

SORELLE NURZIA, "NOSTRO TORRONE FATTO A MANO COME NELL'800"

27 Novembre 2012



L'AQUILA - Appena si mette piede nello stabilimento dell'azienda dolciaria Sorelle Nurzia si ha la sensazione di essere stati improvvisamente catapultati all'interno della fabbrica di cioccolato di Willy Wonka, il luogo cinematografico che ha fatto sognare i golosi di tutto il mondo.

Nel sito di produzione del celebre torrone che ha reso famosa L'Aquila nel mondo, l'attenzione messa in ogni singolo gesto di preparazione dei dolci produce lo stesso incanto, complice il delizioso aroma di cioccolato che inebria dolcemente.

Sono passati tanti anni da quel lontano 1835, quando Ulisse Nurzia ereditò da suo nonno Gennaro la passione per l'arte pasticceria e inventò il torrone tenero al cioccolato, una vera e propria rivoluzione in un periodo in cui esisteva solo quello bianco e duro.

Da allora è iniziata la produzione di questo dolce, con la creazione di numerose varianti, tutte realizzate con materie prime selezionatissime, come mandorle, nocciole, pistacchi di Bronte, tutta frutta italiana, cioccolato finissimo proveniente dal Belgio, oli essenziali purissimi e miele argentino.

Con il tempo anche l'assetto societario è cambiato e da 50 anni l'azienda è gestita anche dalla famiglia Farroni.

La ricetta continua a essere segretissima, ma seguita alla lettera, e la produzione assolutamente artigianale. La capacità produttiva massima è di circa 3 mila chili al giorno con attive 8 torroniere, enormi macchinari che impastano cioccolato, albume e miele. A lavorarlo, poi, sono le sapienti mani di operai che costituiscono il cuore dell'azienda.

"Il torrone è fatto manualmente - spiega Roberto Micco, responsabile commerciale dell'azienda - con le antiche caldaie che

sono soltanto cresciute di numero per produrre di più. Il nostro è un grande laboratorio, più che un'industria. La cura delle confezioni è rimasta la stessa attraverso gli anni e siamo ormai famosi nel mondo per la qualità del prodotto e la bellezza delle confezioni".

La produzione nel tempo si è ampliata, con l'aggiunta di nuovi prodotti come cioccolatini, biscotti, panettone, pandoro e uova di Pasqua e il marchio è ormai diventato sinonimo di qualità, oltre a essere riconosciuto come uno dei simboli della città.

Con la stessa forza con cui L'Aquila si sta risollestando dalle macerie del terremoto, così l'azienda ha lottato per riaprire i battenti dopo poco più di un mese dal tragico 6 aprile 2009.

Oggi le porte sono spalancate al futuro e verso mercati internazionali conquistati e da conquistare, l'e-commerce che prende sempre più piede e una importante produzione natalizia da sostenere. Sempre con qualità e attenzione.

Quante persone sono a lavoro già in questi giorni per affrontare la produzione del Natale?

Abbiamo 10 persone che lavorano con noi per tutto l'anno, da settembre a dicembre arrivano a 30. Le lavoratrici stagionali che tornano da noi sono sempre le stesse, siamo davvero una grande famiglia.

Della gestione e coordinamento della produzione si occupa Franco Farroni, che è un pilastro di questa azienda, il primo a entrare in azienda qui la mattina e l'ultimo a uscirne.

Siete un marchio riconosciuto a livello internazionale. Quali sono i mercati conquistati e quelli che si stanno aprendo?

L'importatore più grande è sicuramente il Canada, in Europa siamo abbastanza presenti così come negli Stati Uniti. Stiamo tentando di entrare nella sconfinata Russia e abbiamo contatti anche con la Corea del Sud, dove aprire un mercato è cosa tutt'altro che semplice.

Come affronta la vostra azienda un periodo di crisi economica generale unita agli effetti del terremoto, ancora molto palpabili?

L'11 maggio del 2009 abbiamo riaperto lo stabilimento con tutte le nostre forze e non senza difficoltà. Ma ci ha aiutato tantissimo la solidarietà che abbiamo ricevuto da tutta Italia e anche fuori dai confini nazionali.

Tanto che il 2009 è stato un anno positivo, nei successivi anni abbiamo fatturato un 5% in più.

Avete fatto della cura del packaging uno dei vostri punti di forza. Perché questa scelta?

Abbiamo deciso di realizzare una linea speciale di incarti fatti a mano per prodotti che vengono venduti in negozi specializzati, mentre riserviamo le confezioni standard industriali per la grande distribuzione.

State sperimentando anche l'e-commerce. Chiunque, in qualunque parte del mondo si trovi, può acquistare i vostri prodotti?

Esattamente. Abbiamo rinnovato il sito dove è ora possibile l'acquisto online. Le richieste arrivano anche da lontanissimo e questo ci rende orgogliosi e sempre più appassionati del nostro lavoro.

I nostri prodotti si possono comperare anche nei grandi supermercati sul territorio nazionale, come le Coop, Conad, Esselunga e Gs. Chi è a L'Aquila può venirci a trovare anche nel piccolo negozietto che dopo il terremoto abbiamo aperto a Bazzano, davanti il nostro stabilimento.