

La celebre pizza dolce teramana ha un nuovo interprete. La versione di Luca Valle apre l'estate di Anima

28 Maggio 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – A volte basta una cena per capire che una pizzeria ha cambiato passo. È quello che succede da Anima, a Roseto degli Abruzzi (Teramo), dove il recente restyling non è stato solo estetica, ma il punto di partenza di una vera evoluzione gastronomica. Ambienti eleganti, cucina rinnovata, nuovi forni Moretti a doppia camera e una visione chiara: alzare il livello senza perdere identità.

Dietro questa nuova fase ci sono **Luca Valle** — maestro pizzaiolo, ambassador di Molino Dallagiovanna e vincitore della Pizza Beat Competition 2023 — e **Alessandro Di Felice**, amici prima ancora che soci. Insieme hanno dato forma a un progetto che punta a una pizza

tecnica e contemporanea, capace di coniugare leggerezza, digeribilità e carattere senza rinunciare all'emozione del gusto.



Luca Valle e Alessandro Di Felice

E, dopo aver attraversato il nuovo percorso degustazione, la sensazione è che la direzione intrapresa sia decisamente quella giusta.

L'esperienza si apre con un maritozzo salato farcito con mortadella, mozzarella di bufala e crema di pistacchio: un ingresso in scena goloso e rassicurante, pensato per mettere subito a proprio agio.



Maritozzo con mortadella

Poi arriva la super crunch, e il livello si alza ancora. In tavola compare una pizza sottilissima e straordinariamente fragrante, completata da Porchetta di Ariccia Igp tagliata al coltello, pomodorini confit e misticanza.

La base è quasi impalpabile, croccante in modo sorprendente, mentre la porchetta aggiunge una nota sapida e avvolgente che amplifica l'equilibrio del morso.



La super crunch

Ad accompagnare questa prima parte del percorso c'è un metodo classico da pinot nero proveniente dalla Borgogna: una bollicina elegante che si inserisce con naturalezza accanto alla proposta enologica abruzzese e conferma quanto il dialogo tra pizza e vino abbia ormai raggiunto una piena maturità espressiva.

Tra le novità più interessanti della serata spicca la pizza con impasto al cacao, servita con asparagi freschi tagliati a julienne e stracciatella. Un'idea che poteva sembrare puramente estetica e che invece convince proprio grazie all'equilibrio.



Pizza con impasto al cacao

Merito della nuova miscela Blackery sviluppata da Molino Dallagiovanna: una farina professionale studiata appositamente per lavorare il cacao negli impasti senza comprometterne struttura e lavorabilità. Il cacao, infatti, tende naturalmente ad assorbire molta acqua e a rendere l'impasto secco. Questa miscela bilanciata permette invece di ottenere basi elastiche, leggere e perfettamente gestibili.

Il colore intenso deriva esclusivamente dal cacao, senza coloranti artificiali, mentre il gusto resta elegante e mai invasivo. Il risultato finale è un impasto profumato, originale e sorprendentemente armonico.



Padellino cotto al vapore

Una vera chicca della serata è probabilmente il padellino cotto al vapore, uno degli esperimenti più interessanti sviluppati da Luca Valle e destinato probabilmente a entrare in un percorso degustazione esclusivo su prenotazione.

La lavorazione è lunga e complessa. L'impasto parte da una bassa idratazione, intorno al 55-60%, e viene passato nella farina di mais bramata dopo una leggera bagnatura superficiale. Successivamente viene lasciato lievitare nel padellino e cotto a vapore per circa 25 minuti a 100 gradi.

Solo dopo questa fase arriva la rigenerazione in forno ventilato, necessaria per ottenere la doratura esterna.

Il risultato è qualcosa di completamente diverso dalle classiche pizze al padellino: all'esterno

si crea una texture sottilissima e croccante che ricorda quasi il popcorn, mentre l'interno resta umido, leggerissimo e soffice. Un prodotto molto tecnico ma incredibilmente piacevole da mangiare.

