

CARPE DIEM HA APERTO ANCHE ALL'AQUILA, PER BRIGHIGNA È LA TERZA PIZZERIA IN ABRUZZO

14 Luglio 2020



L'AQUILA - Il gruppo della pizza Carpe Diem è arrivato anche nel capoluogo. Dopo Montesilvano (Pescara), e Villa Raspa di Spoltore (Pescara), la pizzeria ha aperto nel centro storico aquilano. Nonostante il difficile periodo economico, il pizzaiolo **Emilio Brighigna** ha deciso di continuare ad investire e di far assaporare la sua gustosa pizza napoletana anche ai cittadini aquilani.

La pizzeria che ha aperto i battenti domenica, si trova in via XX Settembre 107/113, ha circa 55 coperti e impiega al momento 4 persone. Oltre al servizio al tavolo, si può effettuare anche l'asporto ed il delivery.

Emilio, campano trapiantato in Abruzzo, fa una pizza napoletana prodotta con un impasto molto ossigenato, ad alta idratazione, alveolato e facile da digerire. Solitamente utilizza un blend di diverse farine e la sua caratteristica è il tipico cornicione napoletano che all'assaggio mantiene una nota croccante. Oltre a un impasto di grande cura e qualità, questo giovanissimo pizzaiolo fa una grande ricerca di materie prime per la farcitura, abruzzesi e non, coinvolgendo importanti produttori agricoli e Presidi Slow Food. Da qualche anno, Emilio sta anche lavorando sugli impasti con lievitazioni spontanee, sua grande passione.

“Abbiamo realizzato – spiega Emilio in una nota – per la stagione estiva dei menu davvero sorprendenti. Accanto alle pizze classiche e ai nostri cavalli di battaglia abbiamo inserito degli accostamenti un po' spinti con prodotti di grandi qualità per coloro che hanno voglia di sperimentare e provare nuovi abbinamenti”.

Carpe Diem “Diversamente Pizza” è stata fondata nel 2012 da Brighigna e dalla moglie e socia **Angelica De Berardinis** che si occupa della parte amministrativa, insieme gestiscono il ristorante pizzeria “Carpe Diem” di Montesilvano e “Carpe Diem 2” di Villa Raspa di Spoltore. Dopo i successi imprenditoriali, per la pizzeria sono arrivati anche i riconoscimenti nelle guide, Carpe Diem infatti è alla posizione 104 nella super guida di *50 Top Pizza* e dall'anno scorso ha anche ottenuto due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso. Brighigna inoltre insegna a fare la pizza in diversi corsi in Enti di formazione accreditati dalla Regione Abruzzo.

“L'apertura dell'Aquila – aggiunge Emilio – era prevista per marzo ma per quello che è accaduto siamo stati costretti a rinviarla. Certo qualcuno ci darà del matto ma siamo convinti che anche in momenti di crisi come questo è possibile investire e trovare un'opportunità”.

“In molti ci hanno chiesto di aprire anche all'Aquila e così abbiamo deciso di fare questo importante passo. Come per le pizzerie di Montesilvano e Villa Raspa – conclude Angelica – , anche qui saranno adottate durante il servizio tutte le misure previste dal Governo. La sicurezza dei clienti e dei nostri collaboratori è un argomento che ci sta molto a cuore”.