



A SPOLTORE APRE CARPE DIEM, TEMPIO DEL MAESTRO PIZZAIOLO EMILIO BRIGHIGNA

6 Novembre 2017 

SPOLTORE – Si preannuncia come il grande evento gastronomico dell'anno l'inaugurazione della sede di Villa Raspa di Spoltore (Pescara) del ristorante pizzeria Carpe Diem "Diversamente pizza", di **Emilio e Angelica Brighigna**, divenuti famosi in tutto l'Abruzzo per la pizza e la cucina che già deliziano diverse migliaia di clienti ogni anno in via Aldo Moro 22, a Montesilvano (Pescara).

Ed ora eccoli consolidare gli eccellenti risultati con l'attesissima apertura di un secondo locale.

Il giovane pizzaiolo ventiseienne Emilio Brighigna, già premiato in diversi concorsi e recentemente assunto anche al ruolo di giudice di gara in occasione del 4° Campionato Nazionale Pizza Doc di Salerno, aprirà la serata con un live show sull'Arte dell'Impasto e della Pizza.

Non si tratterà solo infatti dell'inaugurazione di una nuova pizzeria, che peraltro fin dall'apertura potrà contare sul vasto pubblico affezionato che già oggi attraversa l'Abruzzo per le creazioni di Brighigna, bensì di una vera serata formativa sulle materie prime e i prodotti di eccellenza, che rappresentano uno dei punti di forza e garanzia di qualità della pizza a marchio Carpe Diem.

Nel corso della serata si susseguiranno numerosi eventi dal vivo sotto la guida di Brighigna, di cui saranno protagonisti artigiani e produttori. Ed ecco allora la filatura live della mozzarella di bufala artigianale di Daniele Villano del Caseificio San Martino di Capua, che mostrerà agli ospiti la tradizione casearia dei Maestri Campani e che approfitterà di questa occasione per presentare la linea esclusiva di prodotti a marchio Oro Bianco, una nuova creazione speciale dedicata al Carpe Diem.

Un ruolo da protagonisti di primo piano spetterà naturalmente anche ai prodotti tradizionali abruzzesi. Gaspare Lepore dell'omonima Azienda Vitivinicola guiderà i partecipanti alla scoperta delle peculiarità e tipicità dei vini d'Abruzzo, mentre il racconto della Via dell'Olio sarà affidato all'Azienda Agricola Palusci.

Un piccolo gruppo di stand di produttori agricoli e di Presidi Slow Food completano il parterre. Accompagneranno infine la serata i dolci napoletani della Pasticceria Paradise.



L'ingresso alla serata avrà un costo simbolico di 5 euro. Parte del ricavato sarà devoluto alla Onlus A.M.O. di **Massimo Oddo** per progetti sportivi a favore dei bambini disagiati e alla Onlus Novissi nell'ambito di un'iniziativa per l'insegnamento dell'Arte della Pizza e del Pane, attraverso la donazione di un forno a legna ai ragazzi del Togo.