

TORRONE: PER DISSAPORE IL BIANCO SORELLE NURZIA E' SECONDO IN ITALIA

25 Dicembre 2017



L'AQUILA - È noto come il periodo natalizio sia quello più prolifico per l'enogastronomia: nei supermercati è un tripudio di dolci e prelibatezze, su queste spiccano panettoni e torroni e secondo una personale classifica, stilata dal sito specializzato www.dissapore.com, che si occupa di ricette, recensioni, alimentazione in generale e guida Michelin, al secondo posto, tra i torroni bianchi, spunta "l'aquilanissimo" Sorelle Nurzia, prodotto dal 1834.

Il torrone si è conteso la classifica con altri 5 torroni della stessa categoria e si è classificato al secondo posto, tra i prodotti in vendita nelle grandi distribuzioni alimentari, dopo il torrone San Marco, a seguire quello dell'azienda Sebaste di Grinzane Cavour (Cuneo), l'avellinese Nicola Di Gennaro, Sperlari e per finire il torrone dell'azienda di Cremona Vergari.

"Che meraviglia - si legge nell'articolo di dissapore.com - Sorelle Nurzia, simbolo d'Abruzzo, stupisce con la stecca morbida e mai spugnosa, che non appiccica, indice dell'uso di un miele di buon livello. Delicato al naso, non abbonda purtroppo nella frutta secca, che però è ottima, con i pistacchi in evidenza".

Un'unica pecca nella recensione, per il retrogusto: "l'aroma di vaniglia, che all'inizio allietta con i rimandi allo zucchero filato, alla fine persiste in modo quasi molesto. Non stupitevi troppo del prezzo: spesso i formati piccoli costano di più".

In ogni caso il goloso giornalista, ha premiato l'aquilanissimo torrone con un bell'8!.