ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’Aquila, l’Accademia Italiana della Cucina premia le eccellenze Fratelli Nurzia e Forno Placidi

27 Ottobre 2025



L’Aula consiliare di Palazzo Margherita ospiterà domani, martedì 28 Ottobre, la cerimonia di consegna dei Premi conferiti dall’Accademia Italiana della Cucina, Istituzione culturale riconosciuta dalla Presidenza della Repubblica, a due aziende artigiane aquilane che operano nel settore dell’alimentazione. Su segnalazione della Delegazione dell’Aquila diretta dal giornalista Demetrio Moretti, l’Accademia ha assegnato il Premio Dino Villani al Torrone tenero al cioccolato prodotto dalla ditta Fratelli Nurzia e il Premio Massimo Alberini al Forno storico Cav. Giulio Placidi. La consegna verrà fatta alle ore 18, con la partecipazione del Sindaco Pierluigi Biondi e del vice Raffaele Daniele.

Il Premio Dino Villani viene attribuito a prodotti artigianali di comprovata tipicità locale e con una tradizione da mantenere e tutelare*: è assegnato “al produttore” che si sia distinto nella lavorazione artigianale di un “prodotto alimentare” di rilevante e specifica qualità organolettica, lavorato con ingredienti nazionali tracciabili, di prima qualità e con una ben identificata tipicità locale.*

Il Premio Massimo Alberini, invece, viene assegnato a quegli esercizi commerciali o attività artigianali che, da lungo tempo, offrono alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme

vigenti.

La Delegazione aquilana ha proposto quest'anno queste due aziende con l'intento di tornare a premiare chi opera nel centro storico della città, dopo aver attribuito il riconoscimento, negli ultimi tempi, a prodotti del territorio, come la mortadella di Campotosto e il pecorino canestrato di Castel del Monte, o storiche attività come la salumeria dei Fratelli De Paulis di Paganica e la Pasticceria del Torrione (Guida)

A fine ottocento Ulisse Nurzia, con i fratelli, mise insieme una pasta morbida denominata Torrone tenero al cioccolato frammista di nocciole, che fu disponibile anche durante le guerre. Il torrone viene ancora prodotto nello storico laboratorio in Piazza Duomo all'Aquila, dove è tornato dopo la ricostruzione post-terremoto gestito da Francesco e Natalia Nurzia. Per questo riceverà il Premio Villani.

Passando al Premio Alberini, la scelta è caduta su una attività nata come panificio in via San Flaviano, nel centro storico dell'Aquila, per iniziativa di Giulio Plaicidi, che ne fece uno dei forni più noti in città. Ha continuato sempre come attività artigianale, affidandosi alla collaborazione della moglie e dei figli. Negli anni si è specializzato anche nella produzione di dolci. Costretto a spostarsi in periferia a causa dei danni del terremoto, è tornato nel centro storico, in Via Monte Guelfi. Oggi sono i figli Gianni e Carla a gestirlo. La consegna dei premi è aperta al pubblico.