

Per la celebre pizzetta tonda al padellino solo fiordilatte locale. Trieste: così diamo valore al territorio e al prodotto

11 Febbraio 2026



PESCARA – La celebre tonda al padellino di Trieste Pizza è ormai un'icona. Da quando è nata, a Pescara negli anni Cinquanta nel lido a cui ha dato il nome, si è fatta conoscere e apprezzare in varie parti d'Italia. Uno dei segreti? Il carattere artigianale che non ha mai abbandonato e i prodotti di qualità che arrivano da una filiera corta e controllata.

A partire dal fiordilatte di Terrantica, cooperativa agricola di Raiano (L'Aquila) che ogni giorno raccoglie il latte di 35 soci allevatori, che trasforma dando vita a latticini e formaggi.

“Il conferimento è giornaliero ed entro ventiquattr'ore viene lavorato”, spiega **Dino Di Giannantonio**, responsabile della produzione di Terrantica. “I prodotti sono di diverse pezzature, quello fresco arriva fino a 500 grammi. Per Trieste Pizza abbiamo perfezionato un prodotto che serve per ottimizzare lo scioglimento sulla pizza, scongiurando la fuoriuscita di liquido”.

“Abbiamo a cuore le sorti del nostro territorio, per cui ci piace scrivere ‘solo latte d’Abruzzo’, che non è uno slogan ma una vera e propria filosofia. Scegliere di usare solo latte locale ci permette innanzitutto di essere rapidi, in ventiquattr’ore riusciamo a mungere, trasformare e commercializzare. E nella nostra attenzione rivolta a tutto il processo produttivo, vantiamo di essere forse la cooperativa che corrisponde ai conferitori il prezzo del latte più alto d’Italia”, rivendica **Antonio Pensa**, imprenditore agricolo, socio e presidente della stessa cooperativa.

“La simbiosi mondo produttivo-mondo della ricerca è un elemento sostanziale al fine di assecondare le richieste dei consumatori rispetto alla sicurezza alimentare e alla genuinità, allo stesso tempo innovare continuamente significa abbattere i consumi, diminuire l’impatto ambientale e gestire il processo in una misura più efficiente ed efficace. Questo, unito ad un’attenzione verso il mondo zootecnico, ci offre garanzie sulla materia prima”, aggiunge.

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 bio, la tonda di Trieste ha accompagnato generazioni di pescaresi sin dal 1958, quando è nata nell’omonimo Lido sul lungomare Matteotti. Oggi è presente con propri punti vendita in una decina di città, anche fuori dall’Abruzzo.

pubbliredazionale