

FASE 2 L'AQUILA: TORNA LA MITICA PIZZETTA TRIESTE PRENOTAZIONI ONLINE PER ASPORTO IN SICUREZZA

11 Maggio 2020



L'AQUILA – Un sito dedicato che funziona anche come app per prenotare e scegliere le mitiche pizzette tonde Trieste, a lenta lievitazione e con farine biologiche certificate, e ritirarle sotto i portici di corso Federico II a L'Aquila, all'ora convenuta evitando assembramenti pericolosi.

Questa la soluzione adottata dalla pizzeria Trieste, che ha riaperto l'attività, almeno quella d'asporto sabato scorso, dopo due mesi di stop imposti dall'emergenza coronavirus.

La novità, dettata dalla contingenza e dalle ordinanze anti-covid, è la possibilità di scegliere il menù, oltre alle pizzette anche bibite e dolci, sul sito www.pizzeriatriestelaquila.it, e pattuire l'orario di ritiro, tra le 18 e le 22 tutta la settimana.

“La risposta è stata incoraggiante e positiva, “Buona parte dei clienti hanno prenotato e anche pagato on line, è questo ha fatto sì che non si siano creati assembramenti ed attese”, spiega ad *Abruzzoweb* l'imprenditore Luca Paiola, uno dei soci del locale che ha aperto i battenti nel 2018, portando a L'Aquila, la mitica pizzetta tonda nata a Pescara negli anni cinquanta dalle mani di Gabriele Ciferni nello storico stabilimento balneare “Trieste”, divenuta un vero e proprio prodotto tipico abruzzese, identificato per dimensioni e sapore appunto come “la pizzetta di Trieste”.

Un modo per ripartire, in attesa di poter finalmente tornare a fare servizio al tavolo, seppure con limitazioni a dir poco penalizzanti.

“Scalpitiamo per riaprire anche il locale interno ed esterno, attenendoci alle disposizioni, che sono in via di definizione e ufficializzazione. Una cosa la diamo però per scontata, dovremo dimezzare i posti a sedere, per garantire le distanze, e questo avrà una pesante conseguenza di carattere economico. Del resto siamo come tutti i nostri colleghi consapevoli che l'afflusso di clienti non potrà essere quello di prima. Il settore della ristorazione, anche per questo motivo, deve avere risposte importanti dalle istituzioni, a cominciare da un abbattimento della pressione fiscale”.

Ma detto questo aggiunge Paiola, “l'importante è ripartire, impastare, infornare e servire pizze ai nostri affezionati clienti, far tornare intanto al lavoro, seppure part-time, due dei nostri dieci dipendenti, ora in cassa integrazione. Noi abbiamo la stessa determinazione che avevamo due anni fa, quando abbiamo deciso di avventurarci in questa esperienza imprenditoriale proponendo qui a L'Aquila un prodotto genuino ed originale, la pizzetta Trieste, in un centro storico ancora nel pieno della ricostruzione post-sismica, e ancora poco popolato. Quella scommessa l'abbiamo vinta, supereremo anche questa durissima prova”.