

ZUCCHERO E CECI AL POSTO DI MIELE E UOVO, IL PRIMO TORRONE VEGANO D'ITALIA È AQUILANO

18 Dicembre 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – È aquilano il primo torrone vegano al cioccolato d'Italia. L'azienda Sorelle Nurzia ha infatti lanciato sul mercato un prodotto tradizionale e di qualità ma in puro stile veg per la gioia di tutti i praticanti del veganesimo, un popolo in grande aumento che conduce uno stile di vita senza consumare risorse provenienti dal mondo animale.

Il primo torrone tenero al cioccolato dedicato ai vegani segna un'evoluzione importante dello stile alimentare, dei consumi e della produzione, nel rispetto di una tradizione secolare ma

con lo sguardo rivolto verso il futuro. Il torrone morbido al cioccolato Nurzia si produce dal 1835, una storia lunga e travagliata, fatta di coraggio, abilità artigiane e aspre liti familiari come raccontato da questo giornale.

“Abbiamo sostituito i due ingredienti di origine animale, il miele e l’albume d’uovo – racconta a *Virtù Quotidiane* **Carlo Farroni**, l’ideatore del torrone veg firmato Sorelle Nurzia, titolare insieme a suo padre **Corrado** e alla famiglia Nurzia dell’azienda dolciaria – Al posto del miele utilizziamo lo zucchero invertito, uno zucchero allo stato liquido con le stesse peculiarità del miele ma con un sapore un po’ diverso, poi aggiungiamo un’acqua ottenuta dall’ebollizione dei ceci che lavorata diventa simile all’albume d’uovo per consistenza e poi la fecola di patate. Il cioccolato e le nocciole sono gli stessi”.

Il torrone vegano delle Sorelle Nurzia è certificato dall’ente di certificazione internazionale Dnv GI-Business Assurance, garanzia di un processo produttivo che risponde a una specifica tecnica che riassume i principi contemplati dalle principali normative internazionali di riferimento per la produzione alimentare vegana.

“Per la certificazione il prodotto è stato analizzato e l’azienda ispezionata per verificare l’assenza totale di grassi animali – spiega il produttore Sorelle Nurzia – Un’idea che sta avendo un gran successo soprattutto nel nord Italia. Lo apprezzano anche molti non vegani forse per il sapore originale e leggermente amarognolo”.