



Si preparin li fulis

## L'ANGOLO DELLA CUCINA

## LA GUBANA GORIZIANA

(DAL RICETTARIO DELLA SIG.RA  
GIORGIA LUZZATO - GUERRINI  
ROSSARO)

Pasta sfoglia per 4 gubane:

1/4 burro, 1/4 farina, 2 uova piccole, 2 cucchiaini aceto, sale.

Prima pasta:

Metà farina, 2 tuorli, aceto, sale e bianchi a neve. Si lavora leggermente con le dita e si aggiunge un pò di farina.

Seconda pasta:

Dapprima si sminuzza il burro su tavola o marmo bagnato, poi si aggiunge la restante farina, facendo una pasta che si lascia riposare 1/2 ora. Si allarga la prima pasta, vi si pone il panino della seconda sopra e si piega in 3 a libro per 7 volte, lasciando riposare la pasta al fresco negli intervalli.

Ripieno per 4 gubane:

33 hg. mandorle sgusciate, 3 hg zibibbo, 3 hg. malaga ripulita de-

gli acini, 75 gr. cedro, 75 gr. arancini, 75 gr. pinoli, 75 gr. cioccolata.

Caramellare i pinoli con solo zucchero e poi pestarli riducendoli a farina. Sbucciare le mandorle, asciugarle al forno poi grattugiarle. Pulire le uova e metterle separatamente a bagno nel Picolit o vino passito per almeno 12 ore. Bagnare le mandorle, inzuccherate a piacere, con un po' di maraschino e col succo di 2 arance, unire un po' di vaniglia, la cioccolata grattata e mescolare bene il tutto. A parte preparare in un tegamino un po' di burro fuso cui si uniscono 2 tuorli d'uovo, un po' di rum e gli albumi a neve.

Il liquido ottenuto serve per pennellare la sfoglia all'interno e all'esterno. Si divide la sfoglia in 4 parti. Si stende e si allarga a rettangolo (cm. 45 x 25) sullo strofinaccio infarinato leggermente. Si unge pennellando col liquido preparato. Aggiungere distribuendo la quarta parte di ogni ripieno: mandorle, uve asciugate, cedrini e arancini sminuzzati, pinoli e qua e là qualche fiocchetto di burro. Arrotolare e fare una forma a chio-ciola. Posarla su una carta oleata unta leggermente di burro. Pennellarla esternamente col liquido preparato.

A due a due cuocerle in forno (a metà) dapprima caldissimo e poi moderato per 10 minuti.

Questa è l'unica ricetta di gubana goriziana che abbia fra gli ingredienti la cioccolata.

## UN DIBATTITO

## Sagra come cultura popolare

Nell'ambito dei festeggiamenti dell'ultima sagra borghigiana ha avuto luogo, su iniziativa del gruppo di quartiere in collaborazione con il Centro, un primo tentativo di analisi e studio della attualità e validità della sagra stessa sul piano della cultura popolare.

Il problema, trattato dallo storico De Luisa e sviluppato, sotto il profilo sociologico, dalla dott.ssa Boileau, dopo aver dato l'occasione di ripensare ai valori intrinseci di questa festa, ci impegna, oggi, da un ulteriore approfondimento della tematica per l'esigenza di continuità che una ricerca di tale tipo richiede.

Premesso che la sagra è un dato storico intessuto di valori sentimentali e umani e che per questi motivi è significativa per i sanrocari di vecchia data, è stabilito che essa è frutto di genuina tradizione, ciò non fornisce ancora una completa risposta alle esigenze di motivazioni che oggi si pongono dal momento che il contesto sociale in cui la festa si svolge è totalmente diverso da quello che ne volle la nascita.

In sintesi i temi che dovevano essere sviluppati, si possono articolare in tre punti: la sagra intesa come proposta culturale attuale; quindi la ricerca dei valori che oggi la devono giustificare affinché non si riduca unicamente a celebrazione nostalgica e formale o peggio a fatto consumistico; la possibilità che essa sia occasione di incontro e di reale partecipazione nella sua promozione e gestione, in modo tale che la festa sia uno dei momenti significativi della vita del borgo.

Fondamentale è l'approfondimento, sulla base degli elementi offerti da quel dibattito, delle motivazioni e dei valori che la devono informare in quanto qui ritro-

viamo la discriminante tra festa popolare e festa consumistica.

Alla base di ogni manifestazione che vuole essere popolare è la comprensione degli originari valori della cultura popolare e il rifiuto del modello proposto dalla non cultura borghese, ossia individualismo, consumismo, isolamento, esagerazione del «privato». Alternativi sono i valori della solidarietà, della comunicazione, dell'assunzione responsabile dei problemi della collettività, della partecipazione consapevole nell'impegno per una qualità migliore di vita.

Tutto questo può apparire troppo problematico se rapportato, ad una esperienza particolare e limitata qual'è una festa popolare, ma è invece determinante che anche quel momento sia consapevolmente condotto ed inserito in una più generale esigenza di partecipazione alla vita del quartiere, come fatto di animazione ed incontro.

Chiariti tali presupposti, ne conseguono alcune indicazioni che avallano la tesi di realizzare operativamente il progetto di rendere la nostra sagra un momento realmente significativo: innanzitutto con una gestione estremamente aperta alle diverse realtà sociali presenti nel borgo che possono contribuire in vari modi ad arricchire la manifestazione. Un esempio potrebbero essere l'esposizione di prodotti artigianali locali o attività presentate dai bambini della scuola elementare o della scuola del pre-addestramento, etc., oppure l'inserimento nel corso delle manifestazioni di dibattiti su problemi locali o più ampi o più strettamente culturali. Un'altra possibilità sarebbe data da una maggior apertura ai giovani affinché sentano come «propria» la festa e quindi più stimolati alla partecipazione.

Gruppo Quartiere San Rocco

## CAMPIONCINI



Gli atleti della San Rocchese, unica formazione goriziana della categoria juniores, hanno ottenuto un brillante risultato vincendo il girone provinciale di Udine. Con nove vittorie complessive e una serie di interessanti prove sul piano tecnico e spettacolare, la formazione del nostro Borgo, si presenta ora al traguardo della finale regionale. Una vittoria permetterebbe ai ragazzi di partecipare alla fase finale del campionato a Roma. Ai bravissimi atleti, ai dirigenti e al pubblico degli appassionati un plauso e un riconoscimento sincero. Nella foto una recente formazione con l'allenatore Giuseppe Mazzilli e il direttore tecnico Walter Zoff.

Supplemento al n. 14  
di «VOCE ISONTINA»

Gorizia, 2 aprile 1977

DIRETTORE RESPONSABILE  
MAFFEO ZAMBONARDI

Aut. Tribunale di Gorizia n. 33  
del reg. dd. 7 gennaio 1958.

ARTI GRAFICHE CAMPESTRINI  
GORIZIA