

L'eredità di “Antonietta Hubanciarza”, come le sorelle Dorbolò hanno rivoluzionato la gubana

27 Marzo 2026

di **Patrizia Ferlini**



UDINE – La gubana è il dolce simbolo del Friuli-Venezia Giulia. Le sue radici sono antichissime e le prime testimonianze scritte risalgono addirittura al 1409, quando fu servita durante un banchetto in onore di Papa Gregorio XII a Cividale del Friuli.

Tradizionalmente legata ai momenti più importanti della vita comunitaria, come il Natale, la Pasqua e i matrimoni, la gubana si distingue per la sua caratteristica forma a chiocciola e un ripieno molto ricco. La pasta lievitata avvolge un cuore generoso di noci, nocciole, pinoli, uvetta e aromi, creando un equilibrio perfetto tra rusticità contadina e raffinatezza pasticceria.



A fare della gubana una vera e propria scelta di vita è stata la famiglia Dorbolò. Tutto ebbe inizio negli anni '30 con la signora **Antonietta**, vedova di **Antonio Dorbolò**. Nel secondo dopoguerra, la sua maestria era tale che i contadini delle valli le portavano i propri ingredienti affinché lei preparasse le gubane per l'intero paese. Questo le valse il soprannome di "Antonietta Hubanciarza" – quella delle gubane.

Visto il successo, nel 1955 Antonietta fondò ufficialmente l'azienda. La crescita proseguì nel 1963 con la costruzione dello stabilimento a San Pietro al Natisone e, nel 1969, con l'installazione di un elemento distintivo tuttora operativo: un forno a tunnel lungo 18 metri, che garantisce una cottura lenta e uniforme, fondamentale per la fragranza del prodotto.

"Dietro Dorbolò c'è prima di tutto una famiglia e un legame profondissimo con il territorio delle Valli del Natisone", racconta a *Virtù Quotidiane* **Jessica Dorbolò**, che insieme alla sorella **Joelle** gestisce l'azienda. "La nostra attività nasce con nostra nonna Antonia e il percorso è stato un equilibrio di crescita graduale, di scelte coraggiose e di tanta dedizione quotidiana".



“Siamo partiti con l’idea di valorizzare un dolce simbolo come la gubana e, passo dopo passo, lo abbiamo trasformato in un progetto imprenditoriale che guarda al futuro senza dimenticare le proprie radici”.

Si dice che ogni famiglia delle Valli del Natisone abbia la sua ricetta segreta per la gubana.

www.virtuquotidiane.it L’eredità di “Antonietta Hubanciarza”, come le sorelle Dorbolò hanno rivoluzionato la gubana

“La nostra è il risultato di un equilibrio costruito negli anni: qualità delle materie prime, lavorazioni lente e una cura costante per ogni dettaglio. Più che un segreto, è un sapere che si affina nel tempo”.

“L’identità la proteggiamo restando fedeli alla nostra idea di prodotto: riconoscibile, coerente e legato al territorio, anche quando lo portiamo fuori dai confini locali. Il marchio, l’immagine coordinata e la costanza qualitativa fanno sì che chi assaggia una gubana Dorbolò sappia esattamente cosa aspettarsi”.

San Pietro al Natisone è terra di confine e di incroci culturali. La mescolanza di sapori slavi e friulani fa parte della storia dell’attività. La gubana stessa racconta questa contaminazione. “Il nostro lavoro è proprio quello di mantenere viva questa identità di confine, rendendola attuale e comprensibile anche a chi viene da lontano”.

La gubana richiede pazienza, dalla lievitazione alla preparazione del ripieno. In un’epoca dominata dalla velocità, Dorbolò difende i tempi lenti dell’artigianalità. “Non rincorriamo la velocità a tutti i costi, perché sappiamo che certi risultati si ottengono solo rispettando i tempi naturali. La lievitazione, la preparazione del ripieno, le lavorazioni manuali: sono passaggi che fanno la differenza. Il nostro compito è far capire al cliente che dietro ogni prodotto c’è tempo, esperienza e attenzione”.

L’immagine coordinata dell’azienda comunica un lusso accessibile e molto contemporaneo. La scintilla che ha spinto a vestire un dolce antico con un abito così moderno è stata la volontà di far dialogare tradizione e presente. “La gubana è un dolce antico, ma non deve restare legato solo al passato o alle feste”.

“Abbiamo scelto un’immagine più contemporanea per renderla attuale, per raccontarla in modo nuovo e avvicinarla anche a chi magari non la conosceva. È stato un modo per darle il posto che merita, anche in contesti più moderni. Per lo stesso motivo abbiamo anche aperto La Gubana Boutique, un posto dove celebrare la gubana come davvero merita ed innalzarla di valore”.



La sfida è cambiare la percezione. Far capire che non è solo un dolce delle occasioni, ma qualcosa da concedersi in qualsiasi momento. “Per questo lavoriamo molto sulla comunicazione, sulle dimensioni, sulle varianti e sulla presenza nei negozi: vogliamo che diventi un’abitudine, non solo una tradizione”.

Dorbolò è tecnica e sentimento. “La tecnica si insegna, si impara con il tempo e con la pratica. Il sentimento invece nasce stando dentro al laboratorio, respirando quell’ambiente e capendo quanto valore c’è dietro ogni prodotto”.

Esistono assemblaggi insoliti, ma sorprendentemente azzeccati, in cui gustare la gubana. “Forse il più insolito abbinamento l’ho visto fare a mio papà in occasione di una degustazione in un ristorante. La gubana con sopra una fetta di salame. Riprende la tradizione di abbinare la focaccia dolce coi salumi”.



Ed è proprio questo che sorprende, un dolce così legato alla tradizione riesce ad adattarsi a contesti diversi senza perdere la sua identità. “Attualmente noi proponiamo “la gubana estiva”, un abbinamento con una pallina di gelato al fiordilatte e una coulis di lamponi. La gubana diventa così un dessert fresco con una punta di acidità, che può essere il fine pasto ideale anche in ristorante”.

Capita, spesso, di associare il profumo del laboratorio di prima mattina a un ricordo preciso della propria infanzia. “Il ricordo del profumo di mio papà che ci veniva a prendere a scuola dopo aver finito di infornare le gubane. Si portava sui vestiti questo profumo di gubane appena cotte e me lo ricordo perfettamente”.

Oggi, l’eredità Dorbolò è nelle mani della terza generazione, rappresentata da Joelle e Jessica. La sfida vinta è stata quella di trasformare un dolce profondamente radicato nel territorio in un’eccellenza capace di parlare ai palati moderni, senza mai tradire quel profumo di noci e uvetta che, quasi un secolo fa, usciva dal forno di nonna Antonietta.