

## **PAN DEI QUARTI, LA NUOVA CREATURA DOLCIARIA DELLE SORELLE NURZIA ISPIRATA ALLA STORIA DELL'AQUILA**

13 Dicembre 2018

di **Daniela Braccani**



L'AQUILA – Sono i Quarti di Santa Maria Paganica, Santa Giusta, San Pietro a Coppito e San Marciano, simboli fondanti della “magnifica citade” ad aver ispirato la creazione di un dolce che racchiude in sé la storia, la tradizione e l’opulenza della città dell’Aquila.

Si chiama Pan dei Quarti la nuova creatura dolciaria della storica impresa Sorelle Nurzia, fondata nel 1835, famosa in tutto il mondo per la produzione del torrone “aquilano” tenero al cioccolato, di recente entrata a pieno titolo nell’elenco dei Pat, acronimo di prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Un riconoscimento certificato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari, e forestali che dà lustro non solo all’azienda dolciaria ma a tutta la città

capoluogo dell'Abruzzo.

Quattro Quarti per altrettanti ingredienti fondamentali. Ricoperto di cioccolato fondente e granella di torrone aquilano, il Pan dei Quarti ha un'anima soffice di pan di Spagna alle mandorle amare aromatizzata al Rhum, ed è racchiuso in un'elegante e raffinata confezione rigida che richiama i motivi geometrici della Basilica di Collemaggio con i suoi masselli bianchi e rosa.

"Come azienda che esporta in tutto il mondo, abbiamo pensato alla mancanza di un dolce tipico che rappresentasse la città dell'Aquila", spiega a *Virtù Quotidiane* **Carlo Farroni**, titolare dell'azienda Sorelle Nurzia, mentre ci offre in esclusiva il primo assaggio del "dolce abruzzese al torrone aquilano" appena lanciato sul mercato.

La città dell'Aquila, nata come "città di fondazione" intorno alla metà del XIII secolo, sulla base di un preciso progetto urbanistico elaborato dai sovrani angioini, è di fatto la città dei Quarti. "Da questa riflessione - racconta Farroni - è nata l'idea di realizzare un dolce ad essi dedicato. Quattro anche gli elementi che compongono il Pan dei Quarti, una copertura di cioccolato fondente e granella di torrone aquilano Sorelle Nurzia, il pan di Spagna alle mandorle e il liquore di Rhum e Amaretto, il procedimento di realizzazione è totalmente artigianale".

"Abbiamo dedicato molto lavoro anche alla grafica della confezione realizzata da **Guido Rispoli**, grafico ufficiale dell'azienda Sorelle Nurzia da oltre vent'anni, con la collaborazione dell'artista aquilana **Valentina Pastorino**", rivela il produttore dolciario con evidente soddisfazione.

Sui lati della scatola sono riportate le immagini originali dei Quarti, ciascuno con il proprio stemma e la propria bandiera, sullo sfondo la riproduzione della parete della Basilica di Collemaggio, con il rosone in testa e l'immagine storica delle Sorelle Nurzia, le inconfondibili donne con la ghirlanda di fiori.

Sulla confezione è riportata anche la storia della città edificata appunto su quattro quarti, a loro volta suddivisi in una maglia ortogonale di locali nei quali decine di borghi circostanti, 99 secondo la leggenda, hanno potuto edificare case, chiese, piazze e fontane.

L'immagine dei prodotti Nurzia ha da sempre rappresentato un valore aggiunto con i suoi incarti originali, fatti a mano, realizzati con la stessa cura riservata ai dolci, perché "ciò che appare ha un valore importantissimo nell'identificazione ed esaltazione del prodotto e della sua storia".

Il battesimo sul mercato del Pan dei Quarti è già avvenuto, i clienti, in appena due mesi e senza alcuna promozione mediatica, hanno già apprezzato largamente il dolce che pesa 600 grammi, disponibile presso la rivendita al pubblico di Bazzano (L'Aquila), sede ufficiale dell'azienda Sorelle Nurzia, visitata in questi giorni anche dalle telecamere della nota trasmissione televisiva *Linea Verde* di Rai 1.

## LE FOTO



































