

20 Dicembre 2017

Vogrig

Torta Gubana: i segreti di un dolce portafortuna

Tre giorni d'impasti e attese per ottenere una tra le più amate specialità della pasticceria friulana. A raccontarci i dettagli di questa tradizione è Mauro Vogrig, titolare della Vogrig Srl



Friuli Venezia Giulia

Tre giorni d'impasti, dolcezza e lievitazioni studiate ad arte. Il segreto della **torta Gubana** sta nella sua **lavorazione lunga** e nel suo custodire da sempre l'animo delle feste friulane. Perché questa specialità - arrotolata due volte su se stessa e ripiena di ogni ben di dio - da oltre seicento anni è simbolo dell'arte dolciaria regionale, ma anche orgoglio di ogni famiglia che la preparava in casa nei giorni di festa. Di come la Gubana sia poi diventata un must di ogni incontro conviviale ne abbiamo parlato con **Mauro Vogrig**, titolare insieme alla famiglia della Vogrig L&C Srl [1]. La storica azienda, con sede a **Cividale del Friuli (Udine)**, è stata infatti la prima a commercializzare questo dolce tipico a partire dagli anni Sessanta.

«La torta Gubana? spiega Vogrig - è figlia del territorio delle **valli del Natisone**. Lo conferma il suo nome, che si ricollega al dialetto locale, ma anche fonti storiche che la indicano fra i doni offerti a papa Gregorio XII in visita a Cividale del Friuli nel 1409?. Già a quel tempo la Gubana era considerata **simbolo di prosperità e augurio di ricchezza** che nel passato significava molti figli e tavole imbandite?. Certo è, ha aggiunto Vogrig, che «tra gli ingredienti ci finiva tutto il meglio offerto dal territorio boschivo delle valli tra cui noci, nocciole e pinoli?».

«La ricetta [2], che prevede una **lunga lavorazione**, si credeva colmasse il dolce di maggiori buoni auspici se preparata in occasione delle grandi feste: Natale, Pasqua o per la ricorrenza del santo patrono?. Il rituale ancora oggi si consuma in **tre giorni**: nel primo si pensa all'impasto, che deve essere morbido ed elastico, rispettando i tempi di lievitazione. Il secondo sarà dedicato al ripieno, la messa in forma e la cottura. La Gubana deve poi raffreddarsi per un'intera notte prima di essere gustata o confezionata il terzo giorno. Nel tempo è diventata la torta della domenica o di ogni buona occasione. Ed è a partire dagli anni Sessanta che la **famiglia Vogrig** ha iniziato a commercializzarla legando il proprio nome a questo dolce che prepara

seguendo l'antica ricetta. La lavorazione lenta ne consente ancora oggi la lunga conservazione. Una volta **riscaldata**, la Gubana (che resta buona per settimane) torna infatti soffice e gustosa. Si consiglia di intiepidirne solo le fette che s'intendono servire?, avverte infine Vogrig?, "e di accompagnarle a un tipico Verduzzo, a una Ribolla Gialla delle Venezie [3], oppure alle bollicine di un Prosecco?.

Foto di: Petar43 [4]

Links

[1] <http://www.gubana.it>

[2] <http://www.gubana.it/storia-gubana.html>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/tutti-i-segreti-della-ribolla-gialla-delle-venezie>

[4] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gubana_05.JPG