

Nuovo look e format per la pizzeria più sottovalutata d'Abruzzo. Ecco la nuova "Anima" di Luca Valle e Alessandro Di Felice

17 Dicembre 2025



ROSETO DEGLI ABRUZZI - La pizzeria Anima a Roseto degli Abruzzi (Teramo) riapre dopo un importante restyling e lo fa senza mezze misure. Il locale si presenta oggi con un design ricercato ed elegante, una cucina rinnovata e, soprattutto, con nuovi forni Moretti con doppia camera che segnano un deciso salto di qualità. Un progetto che alza l'asticella - e non di poco - dell'offerta ristorativa, confermando la volontà di crescere e sperimentare.

A guidare questa rinascita è il maestro pizzaiolo **Luca Valle**, ambassador e tecnico esterno del Molino Dallagiovanna e vincitore della Pizza Beat Competition 2023, insieme all'amico e socio **Alessandro Di Felice**. I due tornano "in carreggiata" con un'idea chiara: proporre

pizze eccellenti, leggere, altamente digeribili e tecnicamente evolute, frutto di studio, confronto e passione condivisa.

Grande attenzione è stata dedicata alla cottura, tema centrale del nuovo corso di Anima. Chiara, d'altra parte, la differenza tra piano refrattario e piano in biscotto, due materiali completamente diversi per diffusione e rilascio del calore: la pietra refrattaria, più sottile, rilascia il calore in modo immediato e aggressivo, risultando meno adatta a temperature molto elevate. Il biscotto, invece, è più spesso, si riscalda più lentamente e rilascia il calore in maniera più dolce e controllata. Questo consente di lavorare anche a temperature fino a 500°C, evitando il rischio di carbonizzazione della pizza.

Per chi vuole realizzare una pizza “contemporanea”, il biscotto diventa quindi una base fondamentale. In ogni caso, il principio resta lo stesso: il materiale scelto determina il risultato finale, e ogni stile di pizza richiede una cottura specifica e consapevole.



Maritocco con mortadella

Maritocco con mortadella, mozzarella di bufala e crema di pistacchio: ed è subito festa. Uno degli inizi migliori possibili per una cena che ha visto l'eccellenza come vera protagonista.

Si parte con una pizza doppio crunch con porchetta Igp di Ariccia tagliata sottilissima, presidio Slow Food (e viene spontaneo chiedersi quando anche in provincia inizierà un serio percorso di riconoscimento per le porchette locali: Campli in primis, che dopo mezzo secolo di sagra ancora non ne vede l'ombra!). A completare il quadro, pomodorini confit e misticanza. L'impasto è leggerissimo, con una crosticina sottilissima, super fragrante e friabile. Più che una pizza, un'esperienza che al primo morso vorresti già ripetere.



Doppio crunch con porchetta

Questi due ingressi trovano la loro perfetta armonia nel pecorino metodo classico Anna della cantina Centorame. D'altronde, iniziare con una bollicina e abbinarla a due icone golose come mortadella e porchetta è una promessa mantenuta: non si poteva davvero cominciare nel modo migliore.



La siciliana

Dopo un viaggio in Sicilia, Luca si innamora della caponata classica e decide di reinterpretarla sulla pizza: un tocco di pomodoro, ventricina teramana di maiale nero d'Abruzzo, un pizzico di mozzarella di bufala e basilico. Un abbinamento perfettamente equilibrato, adagiato su una pizza dal cornicione leggero e asciutto all'interno, pensato per una masticazione e una digeribilità ottimali. Non appesantisce, la finisci tutta senza accorgertene. Una pizza che racconta il territorio, con un affascinante taglio siculo abruzzese.



La Geronimo blu stilton

Arriva poi la Geronimo Blu Stilton, sempre con impasto classico. Qui Luca racconta la genesi del nome: Geronimo Stilton, celebre personaggio della letteratura per ragazzi, tradotto in 50 lingue e con oltre 35 milioni di copie vendute solo in Italia (più di 180 milioni nel mondo). Geronimo, come il capo indiano; Stilton, proprio come il pregiato formaggio inglese. In questa pizza trovano spazio mozzarella, provola affumicata e Blu Stilton, formaggio che ricorda il gorgonzola ma a pasta dura. A completare l'opera, le "morici", una marmellatina di more di gelso che, giocando con dolcezza e acidità, riequilibrerà alla perfezione la spinta dei formaggi.



