AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

TRIESTE PIZZA, LA TONDA AL PADELLINO SIMBOLO DELL'ABRUZZO DA OLTRE 60 ANNI ARRIVA A BOLOGNA

9 Novembre 2024



BOLOGNA – Erano gli anni del boom economico, lungo le spiagge nascevano i primi stabilimenti e a Pescara iniziava l'avventura del Lido Trieste, frutto dell'intraprendenza di Gabriele Ciferni, figlio di una signora che già nel dopoguerra vendeva sulla battigia pizzette e bombe alla crema che il marito produceva in un forno del centro.

Una storia di famiglia, che di generazione in generazione trasmette passione per il proprio lavoro e istinto imprenditoriale fino agli anni Duemila, quando la pizzetta tonda al padellino di Trieste, oramai da decenni simbolo della città adriatica, inizia il suo viaggio nel resto d'Italia e anche all'estero. È l'intuizione di Riccardo Ciferni, che oggi insieme alla moglie Laila Di Carlo guida l'intera avventura imprenditoriale, a portare all'apertura di diversi punti vendita e a trasformare l'attività anche in un franchising.

Quello che per Pescara era ormai già da tempo un prodotto di riferimento nella ristorazione veloce di qualità e identificato per dimensioni e sapore come "la pizzetta di Trieste" proprio perché veniva comunemente associata al nome del lido, si fa così apprezzare con il marchio "Tonda" a Roma, San Benedetto del Tronto, Senigallia, Fano e persino New York e Dubai, oltre a numerosi centri minori dell'Abruzzo.

Un successo che ora punta a replicare anche a Bologna, dove ha aperto il 24 ottobre nella centralissima via Zamboni, al civico 24, cuore della movida e della vita universitaria.

Nonostante la crescita esponenziale che il brand ha conosciuto negli anni, la pizzetta di Trieste mantiene il carattere artigianale della produzione anche negli ormai numerosi punti vendita in Italia e all'estero.

Cotta sul 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, la tonda di Trieste ha accompagnato generazioni di pescaresi sin dal 1958, quando è nata nell'omonimo Lido sul lungomare Matteotti.

Nella nuova pizzeria di Bologna sono disponibili oltre trenta farciture su ciascun disco di pizza, formate da ingredienti cotti o aggiunti all'uscita. È possibile sceglierla dal banco oppure ordinarla al momento e, in soli quattro minuti, verrà sfornato un prodotto sempre fresco e di qualità. È ottima mangiarla aperta o piegata, a passeggio o comodamente seduti.

Nel menù, composto da una nutrita varietà di pizze rosse, bianche e una parte dedicata alla friggitoria, fanno ingresso anche materie prime come la mortadella Bidinelli, la porchetta, la zucca e il guanciale. Un'altra sezione altrettanto ricca, inoltre, è esclusivamente gluten free. Tutte le pizze vengono farcite con ingredienti freschi e lavorati al momento dietro al banco a vista.

Le materie prime selezionate per le pizze, alcune delle quali Presìdi Slow Food, provengono direttamente dall'Abruzzo e dall'Emilia Romagna, dal mix di farine bio all'olio evo bio; dal pomodoro ai latticini, passando per il peperone dolce di Altino e il formaggio pecorino di Farindola, e naturalmente al prosciutto di Parma, giusto per citarne alcuni.

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.

E non ci si ferma alla pizza ma si possono gustare anche zuppe, insalate e primi piatti per pause pranzo, e ancora dolci fatti in casa, nelle tre ampie sale del piano superiore con wi-fi fibra e tv oppure nei 14 tavoli sotto i portici.

L'imprinting familiare che caratterizza Trieste Pizza è stato dato pure al locale di Bologna, guidato in modo diretto da Ciferni e sua moglie, supportati da Matteo Quattrocchi e Gianni Caruana, oltre ad una decina di altri ragazzi neo assunti, tra cui anche studenti residenti nel capoluogo emiliano, ma formati rigorosamente nei punti vendita storici.

Trieste Pizza a Bologna è aperta tutti i giorni dalle 10,30 alle 23,00 e il venerdì e sabato fino alle 02,00.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli