

/ GUBANA

ABSTRACT

La gubana è il dolce più famoso del Friuli Venezia Giulia e nasce proprio nelle Valli del Natisone da una ricetta antichissima.

DESCRIZIONE

La Gubana è il dolce delle Valli del Natisone, che si è poi diffuso in tutto il Friuli Venezia Giulia fino a rappresentare la regione in tutto il mondo.

Gubanca in dialetto della Benečija, gibanica in sloveno, gubàne in friulano: il nome sembra derivare dalla parola slovena "guba", che significa "piega".

E' un dolce antichissimo, la cui storia si lega agli avvenimenti più importanti della vita, dalle nozze ai solenni festeggiamenti religiosi. Si narra che già nel 1409, venne servita al banchetto in onore di Papa Gregorio XII a Cividale del Friuli. Di sicuro in quegli anni il suo nome già circolava e corrispondeva a nomi di famiglia, che sono ancora oggi presenti nelle Valli. Non esiste un'unica ricetta codificata, pur essendo gli ingredienti di base i medesimi, perché fino agli anni '60 era una preparazione casalinga, custodita gelosamente. Le famiglie la preparavano per le occasioni speciali e la portavano al forno del paese a cuocere.

Il 29 Giugno 1965, per la Festa dei Santi Patroni Pietro e Paolo, si tenne a San Pietro al Natisone il 1° Concorso della Gubana per la migliore ricetta e da quella volta il dolce delle Valli del Natisone inizia ad uscire dall'ambito prettamente famigliare.

La ricetta prevede una pasta dolce lievitata con un ripieno pari a metà del peso: questa caratteristica l'ha sempre resa un dolce prezioso. Il ripieno, composto da uvetta sultanina, noci, pinoli, zucchero, a cui si aggiungono in alcuni casi biscotti sminuzzati o amaretti,



cacao, cannella e dagli spiriti come grappa, marsala e rum, vale ieri come oggi una fortuna.

BIBLIOGRAFIA

"Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. DI Adriano Del Fabro."

"Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natisone. DI Valeriano Rossiti."

"Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico."

"Due mondi = Dva sveta. DI Fabio Bonini "

"Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina ."

/ GUBANA

ABSTRACT

The gubana is the most famous dessert of Friuli Venezia Giulia and was born in the Natisone Valleys from an ancient recipe.

DESCRIPTION

The Gubana is the cake of the Natisone Valleys, which then spread throughout Friuli Venezia Giulia to represent the region all over the world.

Gubanca in the dialect of Benečija, gibanica in Slovenian, gubàne in Friulian: the name seems to derive from the Slovenian word “guba”, which means “fold”. It is an ancient dessert whose history is intertwined with life’s most important events, from weddings to solemn religious celebrations.

It is said that it was served at a banquet in honour of Pope Gregory XII in Cividale del Friuli back in 1409. Certainly, in those years its name was already popular and corresponded to family names, which are still present in the Valleys today.

There is no single codified recipe, although the basic ingredients are the same because until the 60s it was a jealously guarded homemade preparation. Families prepared it for special occasions and took it to the village bakery to bake.

The first Gubana Competition for the best recipe was held in San Pietro al Natisone on June 29, 1965, for the Feast of the Patron Saints Peter and Paul, and the dessert of the Natisone Valleys began to leave the purely family environment from that time.

The recipe includes a leavened sweet dough with a filling equal to half the total weight: this characteristic has always made it a precious dessert. The filling, consisting of sultanas, walnuts, pine nuts, and sugar,



to which are added in some cases chopped biscuits or amaretti, cocoa, cinnamon, and spirits such as grappa, marsala, and rum, is worth a fortune yesterday as today.

BIBLIOGRAPHY

“Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. DI Adriano Del Fabro.”

“Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natisone. DI Valeriano Rossiti.”

“Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico.”

“Due mondi = Dva sveta. DI Fabio Bonini “

“Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina .”

/ GUBANA

ABSTRACT

Die Gubana ist das bekannteste Gebäck von Friaul Julisch Venetien und wird gerade in den Tälern des Natisone nach einem uralten Rezept gebacken.

BESCHREIBUNG

Die Gubana ist das Gebäck der Täler des Natisone, das sich in ganz Friaul Julisch Venetien verbreitet hat und das die Region weltweit vorstellt.

Gubanca im Dialekt der Benečija, Gibanica auf slowenisch, gubàne auf friaulisch: der Name scheint vom slowenischen Wort "guba" zu stammen, das so viel wie "biegen" bedeutet.

Es ist ein uraltes Gebäck, dessen Geschichte mit den wichtigsten Momenten des Lebens verbunden ist, von der Hochzeit bis zu den religiösen Festen. Man erzählt, dass sie bereits 1409 am Bankett zu Ehren des Papstes Gregorius XII. in Cividale del Friuli serviert worden war. Der Name war schon in jenen Jahren bekannt und entsprach auch den Namen von Familien, die auch heute noch die Täler bewohnen.

Es gibt kein kodifiziertes Rezept davon, auch wenn die Zutaten immer dieselben sind, denn bis zu den 60er Jahren wurde die hausgemachte Zubereitung eifersüchtig gehütet. Die Familien bereiteten die Gubana nur zu ganz besonderen Anlässen zu und brachten sie dann zum Backofen ins Dorf, um sie dort zu backen.

Am 29. Juni 1965 veranstaltete man erstmals zum Anlass des Festes der Schutzheiligen, Peter und Paul in San Pietro al Natisone den 1. Wettbewerb der Gubana für das beste Rezept. Von diesem Tag an gehörte dieses Gebäck aus den Tälern des Natisone nicht mehr nur einem strikt familiären Kreis an.

Das Rezept sieht einen süßen Hefeteig vor, der zur Hälfte seines Gewichts gefüllt wird: diese Eigenschaft macht



es zu einem besonders kostbaren Gebäck. Die Füllung aus Sultaninen, Nüssen, Pinienkernen und in einigen Fällen auch zerbröckelten Kekse oder Amaretti, Kakao, Zimt oder Liköre wie Grappa, Marsala und Rum sind so wie früher auch heute noch ein Vermögen wert.

BIBLIOGRAPHIE

"Il mangjâ dai furlans : i cibi tradizionali e le ricette dei borghi di Pordenone, Udine, Carnia, Valli del Natisone, Gorizia e Bisiacaria. DI Adriano Del Fabro."

"Prodotti friulani tipici : la gubana di Cividale e delle Valli del Natisone. DI Valeriano Rossiti."

"Dezela frike in gubance, kako so kuhale nase none = Dalle Valli del frico e della gubana, antiche ricette della slavia friulana. Di Vesna Leskovic, Dino Del Medico."

"Due mondi = Dva sveta. DI Fabio Bonini "

"Lungo le sponde di un fiume : i nostri ricordi, la nostra cucina ."