

SORELLE E FRATELLI NURZIA, LA VERA STORIA DEL TORRONE AQUILANO CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

14 Dicembre 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Nel catalogo del 1901 il torrone Nurzia al cioccolato era venduto al prezzo di 5 lire al chilogrammo. È una storia lunga un secolo quella della famiglia Nurzia, scandita negli anni da coraggio, grandi abilità artigiane, intraprendenza e aspre liti familiari, un vissuto intenso che ha portato alla creazione di un prodotto unico conosciuto in tutto il mondo, vincitore di premi, medaglie e lodi, come quella di Papa Pio X, come ricorda anche l'enciclopedia Treccani.



Quello Nurzia è stato il primo torrone tenero al cioccolato d'Italia, una “rivoluzione” nel settore dolciario rispetto al classico torrone in commercio, bianco e duro con le mandorle. La

consistenza tenera del torrone Nurzia, ancora oggi esclusiva e marchio della produzione aquilana, ha così varcato i confini nazionali. Un successo dirompente per la piccola realtà economica di un centro montano pastorale quale era L'Aquila di quei tempi.

A conquistare il mercato non solo la bontà del prodotto ma anche gli incarti pregiati e le raffinate scatole, con l'immagine di una donna prosperosa ed elegantemente vestita in stile parigino, che si dall'inizio contribuirono con stile alla notorietà dilagante del tenero al cioccolato.

La storia ha inizio tra il 1700 e il 1800 quando **Gennaro Nurzia**, originario di Arischia, apre una bottega nella quale distilla liquori, la China di sua produzione è tra gli alcolici più apprezzati e venduti dell'epoca. Suo figlio **Francesco Saverio**, nel 1835, inaugura nel cuore cittadino di Piazza Duomo l'Antica pasticceria Nurzia, restaurata nella foggia dei caffè parigini con gli affreschi di **Carlo Patrignani**, allievo del pittore **Teofilo Patini**, ancora oggi sede, in ristrutturazione, della produzione Fratelli Nurzia.

L'intuizione geniale del torrone è però di uno dei cinque figli di Saverio, **Ulisse**, autore con il suo estro della pregiata ricetta del torrone tenero a frattura netta. Lusingato dalle proposte di molte aziende interessate a rilevare il marchio e forte del risultato ottenuto, Ulisse prova anche ad estendere la produzione del torrone a Milano ma senza il clima, l'aria e l'acqua del Gran Sasso il risultato è deludente. L'Aquila è l'unica patria che il torrone tenero può avere.

Ma quando e perché ha inizio la scissione tra fratelli e sorelle Nurzia?

Fu negli anni Quaranta che Ulisse, intenzionato a ritirarsi dagli affari, decise di lasciare la sua attività nelle mani dei figli **Tito, Ada e Ines**. Preoccupato per le esuberanze giovanili del figlio maschio, lasciò in eredità ai nipoti nascituri, Ulisse junior e Giovanni, figli di Tito, il negozio in Piazza Duomo, il laboratorio e la casa di famiglia in centro storico, alle figlie Ada e Ines invece donò i suoi brevetti e la possibilità di utilizzare il marchio Nurzia.

Fu allora che presero avvio due diverse produzioni di torrone: quella dei Fratelli Nurzia e quella delle Sorelle Nurzia, così come è ancora oggi.

A dispetto dei timori paterni, Tito continuò la produzione dolciaria sotto il nome di Antica ditta F.lli Nurzia, Ada e Ines invece sotto la ragione Sorelle Nurzia. All'inizio degli anni Sessanta Ines decise di cedere la sua quota ai fratelli **Corrado, Paolo e Vincenzo Farroni**, importanti grossisti di alimenti.

Gioco forza la concorrenza divenne molto accesa, una "guerra" a suon di confezioni copiate,

manifesti provocatori con la scritta “L’Inconfondibile” e contenziosi giudiziari con i quali però il tribunale riconobbe a entrambe le ditte il diritto di produrre il torrone utilizzando ciascuna una propria confezione.



“Oggi i rapporti tra Sorelle e Fratelli sono di normale convivenza imprenditoriale. Abbiamo mantenuto una produzione artigianale ma su scala industriale, il procedimento è perlopiù manuale. Il torrone è lo stesso di sempre, la ricetta è quella di Ulisse”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Carlo Farroni**, che ci accoglie nella sede Sorelle Nurzia di Bazzano, anche vendita diretta al pubblico, insieme a suo padre **Corrado**, oggi novantenne, testimone diretto di anni di storia e produzioni e alla nipote di Ada Nurzia, **Francesca Cantalini**.

“Il Canada è il paese straniero dove si consuma più torrone Sorelle Nurzia perché c’è la più grande comunità di abruzzesi nel mondo. Una trentina di anni fa – ricorda con fierezza Carlo – avevamo una confezione di torrone che poteva essere affrancata e spedita, si chiamava Nurzia nel mondo. Come Sorelle abbiamo allargato la produzione con i torroncini, i torroni aromatizzati, come quelli alla cannella e ai frutti di bosco per citarne alcuni, pasticcini, pandori e panettoni, con l’intenzione di destagionalizzare l’azienda e lavorare tutto l’anno”.



“La ricetta del nostro torrone è quella di Ulisse, il procedimento della produzione è lo stesso di un secolo fa, facciamo ancora tutto a mano”, dice **Natalia Nurzia**, figlia di **Ulisse Nurzia** e **Giuliana Dipietrantonio**, titolare insieme al fratello **Francesco** della pasticceria e laboratorio di Piazza Duomo attualmente in ristrutturazione.

“Una tradizione che passa di generazione in generazione, con mia figlia **Maria** siamo alla settima – afferma orgogliosa – Lavoriamo principalmente per il territorio nazionale e abbiamo allargato la produzione con il gelato al torrone nel periodo estivo, le uova pasquali, pandori e panettoni, cioccolato spalmabile e cioccolatini”.



Il torrone tenero al cioccolato Nurzia, di entrambe le ditte, è prodotto e inscatolato ancora a mano, alcune fasi della lavorazione come la spalmatura non si possono infatti meccanizzare.

Durante il regime fascista i Nurzia riuscirono a fronteggiare i limiti imposti all’importazione di cioccolato e cacao che arrivavano in treno dalla Svizzera.

L'Antica pasticceria Nurzia ha superato senza gravi danni le guerre mondiali, il terremoto del 1915 e quello più recente. Nurzia è un marchio simbolo di lavoro e impegno, di una città che si divide ma che va avanti nonostante tutto.