La romana con mozzarella, fungo cardoncello, carpaccio di Black Angus e tartufo

Si passa poi alla romana, una pizza scrocchiarella e leggerissima, ancora più delle precedenti. Quando se ne prende un trancio in mano rimane parallela al piatto, il triangolino resta rigido e al morso regala una soddisfazione straordinaria. Ce n'è davvero per tutti i gusti.

Si assaggiano la romana con mozzarella, fungo cardoncello, carpaccio di Black Angus e tartufo, e quella con pomodorino giallo, cipolla caramellata, olive taggiasche, origano e alici del Cantabrico, tutte rigorosamente fuori cottura: un vero abbraccio tra sapidità, dolcezza e croccantezza. A chiudere la carrellata capitolina, la bufalina: una margherita con bufala, semplicemente buona. Anzi, buonissima.



La pizza al padellino

Ma non è finita. È il momento dei padellini. L'impasto, all'esterno, ricorda quello della pizza con la porchetta: una crosticina sottilissima e croccante quasi come la doppio crunch, con un interno alveolato, umido e leggerissimo. Lo spicchio è piacevolissimo al morso e alla masticazione.

Luca colpisce ancora con una proposta davvero sorprendente: crema allo zafferano, salame di cervo e delicate gocce di aglio nero. Una combinazione originale e ben studiata, dove la crema all'aglio nero - preparata da Alessandro utilizzando aglio nero d'Abruzzo, naturalmente fermentato - aggiunge profondità e carattere, senza mai sovrastare gli altri sapori. Un equilibrio riuscito che racconta ricerca, territorio e grande personalità.



Il padellino vegetariano

Alessandro racconta poi di un'attenzione particolare al mondo vegetale, con verdure selezionate e preparate direttamente da lui. Ed ecco arrivare il padellino vegetariano: crema di zucca, friarielli, radicchio, olive taggiasche e bufala. Stesso impasto eccellente, stesso livello di gusto al morso. Una proposta riuscita, consigliatissima a chi predilige una filosofia vegetariana, ma capace di conquistare davvero tutti.

Particolare cura viene riservata all'abbinamento tra pizza, vino e olio, un aspetto tutt'altro che secondario. Una volta a settimana lo staff visita poche ma selezionatissime cantine locali, così come frantoi del territorio, affiancato da consulenti esperti: l'obiettivo è studiare abbinamenti mirati con le pizze e offrire un servizio sempre più consapevole e di qualità.

D'altronde, l'abbinamento vino-pizza è ormai sdoganato da tempo; spesso non serve rivoluzionare tutto, ma ricalibrare l'offerta con intelligenza, proprio come hanno fatto i ragazzi di Anima. Pochi vini, scelti con criterio, un'attenzione speciale alle cantine locali e l'immancabile presenza di una bollicina, meglio se metodo classico abruzzese. E diciamolo: un Cerasuolo d'Abruzzo ben fresco in carta dovrebbe essere il minimo sindacale. Costi

VirtùQuotidiane

contenuti, grande versatilità e la capacità di ampliare l'esperienza gastronomica con una proposta essenziale, ma centrata e di grande personalità.



Il dessert Nulla è come sembra

La stessa attenzione riservata alla pizza è stata applicata anche al mondo dei dolci. Durante un campionato dedicato alla pasticceria, il team di Anima entra in contatto con **Luca Rubicondo**, giovane e talentuoso pasticcere di Solarolo, in provincia di Ravenna. Rubicondo colpisce subito per la sua visione fuori dagli schemi: realizza dolci che sembrano salati, vere e proprie illusioni gastronomiche ispirate a tecniche moderne e a una creatività internazionale.

Da quell'incontro nasce una collaborazione autentica. Rubicondo forma direttamente lo staff di Anima, insegnando le tecniche necessarie, e oggi il locale propone due dolci diventati subito emblematici: l'Hot Dog dolce e la Pizza dolce. Alla vista sembrano prodotti salati, ma al primo morso rivelano tutta la loro anima zuccherina, frutto di un processo complesso e altamente tecnico.

