Trieste Pizza, a Bologna arriva l’iconica pizza al padellino nata in Abruzzo

Dopo molti punti vendita in Italia e locali a New York, Dubai e Ho Chi Minh, Trieste Pizza ha inaugurato una nuova insegna sotto le Due Torri, in via Zamboni 24. Oltre trenta farciture per pizzette dall’impasto a base di farine semintegrali bio, lievitato da 24 a 48 ore e arricchito da ingredienti eccellenti, mescolati con equilibrio e golosità

Bologna si è arricchita di una nuova, storica, insegna che arriva direttamente da Pescara ed è pronta a sfidare la concorrenza locale con la sua **pizza al padellino** proposta in oltre trenta farciture. **Trieste Pizza** ha inaugurato lo scorso 24 ottobre in via Zamboni 24, nella movimentata zona universitaria e a pochi passi da piazza Verdi e dal Teatro Comunale.

Gli interni del locale bolognese di via Zamboni (Foto © Enzo Radunanza).

Trieste Pizza Bologna: storia della tonda al padellino pescarese

La storia del brand abruzzese inizia **nel 1958 a Pescara**, per iniziativa di **Gabriele Ciferni**. Suo padre aveva un forno al centro di Pescara e, già nel dopoguerra, sua madre aveva venduto le **pizzette e le bombe alla crema** sulla battigia del famoso Lido Trieste, sul lungomare Matteotti. Da qui la scelta del nome che diventerà ancora più azzeccato qualche anno dopo, quando **Gabriele riesce ad acquistare le mura proprio del Lido Trieste**, trasformandolo nella sede principale. In breve tempo, la pizzeria si impone come luogo di culto non solo per i bagnanti ma per tutti i pescaresi che si mettono in fila per gustare la "***pizzetta del Trieste***".

Negli anni, il marchio si consolida, conservando l'artigianalità e la familiarità che l'hanno sempre contraddistinto. Negli anni Duemila il figlio di Gabriele, **Riccardo Ciferni –** che oggi gestisce l'azienda con la moglie **Laila Di Carlo** – si fa interprete di un percorso di cambiamento che conduce all'espansione nazionale e internazionale della **pizzetta al padellino di Trieste**.

In modo diretto, oppure in franchising, la famiglia apre altri punti vendita in numerosi paesini dell'Abruzzo, a Roma, a San Benedetto del Tronto, a Senigallia, a Fano e concede licenze per insegne a **New York**, **Dubai** e **Ho Chi Minh** (Vietnam) dove la "pizzetta alla pescarese" conquista tutti.

Riccardo Ciferni con la moglie Laila Di Carlo (Foto © Enzo Radunanza).

Com'è la pizza al padellino di Trieste

Qualità e artigianalità sono le prerogative di Trieste Pizza anche nel locale felsineo, insieme al servizio rapido e cordiale. Interessanti anche i prezzi, che vanno dai 2,50€ della Margherita ai 4,80€ della "Burrata e alici di Cetara" o della "Porchetta" solo per fare qualche esempio. Nel mezzo, un viaggio attraverso le eccellenze di tutta l'Italia.

La Margherita (Foto © Enzo Radunanza).

Friarielli e Salsiccia (Foto © Enzo Radunanza).

«La nostra sfida è mantenere l'artigianalità in tutti i nostri punti vendita, e anche dopo tantissimi anni di attività non rinunciamo a questo aspetto – dichiara **Riccardo Ciferni**. – Negli anni abbiamo consolidato dei rapporti commerciali con diversi fornitori di fiducia che ci garantiscono serietà, tracciabilità e una qualità costante. Sogno di instaurare una collaborazione con il Caseificio Campo Felice, nell'aquilano, ma per ora non è stato possibile per esigenze logistiche. Altrettanto fondamentale, per noi, è il capitale umano; siamo molto attenti al benessere del personale, che formiamo direttamente».

La pizzeria di via Zamboni, in effetti, esprime efficienza ed entusiasmo. È 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 a Bologna, ma formati nei punti vendita storici.

Coppa e zucchine (Foto © Enzo Radunanza).

La nostra opinione

Trieste Pizza Bologna propone oltre trenta farciture per le sue “tonde” cotte sul padellino di ferro blu in forno elettrico a 380 gradi, per assicurare fragranza e alta concentrazione dei sapori in appena 16 centimetri di impasto. Da non trascurare l’importanza dell’impasto con **farine semintegrali e biologiche**, lievitato da 24 a 48 ore. Interessante e vario, l’intrigante gioco di abbinamenti, consistenze e contrasti che invitano a sperimentarne sempre di nuove.

Zucca e guanciale (Foto © Enzo Radunanza).

Buoni gli ingredienti, alcuni dei quali **Presìdi Slow Food**, che onorano tanto l'Abruzzo che l'Emilia-Romagna ma anche il resto d'Italia. Si segnalano, ad esempio, la **mortadella Bidinelli**, le farine biologiche dl **Molino Grassi**, il **Pecorino di Farindola**, i **pomodori di Triveri** (scelti dalla famiglia Ciferni prima che vengano lavorati), il **peperone dolce di Altino**, il **Prosciutto di Parma** e l'olio di oliva extravergine bio abruzzese, giusto per citarne alcuni. Non manca un **buon assortimento anche di pizze gluten free**.

La “Pura”, la tonda al padellino in onore di Bologna con Mortadella Bidinelli (Foto © Enzo Radunanza).

Non solo pizze, ma anche zuppe, insalate e primi

Per chi non sceglie la pizza sono disponibili 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**.

Birre e vini: una carta piccola ma curata

Nel calice, invece, la carta propone **birre artigianali 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.

Trieste Pizza Bologna
Via Zamboni, 24 F – Bologna
Aperta tutti i giorni dalle 10,30 alle 23,00 e il venerdì e sabato fino alle 02,00
www.trieste.pizza

Data di creazione
10/11/2024
Autore
enzo-radunanza