

Una gemma friulana e una dolce delizia : Cividale e la 'gubana'



Cividale, una gemma del Friuli

DI CESARE ZUCCA –

I nostri 'dolci' weekend ci portano oggi a **Cividale**, storica gemma friulana, fondata da Giulio Cesare, poi sede del primo ducato longobardo in Italia e in seguito residenza dei Patriarchi di Aquileia e riconosciuta dall'UNESCO quale inizio del percorso longobardo in Italia in un itinerario che consente di scoprire tesori stupendi e ancora poco noti. Iniziate la vostra visita proprio nel cuore della città, visitando **Piazza Paolo Diacono**, il **Ponte del Diavolo**, il **Duomo**, **Palazzo dei Provveditori Veneti**, **Museo Archeologico Nazionale**.



Cividale al tramonto

Ipogeo Celtico, una serie di camere rocciose, o grotte, scolpite vicino alla parete rocciosa. Nessuno sa quanti anni hanno le grotte, chi le ha scavate o perché. Forse la più bella gemma lombarda di Cividale il **Tempietto Longobardo**, una delle più straordinarie e misteriose architetture alto-medievali occidentali. Si tratta di una piccola cappella lombarda dell'VIII o del IX secolo, oggi contenuta all'interno degli ampi edifici di un ex convento, il Monastero di Santa Maria in Valle.



Cividale del Friuli, Rilievo longobardo, Adorazione dei Magi

Una passeggiata nel centro dall' affascinante atmosfera medievale. Percorrendo la strada di fronte al Duomo si arriva al **Foro Giulio Cesare**, un'ampia piazza dominata dal monumento ad Adelaide Ristori, attrice e patriota cividalese ai tempi del Risorgimento. Da questa piazza potete vi snodano alcuni dei vicoli più caratteristici di Cividale, oltre diversi negozi di alimentari e pasticcerie allettanti.



Le 'favette' di Paolo Zorzenone: morbidi biscottini di zucchero mandorle pinoli

Una delle pasticcerie storiche è la **Ducale**, famosa per la sua '**gubana**', dolce nato nelle valli del Natisone, nelle zone di confine delle terre slovenie, da cui deriva il nome "guba", che in sloveno significa "piega", probabilmente per indicare la sua caratteristica forma a torciglione



Dolce tipico cividalese di antiche origini romane

E' un pane dolce di origine contadina che troviamo già nei tempi dei Romani, dove i pani venivano farciti di frutta e arricchiti con il miele, fino al Medioevo e al Rinascimento, quando un dolce simile fu addirittura incluso nel banchetto imbandito in onore di Papa Gregorio XII durante la sua visita a Cividale nel 1409.



Paolo Zorzenone e le sue dolci creazioni

Oggi viene servito nelle feste natalizie e pasquali, nonché anche a matrimoni, e cresime ed è diventato il simbolo della pasticceria cividalese e l'orgoglio della famiglia **Zorzenone**: di papà Giovanni e mamma Pierina e dei loro due figli, Roberto e **Paolo**, che ci ha raccontato la ricetta di questa tradizionale delizia.

GUBANA



Ingredienti per 8 persone:

250 gr. Farina 00, 80 gr. Burro, 70 gr. Zucchero, 30 gr. Miele, 1 uovo, 1 tuorlo d'uovo, 50 gr. Latte, 10 gr. Lievito di birra, 2gr. Sale, 150 gr. Pinoli, 100 gr. amaretti, 100gr. uvetta, 1 limone, 1 albume d'uovo, 3 gr. Cacao amaro, 10 gr. Olio di semi d'arachide

Liquori: marsala, grappa, vermouth, amaretto, rum q.b..
Canella q.b., Vaniglia q.b.

Procedimento:

Prima di iniziare con l'impasto si prepara l'uvetta, si mette in ammollo l'uvetta con i distillati si copre per bene e si lascia in ammollo per 2 – 3 giorni.

Impastate la farina (meta del peso) con lievito di birra, il latte, 10 gr. zucchero. Aggiungete poi l'uovo, il tuorlo e un pizzico di sale.

Impastate con vigore fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciatela lievitare per 1 ora.

Aggiungete l'altra metta della farina, 40 gr. di burro e 20 gr. di zucchero, amalgamate tutto per bene e lasciate

lievitare per 12 ore.



Dolce dal ricco ripieno

Per il ripieno:

Tostate i pinoli con 10 gr. Burro. Una volta raffreddati, aggiungete la frutta secca tritata: mandorle, noci; amaretti, pizzico di sale, vaniglia, cannella, canditi, scorza di limone, e l'uvetta sultanina (precedentemente messa in ammollo) Amalgamate tutto per bene il tutto bagnando con il marsala di tanto in tanto diventando un ripieno morbido e non asciutto. Fate riposare per 24 ore.

Stendete l'impasto creando una forma rettangolare, ungete la pasta con un po' di burro sciolto e poi distribuite il ripieno generosamente su tutta la superficie.

Arrotolate il tutto sigillando bene le due estremità. Allungate il rotolo ottenuto e arrotolatelo.

Posizionate la Gubana in uno stampo imburrato e lasciatelo lievitare. Spennellate la superficie con l'albume sbatuto e aggiungete in cima un po' di zucchero semolato. Infornare a 180gradi per 45 min. Fate raffreddare per circa 6 ore e dopo sarà pronta per essere servita.

INFO

Pasticceria Ducale

Piazza Picco, 24,
Cividale del Friuli, Udine



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra USA, Italia e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog , in stile 'Turista non Turista'