# Carpe Diem, la pizzeria che ha portato l’Abruzzo tra le migliori catene al mondo

Data: 1 luglio 2026 | Autore: Redazione



**Quattordici anni fa, sulla riviera abruzzese, apriva una pizzeria che pochi avrebbero immaginato destinata a fare strada.**

**Carpe Diem “Diversamente Pizza”** — racconta un modello imprenditoriale giovane, solido e capace di arrivare nella classifica ***50 Top World Artisan Pizza Chains*** di **50 Top Pizza** - la **prima catena abruzzese** a ottenere questo riconoscimento mondiale.

Emilio Brighigna e Angelica De Berardinis, che hanno trasformato un locale di quartiere in una realtà diffusa e riconosciuta per qualità, ricerca e coerenza.

Il brand è oggi presente in **tutte le province della regione**, con sedi consolidate a **Montesilvano, Villa Raspa, Chieti, L’Aquila e Roseto degli Abruzzi**, e **nuovi progetti** in arrivo.

Una crescita che non ha mai tradito lo spirito originario: **innovare nel rispetto della tradizione**, valorizzare la materia prima e raccontare l’Abruzzo con una pizza che parla la lingua della contemporaneità.

**La storia di Carpe Diem**

Tutto inizia nel **2011** a Montesilvano in provincia di Pescara, quando il napoletano **Emilio Brighigna** apre il suo primo locale, trasformando un vecchio pub in pizzeria.**La partenza è difficile** e il locale

fatica a decollare.

Allo stesso tempo, la vita di Emilio è segnata da lutti dolorosi – la morte del padre in un incidente e della sorella Manuela detta “Mela” a soli 18 anni, a cui dedicherà la sua società chiamandola proprio Mela – e da un rapporto complesso con la madre.*“Nonostante tutto, ho deciso di non arrendermi e di investire nel mio sogno”* racconta Emilio Brighigna.*“Mi sono dedicato a corsi di formazione e perfezionamento e, poco dopo, ho incontrato Angelica, che è diventata mia moglie e mi ha sostenuto fin dall’inizio, assumendo un ruolo fondamentale nel progetto”.**“Quando ho conosciuto Emilio, ho visto una visione chiara e una determinazione rara”* aggiunge Angelica De Berardinis.*“Ho creduto in quel sogno e da allora lavoriamo fianco a fianco: ogni crescita, ogni nuova apertura, ogni traguardo è frutto di un impegno condiviso e di una squadra che ci mette cuore e professionalità”.*

Con il tempo, il locale cresce e Carpe Diem diventa un **punto di riferimento per la pizza contemporanea in Abruzzo**, anticipando i trend e portando per prima – in un periodo in cui questo stile era ancora poco diffuso – un nuovo modo di interpretare la pizza nel territorio.

Le Sperimentazioni arrivano nel **2020** Carpe Diem arriva a **L’Aquila**; nel **2023** aprono le sedi di **Chieti** e **Roseto degli Abruzzi**; nel 2025 viene lanciato il nuovo format **Fuori Misura** a Montesilvano dedicato alla pizza in teglia e alla ruota di carro.

Sono previste altre **nuove aperture** nei prossimi mesi, tra cui un format espresso a **Chieti** e un grande progetto da **oltre 600 mq** a **Francavilla al Mare**, che includerà anche **pasticceria, viennoiserie e gastronomia calda**.

Oggi Carpe Diem conta **oltre 80 dipendenti** e un fatturato che supera i **5 milioni di euro**.*“Carpe Diem è cresciuta grazie alla determinazione e alle idee. Guardiamo sempre avanti senza dimenticare le radici e l’identità che ci hanno portato fin qui”* conclude Brighigna.

**Gusto, innovazione e territorio: il mondo di Carpe Diem “Diversamente Pizza”**

Dietro ogni pizza di Carpe Diem c’è una filosofia precisa: **valorizzare la materia prima, mantenere una forte identità e innovare nel rispetto della tradizione**.*“Nel nostro lavoro cerchiamo sempre contaminazioni nuove, frutto dei viaggi e degli incontri con altri professionisti del settore”* spiega Emilio Brighigna che cura l’intera proposta food supervisionando gli impasti e standardizzando i processi per tutte le sedi.*“Tecniche, ingredienti e accostamenti diversi si intrecciano con la tradizione abruzzese, dando vita a proposte sicuramente diverse”* prosegue Brighigna.

Una visione che si riflette anche nel pay off del brand, ***“Diversamente Pizza”***, espressione della volontà di sperimentare e innovare senza mai perdere di vista le radici.

**L’impasto della pizza contemporanea** di Carpe Diem è realizzato con una miscela di farine di tipo 0 e tipo 1 di grano tenero e duro, di forza medio-debole, con lievitazione di 24 ore e lievito di birra.

Ne nasce un **impasto equilibrato, leggero e digeribile**, con un cornicione non eccessivamente alto ma alveolato, croccante al morso ma soffice all’interno.

Accanto alla pizza contemporanea, il menù di Carpe Diem propone la **ruota di carro** da 38 cm, simbolo dell’anima napoletana del brand, e i **padellini**, realizzati con lievito madre e farine differenti – come multicereali o farina di riso – che invitano a sperimentare texture e sapori diversi.

Una particolare attenzione è riservata anche alla **senza glutine**, per garantire un’esperienza inclusiva per tutti.

Carpe Diem seleziona con cura **fornitori e prodotti**, molti dei quali **Presìdi Slow Food**, come i **fichi reali di Atessa** o la **ventricina dell'Alto Vastese**, privilegiando materie prime italiane di eccellenza, frutto di una filiera corta e sostenibile.

Questa cura si riflette nelle creazioni di tutto il menù: dal recente ***"Porchetta in tour"***, un padellino ai malti scuri ripieno di porchetta IGP, misticanza, cipolle agrodolci, senape delicata e chips di topinambur e zafferano, al delicato contrasto della **pizza con crudo di Angus**, arricchita da mozzarella di bufala, rucola, polvere d'arancia e scaglie di grana di pecora stagionato 30 mesi.

***"A Scanna"*** con la tradizionale melanzane a funghetto e salsiccia a punta di coltello, completata da scaglie di ricotta a scorza nera del Bio Agriturismo Valle Scannese.

***"Polpo e patate"*** con crema di patate, polpo arrosto aromatizzato con polvere di peperone dolce di Altino – Presidio Slow Food.

***"Tripla carciofo"*** piccanti, lardo, stracciatella e tentacoli di polpo arrosto,

Il menù si arricchisce anche di **fritti artigianali**, frutto della stessa ricerca e attenzione: dall'arancino con gorgonzola Bufala Blu, miele e noci pecan alle frittatine di pasta, reinterpretazioni creative che omaggiano la grande tradizione napoletana.

**carta degli oli** Carpe Diem

selezionate da produttori attentamente scelti come **Marina Palusci** e **Tommaso Masciantonio**.

L'esperienza si completa con il beverage: dalla birra artigianale a marchio Carpe Diem, realizzata con il **birrificio Collerosso**, a vini selezionati e a una proposta di mixology pensata per accompagnare ogni pizza con equilibrio.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/carpe-diem-la-pizzeria-che-ha-portato-l-abruzzo-tra-le-migliori-catene-al-mondo/150400