

Gubana Goriziana

Il dolce pasquale più tipico di Gorizia
riassume i profumi della Mitteleuropa



La Gubana Goriziana o *Presnitz* è il dolce pasquale più tipico di Gorizia. Secondo la più antica tradizione, la gubana goriziana viene preparata in casa dalle famiglie durante la Settimana Santa e mangiata alla “merenda pasquale”. Il dolce riassume e fonde assieme sapori primaverili e autunnali, con acuti dolci-asprigni tipici degli agrumi, ma anche sentori di spezie: uva sultanina, noci, pinoli, cedro candito e una spruzzata di rum o marsala costituiscono il ripieno, gelosamente custodito da un ricco strato di pasta sfoglia, arrotolata su sé stessa.

La gubana è sempre stata un dolce aristocratico-borghese che rappresenta la sintesi di diverse culture e conserva tutti i profumi e i sapori della più tipica tradizione mitteleuropea.

Per il visitatore goloso, è d’obbligo una sosta in una delle più rinomate pasticcerie di Gorizia, per un assaggio. La gubana può anche diventare un gustoso e originale souvenir, impreziosito da splendide confezioni con fregi Jugendstil.



Gubana Goriziana ricetta tipica

Ingredienti

Pasta sfoglia: 1,5 kg di burro, 1,5 kg di farina, 6 tuorli, il succo di 3 limoni, 1 bicchiere di vino bianco, acqua q.b. , 30 gr di sale. Volendo un paio di cucchiari di zucchero. Si procede come d'uso per una pasta sfoglia con il panetto di burro ed il pastello e le canoniche pieghe dell'impasto intervallate da riposo. La differenza rispetto una sfoglia classica è che questa, per la presenza dei tuorli e del vino nel pastello risulta più gustosa

Ripieno: 1 kg di noci, 1 kg di mandorle, 1 kg di nocelle, 1 kg di uvetta sultanina, 1,5 kg di zucchero, 300 gr di cedro candito, 300 gr di scorza d'arancio candita, 200 gr pinoli, biscotti sbriciolati, Rum o marsala, vino dolce, spezie a piacere (bacca di vaniglia, cannella , noce moscata, chiodi di garofano, pepe)

Per pennellare l'interno della sfoglia: uovo (o soli tuorli), zucchero semolato e bacca di vaniglia

Preparazione

La frutta secca va macinata a grana non troppo sottile e mescolata con la frutta candita tagliata a dadini piccoli. Una buona regola per esaltare la fragranza delle frutta secca è di tostarla sempre in forno prima di usarla. L'uvetta va ammollata in rum o vino dolce. Tutti gli ingredienti del ripieno si mescolano insieme e si lasciano riposare anche per più giorni, mescolando di tanto intanto. Stesa la sfoglia sottile a rettangolo per realizzare una gubana, questa va pennellata con un crema fatta con tuorli, zucchero e semi di una bacca di vaniglia. Dopo aver messo il salsicciotto di ripieno secondo il lato lungo della sfoglia, si arrotola a strudel e poi si acciambella ulteriormente il tutto. Il rapporto tra peso del ripieno e pasta è di circa 3 a 1 in media, cioè per le dosi di ripieno indicato il peso della pasta sfoglia è di 3,2 kg. Prima di infornare a 180° pennellare con uovo sbattuto. Cottura per 45'. Le gubane da cotte in genere sono di pezzatura tra i 500 gr quelle piccole fino ad un chilogrammo.