Interessantissimo impasto con prosciutto di Parma e stracciatella, con il contrasto perfetto tra esterno croccante e cuore morbidissimo, così come la napoletana contemporanea con un cornicione giusto e non esagerato come in alcuni blasonati maestri pizzaioli, con roastbeef, crema di patata viola, menta, salsa bbq che completano una pizza intensa ma equilibrata dall'impasto ben cotto e digeribile.



La pizza romana

Poi arriva la romana, e qui Anima dimostra di saper cambiare completamente registro, oggi oltre il 70% della clientela chiede la romana in tutte le sue declinazioni, un impasto che invita a consumare anche una seconda pizza. Croccantezza assoluta, struttura rigidissima e

leggerezza quasi disarmante.

Quella ispirata alla caponata siciliana è un vero e proprio viaggio nell'enogastronomia italiana: pomodoro, ventricina teramana di maiale nero d'Abruzzo, mozzarella di bufala e basilico. Un incontro tra Sicilia e Abruzzo che funziona alla perfezione, grazie a un equilibrio intelligente tra acidità, sapidità, agrodolce e aromaticità.



Pizza in Pala Romana Estate

Molto convincente anche la Pizza in Pala Romana Estate, anche qui l'agrodolce s'impadronisce delle papille gustative, con salsa di pomodoro giallo, alici del Mar Cantabrico a crudo, cipolla caramellata, olive taggiasche, basilico e origano.

Fresca, intensa, croccante e perfetta anche per chi preferisce una pizza senza latticini. Una gran bel viaggio di gusto che si è sposato alla perfezione con il Cerasuolo d'Abruzzo Tenuta

De Melis, che ha abbracciato questi gusti intensi ed agrodolci in maniera superlativa, da Anima troviamo pochi vini ma scelti con criterio, ampia attenzione alle cantine locali e una filosofia chiara: valorizzare la pizza senza complicare inutilmente l'esperienza.

E diciamolo senza troppi giri di parole: un buon Cerasuolo d'Abruzzo fresco in carta oggi dovrebbe essere praticamente obbligatorio in tutte le pizzeria abruzzesi, un vino trasversale a tutto pasto, bandiera dell'offerta enologica abruzzese.



"La mia pizza dolce"

La stessa ricerca continua anche nei dolci. La nuova pizza dolce con impasto al cacao è una delle proposte più originali del menu e riscrive il dolce tipico dandogli una consistenza ed una texture diversa in quanto la classica bagna con l'alchermes non diventa una spugna ma colora ed impreziosisce l'impasto bianco che si trova al centro che viene abbracciato dalla struttura e l'intenso gusto al cacao che si sposa alla perfezione che impreziosisce le creme,

pasticcera ed al cioccolato con la croccantezza al morso della mandorla tostata, con molta probabilità anche a chi la pizza dolce classica no la preferisce, farà cambiare idea a molti.

Determinante, in questo percorso, la collaborazione con il giovane pastry chef **Luca Rubicondo**, talento romagnolo specializzato in illusion dessert: dolci che sembrano prodotti salati.



Cheesecake che riproduce la pizza

Nascono così creazioni sorprendenti come l'hot dog dolce con crema pasticcera e gelée di lampone, oppure la cheesecake che riproduce uno spicchio di pizza, con il "pomodoro" realizzato tramite gelée e la "mozzarella" trasformata in panna cotta e lo sneakers gelato agli arachidi salati, un'offerta di dessert degna dei migliori ristoranti.

Anima oggi è questo: una pizzeria che studia, sperimenta e si evolve continuamente senza

perdere autenticità.

Luca è un vero nerd della pizza, un coraggioso sperimentatore che realizza impasti superlativi, buoni, leggeri, digeribili, pizze originali e gustose, Anima è una destinazione imperdibile. Un progetto nato nel 2019 quasi per scommessa e che oggi sembra aver trovato una maturità nuova, più tecnica, più consapevole e ancora più ambiziosa.



La sala