

Anima Concept Pizza: gusto e innovazione a Roseto degli Abruzzi

10 Luglio 2023



ROSETO DEGLI ABRUZZI - La pizzeria Anima Concept Pizza, alle porte nord di Roseto degli Abruzzi (Teramo), è un vero e proprio paradiso per gli amanti della pizza. Gestita da **Luca Valle**, fratello d'arte di **Valerio**, noto in Abruzzo per aver formato centinaia di pizzaioli, e **Alessandro Di Felice**, amico cuoco e socio di Luca, questa pizzeria si distingue per la sua passione e dedizione nella preparazione di pizze uniche nel loro genere.

Il giovane ed efficiente staff di Anima Concept Pizza lavora con cura utilizzando farine macinate a pietra di tipo 1, unitamente a farine integrali, per conferire all'impasto un gusto

diverso e caratteristiche ideali per una migliore digeribilità.

L'offerta della pizzeria comprende la pizza classica, il padellino moderno, la pala romana, nonché pizze con impasto senza glutine e dolci curati e pensati direttamente dallo staff.

La nostra degustazione ha preso il via con la Super crunch, quattro tranci di teglia romana super croccante ripieni di porchetta di Ariccia, bufala campana, misticanza e pomodorini confit. Un vero trionfo di sapori che ha entusiasmato i nostri palati.

Abbiamo poi assaggiato i soffici maritozzi salati, autentiche bombe di gusto, saporite e scioglievoli in bocca. Sono stati davvero un antipasto che ci ha conquistato.

Maritozzo al lievito madre con impasto aromatizzato al pistacchio e polvere di pomodoro, condito con stracciatella, mortadella e crema di pistacchio, e l'altro madre con polvere di pomodoro, condito con bufala, porchetta di Ariccia e pomodoro secco.

Trovate anche gli arancini di stagione, frittatina di pasta alla carbonara ed altre proposte, ma è con le pizze che ci siamo davvero lasciati incantare.

La selezione di pizze di Anima Concept Pizza è vasta e comprende sia le classiche che le speciali. L'asso nella manica della pizzeria sono proprio le speciali e la straordinaria padellino, un'autentica gioia anche per i palati più esigenti.

Uno dei punti di forza della pizzeria è la Fratelli Valle Pomodoro, una pizza che da anni rappresenta il fiore all'occhiello della famiglia Valle. Questa pizza è preparata con pomodoro, stracciatella, pesto di basilico e pomodorini confit.

Altrettanto imperdibile è la pizza speciale Anima, con pomodoro, stracciatella, olive taggiasche, pomodorini confit, misticanza e crostino di pane aromatizzato. Un'esplosione di sapori che ci ha lasciato senza parole.

Tra le altre proposte, abbiamo apprezzato la speciale Estate, con salsa di pomodoro giallo, Alici del Cantabrico, cipolla caramellata, olive taggiasche, basilico e origano.

Non mancano poi le pizze con verdure di stagione, come la Navelli con zafferano di Navelli, porcino, noci e pecorino, e gusti classici come la carbonara e l'amatriciana.

Un vero e proprio must della pizzeria è la padellino doppia lievitazione. Una pizza al padellino è diversa dalle altre, più alta e con tante bolle al suo interno, servita a spicchi conditi uno per uno. La sua particolarità risiede nella sua doppia lievitazione, che le conferisce una

morbidezza e friabilità uniche. L'impasto è realizzato con una pre-impasto integrale chiamata "biga" e un mix di farine.

La nostra degustazione si è conclusa con il padellino al vitel tonnè, un binomio davvero interessante.

Nonostante le dimensioni delle pizze, tutti gli impasti proposti da Anima Concept Pizza sono sorprendentemente leggeri. Oltre alle classiche e alle speciali, Anima offre anche la pizza in pala, conosciuta come pala romana. Questo tipo di pizza si caratterizza per l'alta idratazione e la cottura lenta, che dona al prodotto una maggiore friabilità. Le farine utilizzate per l'impasto comprendono grano duro, grano tenero e farine semi-integrali, conferendo alla pizza una croccantezza e una grande digeribilità. Da Anima è possibile gustare un'intera pala romana e scegliere due gusti a piacimento tra quelli delle classiche e delle pizze speciali.

Anima Concept Pizza dimostra attenzione e sensibilità nei confronti dei clienti con intolleranze alimentari, offrendo la possibilità di prenotare pizze senza glutine con almeno un giorno di preavviso. Questa opzione consente agli intolleranti di godere appieno dell'esperienza culinaria offerta dalla pizzeria, poiché quasi tutti i gusti presenti nel menù sono replicabili nella versione senza glutine.

Inoltre, Anima Concept Pizza dispone anche di dessert e birre senza glutine, assicurando un'offerta completa per soddisfare le esigenze di ogni cliente.

Anche la selezione di dessert offerta dalla pizzeria Anima è molto ricercata e sorprendente. Troverete dolci che non vi aspettereste mai in una pizzeria, gustosi e raffinati come lo Snickers a modo mio (gluten-free), un morbido semifreddo all'arachide con cuore al caramello salato e copertura di cioccolato fondente, decorato con arachidi e una spugna morbida al cacao. Ci sono anche due tipologie di tiramisù, uno scomposto con gusto classico e l'altro al Kinder Bueno, una panna cotta al mojito con lime, menta e zucchero di canna, oltre a cheesecake e tartufo gelato.

Finalmente in una pizzeria si vedono dei vini locali di qualità in frigo, poche referenze ma selezionate: sempre di più il mercato ricerca vino da abbinare ai sapori di queste pizze "innovative" che sono veri e propri piatti gourmet da gustare come nei migliori ristoranti. La pizzeria offre anche una buona selezione di birre artigianali in bottiglia e classiche alla spina.

Già insignita del riconoscimento dei **due spicchi da parte del Gambero Rosso**, Anima Concept Pizza è destinata a raggiungere le vette della categoria. La cena presso Anima Pizza Concept è un'esperienza assolutamente da provare, confermando ancora una volta Roseto degli

Abruzzi come destinazione del gusto.

LE FOTO

































