercito del conte Giovanni da Barbiano, alleato di Isacco e Gentile Grassoni.

Un'origine più incerta invece è quella che si tramanda a Zocca, dove i burlenghi scaturirono da una frode vera e propria. Si narra infatti di un bottegaio che nei giorni di mercato vendeva pane e focacce, allungando però l'impasto con acqua a seconda del numero di avventori.

Infine a [Montombraro](#) ritorna il collegamento con la "burla": un signorotto locale, infatti, avrebbe

servito tale sottile sfoglia a conoscenti ed amici, che erano stati riuniti a convivio con la promessa di un pasto abbondante. Purtroppo per lui, gli ospiti gradirono talmente quel cibo così insolito da venirne conquistati ed insistere per essere invitati a tavola numerose altre volte.

Zona di preparazione

La zona di preparazione è una ristretta fascia di [Appennino](#) emiliano, che comprende i comuni a cavallo tra la provincia di [Modena](#) (la fascia principale è quella che va da [Guiglia](#), [Marano sul Panaro](#), [Savignano sul Panaro](#), [Vignola](#) e [Zocca](#) (che ospita il museo del borlengo o burlengo), fino a [Castel D'Aiano](#) e Montese, con in seconda battuta il territorio del [Frignano](#), tra cui [Pavullo nel Frignano](#) e [Sestola](#), dove vengono chiamati "berlenghi" e "burlenghi", e [Fanano](#) e, in minima parte, la provincia di [Bologna](#) ([Castello di Serravalle](#) e [Castel D'Aiano](#)). A Bologna e provincia sono conosciuti con il nome di "zampanelle". Nel comune di [Polinago](#) (MO) i borlenghi vengono chiamati ciaci o solatelle (sono leggermente più spessi dei borlenghi classici) e si possono consumare, anche accompagnati a salumi, con le crescentine nei chioschi allestiti per la festa patronale di Ferragosto. Vengono chiamati inoltre "sfuiadee" o "sfogliatelle" a San Dalmazio, frazione del comune di [Serramazzoni](#).

Tipologie di borlengo

Come per tutti i prodotti tipici locali, è praticamente impossibile definire una [ricetta](#) e un modo di preparazione univoco per i borlenghi. Ogni [famiglia](#) ha la propria variante peculiare che riterrà quella originale e i diversi [paesi](#) si contendono la paternità del borlengo. Inoltre è possibile fare confusione dato che un unico [nome](#) in realtà identifica diversi prodotti (ad esempio il caso eclatante delle [crescentine](#)); e anche il viceversa, cioè prodotti che hanno nomi diversi ma indicano lo stesso prodotto. Emblematica è la situazione del [ciacio](#), che nel [Frignano](#) può indicare sia una variante del borlengo fatto con la [farina di castagne](#) e condito con la [ricotta](#), sia il borlengo stesso. sempre più raramente il borlengo è definito come ciacio, la variante con le castagne è più specifica e sempre più indicativa per i locali delle zone di pavullo. È però possibile tentare una distinzione tra due tipologie di borlengo in base al tipo di [padella](#) in cui vengono cotti, corrispondenti a distinte zone geografiche.

Il borlengo viene condito in mano perché non si raffreddi, con il tipico pesto di lardo di maiale, aglio e rosmarino.

