

# Gubana di Cividale del Friuli

La Gubana, il cui nome sembra derivi da “guba” che in lingua slovena significa “piega” - facendo così riferimento alla forma ripiegata su se stessa -, è un dolce tipico originario delle Valli del Natisone.

Considerata da sempre il dolce delle feste, sussiste ancora l’antica usanza di confezionarla proprio in occasione delle principali ricorrenze e festività locali. La ricetta ha origini molto antiche: il cronista medievale Angelo Correr racconta della presentazione di questo dolce a pasta lievitata per un banchetto in onore di Papa Gregorio XII. Leggende varie fanno risalire la Gubana ai Goti. I segreti per la preparazione del dolce si sono tramandati di famiglia in famiglia in tutto il Friuli.

## Ingredienti

### *Per la pasta*

230 g farina  
60 g burro  
50 g zucchero  
20 g miele  
1 uovo intero e 1 tuorlo d’uovo  
1 tazza di latte  
10 g lievito di birra  
1 pizzico di sale

### *Per il ripieno*

130 g noci sgusciate  
60 g zucchero  
60 g uvetta  
40 g amaretti  
40 g biscotti secchi  
40 g pinoli  
20 g burro  
1/2 limone  
rum  
Slivovitz  
1 pizzico di sale  
1 albume per spennellare

## Preparazione

Disporre a fontana la farina e versare al centro il lievito di birra diluito nel latte tiepido, lo zucchero, l’uovo e il tuorlo, un pizzico di sale. Lavorare l’impasto fino a ottenere una pasta morbida. Quindi coprirla e lasciarla lievitare. Dopo un’ora aggiungere il resto della farina, il burro, lo zucchero e lavorare l’impasto in modo energico; quindi lasciarlo lievitare per altri 30 minuti. Mettere a bagno l’uvetta nel rum. In un pentolino caramellare lo zucchero con un cucchiaino d’acqua e una goccia d’aceto. Unire al composto 50 g di noci e amalgamare rapidamente continuando a mescolare per qualche secondo. Versare il composto su un ripiano spennellato d’olio e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo dorare i pinoli nel burro a fiamma bassissima. Tritare gli amaretti e i biscotti secchi, poi le noci caramellate e i restanti 90 g di noci. Raccogliere il tutto in una ciotola. Unire l’uvetta, i pinoli rosolati con tutto il loro burro, la buccia grattugiata del limone, il sale, la vanillina, la cannella, il resto dello zucchero. Bagnare con il liquore necessario e mescolare a lungo in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti. L’impasto alla fine dovrà risultare sufficientemente umido, se necessario aggiungere del liquore. Fare riposare il ripieno in luogo fresco almeno per un giorno. Stendere la pasta a rettangolo di circa 20x30 cm e distribuire sopra il ripieno. Arrotolare e chiudere bene le due estremità, allungando il rotolo fino a raggiungere i 70-80 cm di lunghezza. Prendere il lembo di destra, alzarlo e ripiegatelo all’interno, poi tutt’intorno avvolgere la restante parte del rotolo tranne l’ultimo lembo che va unito al primo sotto il dolce. Adagiare la Gubana in uno stampo imburrato di 20 cm di diametro, lasciarla lievitare fino a quando avrà raddoppiato il volume, poi spennellare la sua superficie con l’albume leggermente sbattuto e cospargerla di zucchero semolato. Cuocere in forno statico a 160° per circa 1 ora.