

Anche in Abruzzo la pizza romana conquista la scena: da Anima la sceglie il 70% degli ospiti

22 Aprile 2026

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – La pizza romana stesa al mattarello, quella “scrocchiarella”, piace sempre di più. Secondo l’Osservatorio Pizza 2025 di Tutto Pizza è la scelta del 22% degli italiani.

Piace ancora di più agli ospiti di Anima Concept Pizza di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Oggi il 70% degli ospiti del locale sceglie proprio la romana stesa al mattarello tra le varie tipologie di impasti proposti da **Luca Valle**.

“Quando l’abbiamo introdotta i clienti erano molto diffidenti e continuavano a preferire la

contemporanea. Oggi la scelta si è spostata”, racconta Luca Valle. Attualmente la “romana” più gettonata è Estate, pizza con salsa di pomodorini gialli, cipolla caramellata, alici del mar Cantabrico, olive taggiasche, origano e basilico.

Il concept di Anima Concept Pizza, riaperto lo scorso dicembre dopo la completa ristrutturazione, però, resta invariato: ogni giorno sono disponibili fino a 7-8 tipologie di impasto, tra cui contemporanea, romana, pala, padellino (anche in versione al cacao), teglia e senza glutine con una proposta costruita per adattarsi alle diverse preferenze. Anche i nuovi topping seguono questa logica e possono essere abbinati alle diverse basi. Con l’arrivo della primavera, poi, cambia il menu di Anima, aggiornato costantemente seguendo la stagionalità degli ingredienti.

Tra le pizze che cambiano più frequentemente nell’arco dell’anno c’è l’Ortolana, costruita sempre partendo dai vegetali dell’orto. È più che stagionale l’Asparagina: base di crema di asparagi, guanciale, ricotta affumicata e tuorlo grattugiato.

Tra le novità ci sono la Viola Selvaggia con lattuga cotta al BBQ, roast-beef e crema di patata viola, e la Capriccio moderno, versione della Capricciosa firmata da Luca Valle, con funghi in crema, pioppini saltati, carciofo alla Giudia, tuorlo grattugiato a sostituire l’uovo, cotto arrosto e polvere di olive nere. Anche se il nome rammenta un amato personaggio dei libri per bambini, la nuova Geronimo Blue Stilton è una pizza adulta con mozzarella, provola affumicata e blue stilton fuori cottura, bilanciato dall’acidità delle more di gelso.

Non mancano alcuni classici di Anima, tra cui l’Abruzzese Doc, con ventricina teramana di maialino nero d’Abruzzo, cicoria saltata e peperone dolce di Altino, Presidio Slow Food; l’Amalfi, con pomodoro, funghi freschi, bufala campana fuori cottura e pomodoro confit; la Por-no-zola, con fiordilatte, gorgonzola, porchetta di Ariccia e nocciole; e l’Armonia di colori, con salsa di pomodoro giallo, stracciatella, olive taggiasche, basilico cristallizzato e buccia di pomodoro essiccato. A queste si aggiungono la Super Crunch, una pizza in teglia farcita con mozzarella di bufala campana Dop, porchetta, pomodoro confit e misticanza, e la F.lli Valle, una margherita rivisitata con base rossa, stracciatella, pesto di basilico e pomodoro confit.

Accanto alle nuove proposte, resta una selezione di pizze della sezione “Introvabili”, con ingredienti ricercati. Tra queste la Puntarelle, con fiordilatte, puntarelle fresche, scorza di lime, alici del Cantabrico, bufala Dop e crostino di pane aromatizzato; la Fiamma d’Abruzzo, con fiordilatte, pomodorini semi dry, ventricina di maialino nero d’Abruzzo, provolone del monaco e basilico; e Zio peperone, con fiordilatte, crema di peperone arrosto, guanciale, caciotta alle vinacce grattugiata.

A queste si aggiunge la reinterpretazione della torta abruzzese, simbolo di ogni festa regionale, preparata con una base pizza realizzata con farina Blackery di Molino Dallagiovanna, alchermes e crema pasticcera.

Anima Concept Pizza e Luca Valle

Classe 1992, Luca Valle è il pizza chef di Anima Concept Pizza, progetto nato nel 2019 a Roseto degli Abruzzi e sviluppato attorno a una ricerca sugli impasti, sulle tipologie e sull'equilibrio del gusto.

Inizia a lavorare nel mondo della pizza a 16 anni, affiancando il fratello maggiore, proprietario di una pizzeria e docente di Confcommercio Pescara. A 19 anni si trasferisce all'estero: prima a Digione, in Francia, poi a Monaco di Baviera, in Germania. Rientrato in Abruzzo, avvia con il fratello una pizzeria da asporto che introduce, tra le prime in Abruzzo, la pizza in pala, attirando l'attenzione del Gambero Rosso, che assegna due spicchi al locale.

Nel 2019 apre Anima Concept Pizza insieme ad **Alessandro Di Felice**. Il nome nasce da una conversazione con Arcangelo Zulli, patron de La Sorgente, da poco scomparso, figura di riferimento della pizza abruzzese: «Ci disse che per fare questo lavoro ci vuole "anima". Abbiamo capito che era quello che volevamo metterci davvero».

Il percorso si consolida con la vittoria di Pizza Bit nel 2023, concorso promosso da Molino Dallagiovanna. A seguito del restyling del locale, viene rafforzata la proposta dei vini e la formazione del personale, sviluppata attraverso visite periodiche in cantine, oleifici e microbirrifici. Il progetto prevede anche eventi e degustazioni in collaborazione con cantine, chef e pizzaioli.

Il menu si sviluppa su più tipologie di pizza – contemporanea, romana stesa al mattarello, padellino, pala e teglia – accanto alla proposta classica e a una versione senza glutine disponibile su prenotazione.