

“50 TOP PIZZA”: CARPE DIEM CONQUISTA LA POSIZIONE 104

24 Luglio 2019

di Redazione



MONTESILVANO – Dopo i numerosi successi imprenditoriali, per la pizzeria Carpe Diem arriva anche il riconoscimento nelle guide, parliamo della super guida di “50 Top Pizza” presentata ieri sera a Napoli. Dalla posizione 137 dello scorso anno, Carpe Diem sale di ben 33 posizioni piazzandosi alla 104, insignita di “3 forni”.

50 Top Pizza, prima guida online delle migliori pizzerie d'Italia e del mondo, è un progetto sostenuto da Pastificio Di Martino, S.Pellegrino & Acqua Panna, Consorzio di Tutela del Prosecco Doc, Olitalia, D'Amico, Birrificio Valsugana, Fior d'Agerola, Solania, Kimbo, Mandara, Scugnizzo Napoletano. A capo ci sono i giornalisti: Albert Sapere, Barbare Guerra e Luciano Pignataro.

Carpe Diem “Diversamente Pizza” è stata fondata nel 2012 dal pizzaiolo **Emilio Brighigna**. Ad oggi il giovane pizzaiolo, con la moglie e socia **Angelica De Berardinis** che si occupa della parte amministrativa, gestisce il ristorante pizzeria “Carpe Diem” di Montesilvano (Pescara) e “Carpe Diem 2” di Villa Raspa di Spoltore (Pescara).

Gli imprenditori della pizza – si legge in una nota – hanno investito dallo scorso maggio anche sul gelato aprendo il franchising “RivaReno” a Montesilvano accanto alla loro pizzeria Carpe Diem. Ma non è finita qui, l’intraprendente coppia ha come prossimo obiettivo l’apertura di una pizzeria all’Aquila.

La pizza napoletana di Emilio è prodotta con un impasto molto ossigenato, ad alta idratazione, alveolato e facile da digerire.

Viene utilizzato un blend di 4 farine e la sua caratteristica è il tipico crostone napoletano che all’assaggio mantiene una nota croccante. Oltre ad un impasto di grande cura e qualità, quello che sorprende è che questo giovanissimo pizzaiolo fa una grande ricerca di materie prime per la farcitura, abruzzesi e non, coinvolgendo importanti produttori agricoli e Presidi Slow Food.

“Siamo contentissimi di questo importante risultato – afferma Emilio Brighigna – . Essere tra le migliori pizzerie d’Italia in una guida così prestigiosa è per un noi un grande orgoglio. Io ed Angelica ringraziamo tutta la nostra squadra che contribuisce ogni giorno alla crescita di Carpe Diem e i nostri clienti che ci sostengono da sempre”.

La presentazione della guida per i primi 50 posti, gli altri sono stati svelati nel mese di giugno, si è tenuta ieri a Napoli al Teatro Mercadante. Sul palco sono saliti, in ordine crescente, tutti i pizzaioli presenti, con le proprie insegne, nelle prime 50 posizioni della classifica di *50 Top Pizza* e per questo insigniti dei “5 forni”, simbolo che contrassegna il gotha della pizza mondiale.

Inedito ex aequo al vertice di 50 Top Pizza: le migliori pizzerie d’Italia e del mondo del 2019 sono due: I Masanielli di Francesco Martucci (Caserta) e Pepe in Grani di Franco Pepe (Caiazzo). Una prima volta da numero uno per Martucci, la terza, consecutiva, per Pepe.

In terza piazza 50 Kalò di Ciro Salvo (Napoli).

Una serata emozionante, atto conclusivo della lunga cavalcata 2018/19 di *50 Top Pizza* che con i suoi ispettori ha passato in rassegna ben 1.000 insegne in tutta Italia, giudicando il progetto pizzerie in toto, dalla qualità della proposta cibo all’insieme dei servizi offerti al

cliente.

Da segnalare per l'Abruzzo, Giangi Pizzeria Gourmet che si piazza al 38 esimo posto, raggiungendo un eccellente risultato, unica pizzeria abruzzese a piazzarsi tra le prime 50.

Ad essere rappresentate in classifica sono ben 14 regioni da Nord a Sud dello Stivale, per un quadro complessivo che sottolinea la crescita qualitativa media nell'intero Paese.

Naturale il dominio della Campania nella top 50, con ben 18 insegne presenti. Oltre a Napoli, madrepatria della pizza, la provincia di Caserta si conferma l'eldorado del disco di pasta più amato dagli italiani.

Lusinghiera la performance del Lazio (con 7 pizzerie) e della Lombardia (6), con Roma e Milano a farla da padrone.

Seguono il Veneto (4), ormai altra scuola conclamata, l'Emilia Romagna (3), il Piemonte, la Toscana e la Sicilia (tutte a quota 2). Con un locale infine Liguria, Marche, Abruzzo, Basilicata, Puglia e Sardegna.