

World Pizza Day, sabato 17 gennaio: a Roseto degli Abruzzi debutta la pizza con impasto al cacao di Anima

16 Gennaio 2026

di **Redazione**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – La prima pizza con impasto al cacao firmata Anima Concept Pizza nasce per il World Pizza Day. Sabato 17 gennaio il locale di Roseto degli Abruzzi (Teramo) propone una pizza al padellino realizzata con biga e idratazione all'80%, utilizzando la nuova miscela Blackery del Molino Dallagiovanna, sviluppata in collaborazione con Barry Callebaut.

Un impasto scuro, senza coloranti, in cui colore e profilo aromatico derivano esclusivamente dal cacao naturale.

Il topping segue una lettura stagionale: crema di topinambur e rosmarino, fungo cardoncello spadellato, lardo di Colonnata e prezzemolo riccio. Una creazione che si inserisce nel lavoro sugli impasti portato avanti da Luca Valle, pizza chef classe 1992.

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

Da poco riaperta dopo una ristrutturazione completa, Anima Concept Pizza ha rinnovato spazi e dotazioni tecniche, confermando l'impostazione del progetto nato nel 2019 e centrato sulla ricerca delle diverse tipologie di pizza, dal padellino alla romana.

In occasione del World Pizza Day, a tutti gli ospiti verrà omaggiato uno spicchio della nuova pizza al cacao.