



Da Pescara a Bologna: le tonde al padellino di Trieste Pizza arrivano in via Zamboni 24

Descrizione

La storica azienda pescarese nata negli anni Cinquanta, ha già portato le sue “pizzette” in diverse città italiane e del mondo. La nuova insegna sotto i portici della zona universitaria, a pochi passi da piazza Verdi, punta su artigianalità e qualità per conquistare i bolognesi

Trieste Pizza sbarca a Bologna e sfida l'agguerrita concorrenza con il suo bagaglio fatto di storia, tradizione, artigianalità e spirito imprenditoriale.

Il nuovo punto vendita del brand pescarese, diventato famoso per la sua **pizza tonda al padellino**, ha aperto il 24 ottobre **in via Zamboni 24** registrando un **debutto entusiasmante**. Tantissime persone si sono messe in fila per assaporare una delle **tante versioni proposte** al punto che in tre ore sono state sfornate oltre mille “pizzette”.



Una delle salette del locale di via Zamboni 24 (Foto © Ufficio stampa).

Trieste Pizza: dalle spiagge di Pescara al resto del mondo

L'azienda prende il nome dal **Lido Trieste**, uno dei tanti stabilimenti balneari pescaresi nati negli anni del boom economico. Già nel dopoguerra, sulle stesse spiagge, la mamma di **Gabriele Ciferni** vendeva pizzette e bombe alla crema che il marito produceva in un forno del centro.

Nel 1958 Gabriele apre la sua prima pizzeria nel centro di Pescara, ispirandosi proprio a quel luogo iconico. Probabilmente non immaginava che la sua insegna sarebbe diventata un'istituzione in città e che, qualche anno dopo, sarebbe riuscito ad acquistare le mura del Lido Trieste,

trasferendo lì la sede principale.

La passione si trasmette al figlio Riccardo che, negli anni Duemila, imprime una **nuova svolta al marchio** aprendo altri punti vendita, prima in Abruzzo, poi in Italia (Roma, San Benedetto del Tronto, Senigallia, Fano). Struttura l'attività in un franchising e concede licenze a New Yourk, Dubai e Ho Chi Minh, in Vietnam.

Oggi **Riccardo Ciferni** gestisce il Gruppo insieme alla moglie **Laila Di Carlo** e cureranno direttamente la gestione del negozio bolognese («*Stiamo cercando casa, ma com'è difficile*», ci confessano). Sono supportati da **Matteo Quattrocchi** e **Gianni Caruana**, oltre a una decina di altri ragazzi neo assunti, tra cui studenti residenti nel capoluogo emiliano, ma formati nei punti vendita storici.



Riccardo Ciferni e la moglie Laila Di Carlo (Foto © Luciano Monteleone).

Il segreto della pizza al padellino di Trieste Pizza

Ma qual è il segreto del successo di **Trieste Pizza**? Sicuramente l'artigianalità, gli impasti con farine semintegrali bio, la **lievitazione da 24 a 48 ore** e la qualità degli ingredienti utilizzati per i topping.



La “Pura”, la tonda al padellino con Mortadella Bidinelli (Foto © Luciano Monteleone).

La pizzette vengono cotte su un padellino di ferro blu in forno elettrico a 380 gradi, per assicurare la fragranza e l’alta concentrazione dei sapori in appena 16 centimetri di impasto. E, in effetti, **il morso si rivela croccante e goloso** grazie a sapori ben equilibrati, dai più semplici della **Margherita** a quelli più audaci e stagionali (ottime la *Zucca e guanciaie*, la *Coppa e zucchine* o la “*Pura*”, con Mortadella Bidinelli). Da un lato non è facile scegliere per la varietà della carta ma, nello stesso tempo, ognuno può individuare la pizza che rispecchia di più i propri gusti.



La Margherita e la Zucca e guanciale (Foto © Luciano Monteleone)



La Coppa e Zucchine (Foto © Luciano Monteleone).

Con due o tre pizzette (prezzi dai 2,50 € ai 4,80€) si consuma una cena appagante, ma è divertente anche ordinarla al banco e gustarla, dopo soli 4 minuti, sotto i portici mentre si passeggia.

Una schiera di fornitori fidati e di qualità

Negli anni, la selezione delle materie prime è stata una costante e nel menù, composto da una nutrita varietà di pizze rosse, bianche e una parte dedicata alla friggitoria, sono presenti diversi **Presidi Slow Food** e ingredienti come la mortadella Bidinelli, le farine biologiche di Molino Grassi,

il Pecorino di Farindola, i pomodori di Triveri, il peperone dolce di Altino, il Prosciutto di Parma, la porchetta, la zucca, il guanciale e l'olio di oliva extravergine biologico abruzzese, giusto per citarne alcuni. Non manca un buon assortimento anche di pizze gluten free.

Birre Almond e vini scelti dal sommelier di Niko Romito

Rigorosamente artigianali anche le birre Almond e una linea di vini creata ad hoc da **Gianni Sinesi**, head sommelier al tristellato **Casadonna Reale di Niko Romito**, con la cantina Valle Reale di Popoli.



La carta dei vini è curata da Gianni Sinesi (Foto © Ufficio stampa).

Chi non desidera la pizza, può ordinare zuppe, primi piatti, insalate e dolci fatti in casa, nelle tre ampie sale del piano superiore con wi-fi fibra e tv oppure nei 14 tavoli sotto i portici.

Trieste Pizza

Via Zamboni, 24 F – Bologna

Apertotutti i giorni dalle 10,30 alle 23,00; venerdì e sabato fino alle 02,00

www.trieste.pizza

Data di creazione

2024/11/11

Autore

luciano-monteleone