

Street pinsa d'autore e chiffon cake per Ma'n'Gia, nuova insegna in apertura a Lanciano

6 Ottobre 2026

di Jolanda Ferrara



LANCIANO – Street Pinsa a Lanciano (Chieti), farcita classica o gastronomica, a portar via. Si chiama Ma'n'Gia, acronimo dei nomi dei titolari ma anche un chiaro invito a consumare, ed è il nuovo progetto gastronomico in arrivo in città grazie al fiuto imprenditoriale di **Giacomo Dell'Anna**, imprenditore nella gdo, in società con **Massimo Maratta**, con l'arte dell'impasto tra le mani. E con la consulenza di **Mirko Silverio** chef frentano con visione e trascorsi nell'alta cucina internazionale, e l'assist di **Mariella Forte**, specialista di torte fluffose a chiudere la proposta con effetti speciali.

Tutti numeri che lasciano pronosticare il successo della nuova, imminente, apertura.

Ma'n'Gia si localizza in Piazza Unità d'Italia (ex Piazza della Vittoria), dintorni del Tribunale. Cinquanta metri quadri equamente divisi tra cucina e front, aperto a pranzo e cena.

“Sulla porta troverete scritto Localino e sotto Street Pinsa” anticipa Dell’Anna a *Virtù Quotidiane*.

“La pinsa di Massimo” fa sapere l’imprenditore frentano, “è diversa da quelle che siamo abituati a mangiare condita con un topping sopra. La nostra è fatta con un piccolo quantitativo in più di impasto e si può spaccare a metà per essere farcita con prodotti non troppo elaborati tipo provola, ventricina, salame, massimo due o tre ingredienti in ogni caso di qualità. Per la linea un po’ più ricercata protagonista assoluto sarà il territorio con il peperone di Altino oppure il tartufo – aggiunti all’impasto della pinsa – con l’idea di esaltare il gusto finale, che può essere l’accoppiata classica ventricina vastese e pecorino abruzzese, ma anche un filetto di black angus accompagnato dalla salsa tartara fatta dallo chef”.

“Spettacolare” anticipa ancora Dell’Anna “sarà la pinsa al limone (nell’impasto, *ndr*) abbinata ai sapori di mare. Lo chef ha pensato al polpo su un letto di purè di patate e olive nere con julienne di finocchi, praticamente un piatto all’interno della pinsa: un prodotto sicuramente sopra la media”

“Offriamo un ventaglio di possibilità e puntiamo sull’asporto” chiarisce Dell’Anna , “proponiamo una linea classica e offriamo un’alternativa d’autore, lo chef ci sta aiutando a sviluppare prodotti artigianali di alta qualità realizzati con maestria. Merito anche della ricerca sull’impasto del nostro Massimo, lui è il tecnico del progetto”.

“Abbiamo testato i prodotti per settimane” dice ancora Giacomo, “per quanto a dire il vero con lo chef siamo andati subito al dunque, Mirko non ha fallito un colpo”.

“Con lui ci conosciamo da tempo” racconta, “abito a pochi metri dal suo ristorante su Corso Roma, a Lanciano, e la buona cucina ha fatto da legante. Con Max invece la liaison è nata grazie alla sua pinsa, di cui mi sono innamorato”.

“Crediamo in questo progetto per Lanciano e oltre” prosegue l’imprenditore, “il nostro sogno sarà esportare il format più lontano, magari oltreoceano”.

Intanto, spazio alla sorpresa dolce: la chiffon cake di Mariella Forte. “Una ragazza in gambissima” continua Dell’Anna, “che per noi ha messo a punto una versione particolarmente curata della famosa torta americana alta e soffice. La venderemo esclusivamente intera” chiude.

“Ho iniziato a realizzare questa torta per il bar dove lavoro” racconta Mariella (per la cronaca, è la fidanzata di Max). “Visto il crescente entusiasmo per il prodotto abbiamo pensato di

inserirlo nella proposta di Ma'n'Gia: la mia chiffon avrà diametro di 26 cm, pari a 16 porzioni”.

