

La gubana, dolce tipico delle Valli del Natisone: scopriamola al gubanificio Dorbolò

9 Marzo 2023

Tempo di lettura: 4 minuti



Testo di Alessandra Piubello

Foto di Fabrice Gallina

Il via vai di gente è continuo al Gubanificio Dorbolò di San Pietro al Natisone, in Friuli. Accaparrarsi un tavolino non è semplice. Ce ne sono all'esterno e all'interno, dove fanno bella mostra le gubane e gli strucchi, tipici dolci delle Valli del Natisone. Il gubanificio è anche panificio e caffetteria. Una trasformazione voluta dalla terza generazione, le sorelle Joelle e Jessica Dorbolò. A Cividale, dal 2022, hanno dedicato un'intera boutique alle gubane e ai dolci tipici: si presenta come una reinterpretazione in chiave moderna delle tradizionali pasticcerie mitteleuropee. In realtà sembra di entrare in una gioielleria dalle vetrine molto luminose, con un lampadario centrale su misura con struttura in ottone e boule in vetro opalino ad esaltare l'atmosfera raffinata.



Il nome gubanificio è stato inventato dalla famiglia Dorbolò, che fu pioniera nel far conoscere il tipico dolce fuori dalle Valli del Natisone. La prima fonte certa dell'esistenza delle gubane è del 1409, quando a Papa Gregorio XII fu servita questa leccornia. Era un dolce che si faceva in famiglia, di cui non si conoscono le origini precise. San Pietro al Natisone è a quindici chilometri dal confine sloveno e molto probabilmente la Slovenia potrebbe aver contribuito con degli influssi, d'altronde la cucina è un crogiolo di culture diverse.



Jessica ci raggiunge con una fetta di gubana e comincia il racconto della famiglia. Tutto ha inizio con nonna Antonietta, la "hubanciarza", (hubanza in dialetto sta per gubana), che nel forno del pane preparava questo particolare dolce. I contadini dei dintorni venivano a farsi cucinare le gubane nel suo forno, così lei ebbe modo di entrare a conoscenza con varie ricette e di approfondire la ricetta originaria, provando diverse varianti. Era un punto di riferimento per questa tipologia di dolce e la sua creatività venne ripresa dalle generazioni successive, senza mai modificarla. Il ripieno è composto da noci, uvetta e pinoli, ai quali si possono aggiungere a piacimento mandorle, cubetti di arancio e nocciole, il tutto amalgamato con zucchero, liquori, sale, limone grattugiato e vaniglia.



Nel 1955 Antonietta, rimasta vedova di Antonio Dorbolò, fondò il gubanificio con i tre figli maschi. Negli anni Settanta la gubana veniva esportata in container e visse un periodo d'oro. Fu Franco Dorbolò, papà delle giovani Jessica (trentunenne), e Joelle, (ventinovenne), con la moglie Mercedes a rilevare dai due fratelli l'attività. "Adesso – racconta Jessica – arriviamo a duemila gubane come picco massimo di produzione nel periodo natalizio. La gubana viene preparata con pasta dolce lievitata, e richiede tre giorni di lavoro per noi, che siamo un'azienda artigiana e facciamo tutto a mano.



A seguire tutti i processi ci siamo sempre noi due sorelle, perché il risultato è frutto di esperienza e dettaglio. Noi ci siamo nate qui dentro, ci basta uno sguardo per capire la qualità degli ingredienti, il livello di lievitazione e quando è il momento di lasciar riposare l'impasto". La produzione normalmente avviene una volta a settimana: si preparano gli ingredienti, già citati, che devono essere di qualità anche perché la gubana non ha conservanti, si lavora bene l'impasto, poi si lascia riposare, poi si taglia la pasta che va stirata per arrivare ad essere sottile, poi si mette il ripieno, viene data la classica forma della chiocciola e viene messa a lievitare per 4 o 5 ore. La cottura avviene in forno a 180 gradi circa per quaranta minuti.



Mentre guardo come si muovono con sicurezza le due sorelle all'interno del laboratorio, mostrandomi i vari passaggi, il pensiero ritorna al gusto della gubana assaggiata poco prima: morbida ma dall'impasto teso, ricca ma non troppo dolce, con una consistenza goduriosa. Non resisto: chiedo il bis e le sorelle si guardano sorridendo con uno sguardo complice. Ma tu l'hai mai assaggiata la gubana? Fatti tentare, te lo dice una che non ama i dolci...



Dorbolò Gubane

Via Alpe Adria, 81

33049 San Pietro Al Natisone (UD)

Tel: +39 0432727052

www.gubanedorbolo.com