

INAUGURA A L'AQUILA LA PIZZERIA "CARPE DIEM" DI MONTESILVANO



L'AQUILA - Inaugurazione, domani all'Aquila, per la pizzeria Carpe Diem. L'apertura era prevista per la fine di marzo, come **anticipò** *Virtù Quotidiane*, ma il lockdown ha sconvolto i piani.

In via XX Settembre 107, **Emilio Brighigna** porta la sua "Diversamente pizza" napoletana

anche nel capoluogo.

Fondata nel 2012 dal giovane pizzaiolo e dalla moglie e socia **Angelica De Berardinis**, la pizzeria prosegue nella sua espansione in regione.

L'avventura è iniziata con il ristorante pizzeria di Montesilvano (Pescara), poi è proseguita con il bis a Villa Raspa di Spoltore (Pescara). Ora Brighigna punta sull'aquilano.

La pizzeria avrà 50 posti a sedere e si presenterà in perfetto stile Brighigna. Quello stile che lo ha portato a scalare, solo nell'ultimo anno, di ben 33 posizioni la guida *50 Top Pizza*, la prima guida online delle migliori pizzerie d'Italia e del mondo.

La pizza napoletana di Emilio è prodotta con un impasto molto ossigenato, ad alta idratazione, alveolato. Viene utilizzato un blend di 4 farine e la sua caratteristica è il tipico crostone napoletano vuoto o ripieno con ricotta semplice o anche aromatizzata. Per la farcitura utilizza tutti ingredienti e materie prime di altissima qualità, spesso presidi Slow Food. Un mix dal gusto eccezionale, ma l'abbondanza nel piatto rende, talvolta, difficile riuscire a finirlo.

Lo scorso maggio Brighigna ha cominciato una nuova avventura anche nel gelato, aprendo il franchising "RivaReno" a Montesilvano accanto alla loro pizzeria Carpe Diem.