Il ringraziamento a Rubicondo è sentito e pubblico: un professionista under 40 con una

carriera costruita passo dopo passo, una creatività vivissima e un talento riconosciuto anche a livello nazionale, avendo vinto lo scorso anno il premio per il miglior panettone secondo *Dissapore*. Un artigiano che merita di essere spinto e valorizzato, anche attraverso collaborazioni come questa.



Il dessert Nulla è come sembra

Accanto alle nuove creazioni, Anima non rinuncia a una selezione di dolci che nel tempo si sono già conquistati il favore del pubblico. Si va dai grandi classici, come il babà farcito con crema pasticcera, a proposte più golose e contemporanee come il tiramisù al Kinder Bueno. Non manca il Creomisù, una rivisitazione personale del tiramisù che racconta la voglia di reinterpretare senza tradire la tradizione, né lo Snickers, disponibile anche in versione senza glutine grazie a una sponge realizzata con farina di riso. Chiude la proposta una cheesecake interamente fatta in casa, semplice ma curata in ogni dettaglio.

Il menu delle pizze come quello dei dolci, non è mai statico: è pensato come un percorso in continua evoluzione. Nuove idee sono già in arrivo, con l'intenzione di rinnovare gradualmente l'offerta, alternando inserimenti e uscite, così da mantenere viva la curiosità e invogliare il cliente a tornare per scoprire sempre qualcosa di nuovo.



La mise en place di Anima

Non è affatto scontato trovare in sala ragazze sorridenti e gentili: qui il servizio è davvero un biglietto da visita prezioso per Anima. Appena si entra, si respira serenità, e l'attenzione impeccabile dello staff rende ogni esperienza speciale. La sala ha un ruolo fondamentale: è la vera "dogana" del ristorante. Se la sala non funziona, tutto il lavoro dietro le quinte — dalla ricerca degli ingredienti al restyling degli ambienti — rischia di non brillare come meriterebbe. Qui, invece, ogni dettaglio funziona in perfetta armonia, regalando un'accoglienza sobria, elegante e preparata.

Anima nasce nel 2019, quando Luca Valle e Alessandro Di Felice decidono di metterci il cuore, prima ancora delle mani. E il risultato oggi è sotto gli occhi di tutti. Perché la

ristorazione, come amano raccontare, è fatta di tempo che scorre lento, di dedizione silenziosa, di tentativi, di errori che insegnano e di una costanza che non chiede scorciatoie.



La sala di Anima

Luca racconta un aneddoto ridendo: "La settimana scorsa abbiamo comprato un prosciutto crudo di altissima qualità e abbiamo iniziato a provarlo su pizze diverse, ne abbiamo provate sei. Il risultato? Beh, alla fine ce lo siamo mangiato, perché su nessuna di quelle ricette ci convinceva!".

Nulla che abbia davvero valore nasce in fretta: serve pazienza, serve amore, serve crederci ogni giorno. Ed è proprio da questo che Anima prende il suo nome.

Alessandro Di Felice arriva da tutt'altro mondo lavorativo, l'incontro con Luca avviene circa nove anni fa, durante un corso legato al mondo della pizza, grazie anche a **Biagio**

Saccommardi della pizzeria Bellavista di Giulianova. Da lì nasce una collaborazione che cresce giorno dopo giorno, fino alla nascita ed alla rinascita di Anima.

Il valore aggiunto del progetto è il confronto continuo: nessuna imposizione, ma scambio di idee su impasti, topping e sperimentazioni. Uno spazio lasciato alla creatività reciproca, che rende il lavoro stimolante e autentico.

Sul fronte degli impasti, Anima fa una scelta precisa e consapevole, utilizzando fermenti lattici vivi, gli stessi che si ritrovano nel lievito madre. Una scelta tecnica, che punta comunque a ottenere prodotti leggeri, digeribili e coerenti nel loro stile.

Anima oggi è questo: una pizzeria rinnovata negli spazi, nelle idee e nelle ambizioni, che guarda al futuro con entusiasmo, senza dimenticare che la vera crescita nasce dal lavoro quotidiano, dalla passione condivisa e dal desiderio costante di fare sempre meglio.



L'ingresso

pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Nuovo look e format per la pizzeria più sottovalutata d'Abruzzo. Ecco la nuova "Anima" di Luca Valle e Alessandro Di Felice