

PAOLA E CARMELA, DA 50 ANNI A "SORELLE NURZIA" "QUEL PROFUMO DI TORRONE CHE NON VA PIU' VIA..."

18 Ottobre 2013



L'AQUILA - Solo l'abbigliamento è cambiato. Gonne lunghe e pantaloni hanno preso il posto di minigonne e stivali altissimi, la tenuta perfetta per la passeggiata sotto i Portici dopo le 8 ore di lavoro in fabbrica.

Il sorriso, quello sì, è rimasto lo stesso: sereno e radioso anche in bianco e nero, allora, oggi forse meno sbarazzino ma ancora fortemente contagioso.

Le cugine Carmela e Paola Speranza nella foto avevano all'incirca 17 anni. Era la fine degli anni '60 e già lavoravano da qualche tempo alla fabbrica di Sorelle Nurzia.

Sono passati parecchi anni da allora, ma loro sono ancora lì. Nulla può allontanarle da quel profumo di dolci "che non ti lascia mai, te lo senti dappertutto", raccontano.



E oggi, sebbene solo nei momenti in cui c'è più bisogno di una mano per la produzione, loro sono lì, a incartare le confezioni di torrone con quei gesti affascinanti, veloci e automatici, di chi il mestiere ce l'ha tutto nelle mani.

Ed è tra il rumore delle macchine che piano piano impastano il cioccolato e l'odore familiare dei biscotti appena sfornati, che

si lasciano andare ai ricordi, fino alla vecchia fabbrica del centro, in viale Francesco Crispi alla Villa comunale.

“Dalle 8 di mattina alle 18, avevamo due ore di intervallo e poi si tornava a lavoro”, racconta Paola, che insieme alla cugina e un altro gruppetto di ragazze ogni mattina arrivavano con l’autobus da San Benedetto di Bagno fino in centro.

Ma appena ci si toglieva il camice, il pensiero andava subito alla passeggiata in centro prima di prendere il bus per il ritorno a casa.

“Allora c’era donna Ada (Nurzia, ndr) che ci accompagnava all’uscita per controllare che non ci fosse nessun ragazzo ad aspettarci fuori dalla fabbrica. Attraverso le vetrate alcuni ragazzi ci scorgevano, spesso accadeva che poi volessero incontrarci”.

Mentre si era a lavoro, però, si lavorava seriamente e con impegno, lo stesso di oggi. “Ci occupavamo di tutto, dalla produzione al confezionamento. L’artigianalità è rimasta invariata, si ‘spiana’ come allora. Ma a quei tempi si faceva proprio tutto a mano: dovevamo anche scegliere le nocciole migliori e tostarle”, spiega Carmela, mentre le sue mani non si fermano e continuano a piegare l’incarto e avvolgerci dentro il torrone.

Difficile scegliere la parte più bella della catena di produzione. “Mi piace la fase di taglio del torrone e la glassatura con il cioccolato”, dice Carmela, mentre per Paola “è bello ogni passaggio del torrone ma anche la produzione di biscotti e pizze di Pasqua è davvero affascinante”.

Sebbene abbiano visto ogni passaggio della realizzazione del famoso oro “nero” di Sorelle Nurzia, quando si chiede la ricetta del torrone la risposta è la stessa: non si conosce e riprovare a farlo in casa è troppo difficile. “Ci sono procedimenti delicati e particolari che non si possono replicare. L’attenzione a portare il miele a una certa temperatura, così come quella del caramello”.

Il trucco per un torrone così perfetto, però, c’è e si può dire. “La materia prima, che è sempre di qualità: per fare un esempio, le nocciole ormai da anni provengono dallo stesso produttore, il cioccolato è quello puro, il miele, lo zucchero, è tutto di qualità. La nostra non è pubblicità, ma la pura verità!”.

Un altro trucco, che loro non svelano ma che si vede chiaramente stando nella fabbrica è il clima sereno e familiare che si respira.

“Franco (Farroni, titolare dell’azienda, ndr) ci chiama ancora ‘ragazze’, dicono scherzando. “Per noi è come stare in una grande famiglia, trascorriamo più tempo in fabbrica che in casa. L’ambiente è disteso, hai voglia di fare perché c’è fiducia tra tutti quanti noi”.

Un amore e una dedizione tali che la notte del 6 aprile 2009, della terribile scossa di terremoto, dopo aver pensato al bene dei propri cari, il pensiero è corso alle pizze di Pasqua che dovevano essere cotte quella mattina.

“Siamo tornate a lavoro dopo un mese dal sisma”. Il giorno in fabbrica e la notte in tenda, mosse dalla passione per il loro lavoro.

Un sospiro e un sorriso, le mani rallentano per un attimo e poi continuano imperterrite a incartare. “Gli anni più belli li abbiamo passati dentro Sorelle Nurzia...”.