

COME SI FA UN UOVO DI PASQUA: LA LEZIONE DI NATALIA, "SENZA AMORE NON ESCE BENE"

16 Aprile 2017



L'AQUILA - Avete presente quelle trasmissioni american style in cui si spiega come vengono realizzati gli oggetti di uso quotidiano, e nelle quali però si vedono all'opera solo asettici robot e inquietanti catene di montaggio completamente automatizzate?

Se la risposta è sì, dimenticatele.

Perché nel laboratorio della signora Natalia Nurzia, all'Aquila ci si sporcano ancora le mani di cioccolato, è ancora l'artigianalità a farla da padrona, il macchinario è al servizio dell'ingegno umano e non viceversa.

E ogni prodotto è a suo modo unico.

Natalia, del resto, fa parte della nota azienda Fratelli Nurzia, celebre per suoi torroni, uno dei prodotti tipici del territorio aquilano, e per il bar che per anni dopo il terremoto è stata l'unica attività aperta in piazza Duomo.

AbruzzoWeb è andato a trovare Natalia Nurzia proprio nelle ore in cui si lavorava senza sosta a realizzare uova di cioccolato in vista della Pasqua.

Nel video, vengono rivelati tutti i passaggi e i segreti per realizzare un uovo di Pasqua artigianale, attraverso la miscelazione del cioccolato, il riempimento degli stampi, il giro di giostra in un macchinario adibito a conferire la forma perfetta.

E poi, ancora, la foderatura e le rifiniture.

Natalia tiene però a ricordare che al di là della tecnica e delle attrezzature utilizzate, "il vero segreto resta la qualità della materia prima, cioè l'amore. Altrimenti nulla può uscire bene".

Il giornale AbruzzoWeb è iscritto al Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli