VirtùQuotidiane

TRIESTE PIZZA: BUONA LA PRIMA ALL'AQUILA, STORICO MARCHIO PESCARESE A QUOTA 10 – VIDEO

7 Marzo 2018

di Daniela Braccani

L'AQUILA – Pienone all'Aquila per l'apertura di Trieste Pizza, in corso Federico II. Su iniziativa di nove tra imprenditori e professionisti locali, tra cui il patron del Gran Caffè dell'Aquila **Michele Morelli** e il bancario **Luca Marchetti**, lo storico marchio pescarese che ha fatto della pizzetta tonda il suo emblema alza la sua decima saracinesca.

Otto in tutto i collaboratori, a lavoro dopo alcune settimane di formazione svolte tra Pescara e Roma.

E poi, la voglia di investire e la lungimiranza del marchio pescarese, famoso e diffuso in Italia e nel mondo, che sancisce una fattiva cooperazione, la prima a trovare una forma così visibile, tra la costa e l'entroterra abruzzesi, all'insegna di quei valori di tradizione, sapore, ricerca e rispetto che da sempre lo connotano.

Ai forni, e al microfono di *Virtù Quotidiane*, **Matteo Quattrocchi**, che svela i segreti del successo della pizzetta Trieste: l'impasto usato è semintegrale ed è composto da farine italiane certificate biologiche. Questo garantisce un prodotto ricco di fibre, quindi sano e gustoso, digeribile e sostenibile. Per le farciture vengono utilizzate esclusivamente olio extravergine di oliva Italiano biologico, assicura.

Prezzi non del tutto popolari, visto che per una pizzetta si possono pagare anche 3 euro. Ma oggi – bastava la ressa a farlo intuire – gratis per tutti.