Una Gubana dolce per anticipare il Natale



Conosci la **Gubana**?

Con le feste natalizie che si avvicinano a grandi passi, sicuramente avrà già

iniziato a fare la sua immancabile comparsa sulle tavole dei friulani.
E oggi trova un angolino anche sulle pagine di Note di Cioccolato

La Gubana è un dolce tipico delle Valli del Natisone e di Cividale del Friuli, in provincia di Udine, tradizionalmente preparata in occasione di feste importanti, come appunto il Natale, Pasqua, matrimoni e sagre paesane.

Le sue origini risalgono al '400, in particolare al 1409, quando fu servita ad un banchetto in occasione della visita di papa Gregorio XII a Cividale del Friuli.
A partire dal 1990 è stato creato un *Consorzio per la protezione del marchio gubana* con il preciso scopo di tutelare i produttori e dettare un disciplinare per la preparazione.

La Gubana è un dolce di pasta lievitata con all'interno un ripieno ricchissimo (di circa pari peso), a base di frutta secca, uvetta, grappa e biscotti sbriciolati.

Il nome deriva probabilmente dallo sloveno "*guba*", che significa "piega", con riferimento alla sua caratteristica e inconfondibile forma a chiocciola.
Ottima calda, la Gubana diventa ancora più buona se gustata fredda. Il suo sapore infatti matura e migliora con il passare dei giorni, grazie allo scambio aromatico tra il ripieno e la pasta lievitata.

La preparazione è un po' lunga, ma meno difficile di quanto potrebbe sembrare a colpo d'occhio.
Se ci sono riuscita io, puoi credermi sulla parola

Ti aspetto allora con la ricetta step-by-step su Dolcidee per scoprire come realizzarla insieme.

Post **#incollaborazioneconcameo**