Borlengo nelle cotte

Questo tipo di borlengo (chiamato anche Ciacio) viene cucinato nel [Frignano](#), nelle valli del [Dolo](#), del [Dragone](#) e del [Panaro](#) nel [versante](#) occidentale. Le padelle usate per cuocere il borlengo sono chiamate "cotte" o "cottole": due piastre in ferro di circa 28-30 cm senza bordo e con un lungo [manico](#). Le cotte sono scaldate su un normale fornello e sono unte tradizionalmente con [cotenna](#) di prosciutto o con mezza patata unta con [olio di semi](#). Raggiunta la temperatura, l'impasto (la colla) viene versata su una delle due cotte che vengono poi sistemate una sopra l'altra. Il borlengo resta schiacciato nel mezzo per il tempo della [cottura](#) e le cotte vengono capovolte più volte per ottenere una cottura uniforme. La "scuola" di pavullo e specialmente quella di miceno utilizza una metodica particolare, rigirando il borlengo stesso al posto delle cottole e invertendole ad ogni cottura, in modo tale che la colla venga caricata sempre sulla cottola più fredda che andrà poi a posarsi direttamente sul fornello, in questo modo la cottura risulta più rapida ed uniforme. La consistenza e lo [spessore](#) di questo tipo di borlengo dipende dalla quantità di [acqua](#) contenuta nella colla, e dalla mano del borlengai, ogni borlengai utilizza una colla più o meno liquida per ottenere lo stesso effetto. Il [condimento](#) tradizionale è un [pesto](#) di [aglio](#), rosmarino e [lardo](#) (noto come [cunza di Modena](#), lo stesso usato per le [crescenti](#)) a cui viene aggiunto [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato. Il condimento viene aggiunto sul borlengo una volta che questo è cotto e al di fuori delle cotte. Esistono altresì condimenti alternativi con [formaggio](#) (aggiunto a fine cottura e poi reiserendo il

borlengo nelle cotte per qualche secondo.) o [crema gianduia](#). Si è diffusa anche l'abitudine di utilizzare come farciture marmellate e creme di cioccolato, con aggiunta di liquore all'anice (sambuca) oppure con zucchero e limone, cosa però vista malvolentieri dai cultori della tradizione dell'Appennino. La colla è un impasto liquido di [farina](#), [acqua](#) e [sale](#), ma anche per questo esistono varianti che contengono [farina integrale](#), [latte](#), [vino bianco](#) o [uova](#).

La colla viene fatta colare sulle cotte per la preparazione del borlengo.

Zampanelle nelle ruole

Questo tipo di borlengo viene cucinato nella valle del [Panaro](#) nel [versante](#) montuoso e orientale, in specie nel comune di Montese. La padella usata in questo caso si chiama "ruola": una padella di [rame](#) stagnato di circa 40-45 cm con un lungo manico. Queste ruole devono essere "preparate" e questo della preparazione è un segreto che ogni cuoco difende accuratamente. La cottura è effettuata su fornelli speciali (detti "fuochi") che poggiano su un treppiede e che scaldano uniformemente la padella. La cottura avviene in quattro minuti per parte e quando la zampanella è pronta viene capovolta e condita direttamente nella padella con il pesto di [pancetta](#), aglio se piace e rosmarino poi arricchito con [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato. L'abilità del [cuoco](#) consiste nel ruotare la padella in modo da ottenere una zampanella distribuita uniformemente, molto sottile (quasi trasparente), croccante (non collosa né elastica). Va mangiata calda e appena fatta altrimenti perde la croccantezza e diventa collosa. L'impasto liquido rispetta la ricetta tradizionale di [farina](#), [acqua](#) e [sale](#), ma anche per questo esistono varianti contenenti [uova](#). La differenza fra zampanelle e borlenghi sta nelle dimensioni e nel condimento. Le dimensioni della zampanella sono molto superiori a quelle del borlengo e lo spessore risulta molto inferiore. Per questo l'abilità del cuoco è determinante in quanto deve essere capace di spargere il liquido dell'impasto in modo da renderlo sottilissimo e quasi trasparente. Il condimento poi è molto diverso in quanto viene usata la pancetta fresca al posto del lardo. Cinquanta anni fa le zampanelle nella zona erano mangiate solo in inverno proprio a ragione del fatto che quando cotte grondavano del grasso del lardo. Attualmente, e da molti anni, si usa la pancetta fresca e si possono mangiare tutto l'anno. Una delle differenze fra zampanelle e borlenghi sta quindi anche nel modo di condirle. I borlenghi assomigliano invece più ai ciaci di farina di grano che vengono fatti nella zona di Montese: più spessi e più piccoli di dimensione.