ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

La pizzetta tonda al padellino di “Trieste” sbarca a Bologna

11 Ottobre 2024



PESCARA, 11 ottobre 2024 – Un forno lungo Corso Manthoné nella città vecchia, a lungo principale via della città, dal quale nel dopoguerra pizzette calde e bombe, sistemate in un cesto di vimini, venivano portate in bicicletta sulla spiaggia e vendute. Poi il progresso, l’espansione commerciale e il boom economico che diedero la possibilità di prendere in affitto un lido, fino a rilevarlo. Nasce così, tra gli anni Sessanta e Settanta, con l’acquisizione della concessione balneare, il Lido Trieste sul lungomare Matteotti di Pescara. Da quel momento, quella pizzetta che **Graziella** vendeva ai bagnanti, fu perfezionata dal figlio **Gabriele** che mutò l’originale forma rettangolare in quella tonda che nel giro di pochi anni entrò nel cuore di tutti i pescaresi.

“Già nel 1958 mia madre e mio padre hanno iniziato ad aprire pizzerie in Abruzzo e nelle Marche e poi le rivendevano” ricorda **Riccardo Ciferni**, terza generazione oggi alla guida di quel che è diventato un autentico brand insieme alla moglie **Laila Di Carlo**. “Fino al 1978 lo stabilimento era il ‘Marechiaro’, ma in quell’anno ci fu una storica mareggiata che lo fece crollare insieme a molti altri. A quel punto i miei genitori ebbero l’opportunità di rilevare la concessione di Trieste”.

Non ci volle molto prima che quel prodotto, quasi un antesignano dello street food oggi tanto in voga, venne identificato come “la pizzetta di Trieste”, che nonostante la crescita esponenziale dell’attività e il moltiplicarsi dei punti vendita, aperti anche all’estero, continua a mantenere il carattere artigianale. È infatti la “casa madre” a produrre gli impasti e a selezionare e distribuire materia prima di alta qualità per i condimenti, scelta tra Presìdi Slow Food, dop e igp, creando a tutti gli effetti una propria filiera controllata.

Cotta sul padellino di ferro blu in forno elettrico a 380 gradi, la pizzetta tonda viene proposta in oltre trenta farciture, con ingredienti cotti o aggiunti all’uscita.

Presente anche a Roma, San Benedetto del Tronto, Senigallia, Fano e persino New York e Dubai – in molti casi con il marchio “Tonda” – il cuore nevralgico resta al civico 102 di lungomare Matteotti, dove sono cresciute generazioni di pescaresi e dove, anche lo stabilimento, ha sempre incarnato un modello precursore dei tempi.

“Siamo stati i primi a restare aperti anche fuori stagione”, racconta Riccardo Ciferni, “abbiamo sempre avuto un modo nuovo di concepire la spiaggia, anche grazie all’introduzione, anno dopo anno, di servizi inediti per la città di Pescara”.

Sono cambiati i tempi e anche le abitudini, le lunghe file davanti al banco delle pizzette sono oramai un ricordo – neppure troppo lontano, per la verità – ma la tonda al padellino rimane un must, ideale a tutte le ore, dalla colazione all’aperitivo.

E l’espansione continua: giovedì 24 ottobre Trieste Pizza apre infatti a Bologna, nella centralissima via Zamboni, al civico 24, cuore della movida e della vita universitaria, dove Ciferni e la sua famiglia – che lo gestirà in modo diretto – conta di replicare il successo degli altri punti vendita.

