

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. Oggi quel nome – 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. Un progetto nato dall'intuizione di Emilio Brighigna e dalla tenacia di 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. L'espansione è 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 inoltre nuove aperture nei prossimi mesi, tra cui un format "express" 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 al senza glutine, per garantire un'esperienza inclusiva per tutti.

Carpe Diem seleziona con cura fornitori e prodotti, molti dei quali Presidi 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 mali 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. Non manca la tradizione con "A Scanno" con fiordilatte, melanzane a funghetto e salsiccia a punta di coltello, completata da scaglie di ricotta a scorza nera del Bio Agriturismo Valle Scannese. Tra le proposte più audaci spicca poi la "Polpo Lardiato", con friarielli leggermente piccanti, lardo, stracciatella e tentacoli di polpo arrosto, aromatizzato con polvere di peperone dolce di Altino – Presidio Slow Food.

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. Carpe Diem inoltre propone una carta degli oli con alcune referenze regionali e nazionali, 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 Collerossi, 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>

