

Carpe Diem e Collerosso: insieme per la creazione di una birra e per la ricerca di nuovi impasti

29 Marzo 2024

di Sara Del Vecchio



MONTESILVANO – Carpe Diem, nome di una pizzeria che conta cinque locali in Abruzzo, è anche la birra che sancisce il legame tra la napoletana di **Emilio Brighigna** e la birra di **Matteo Corazza**, del birrificio Collerosso di Borgorose (Rieti). Una sinergia che vede insieme anche territori confinanti.

Ieri, nel locale di Montesilvano (Pescara) dove il pizzaiolo campano ha cominciato il suo percorso, è stata presentata questa speciale collaborazione. Una prima fase sperimentale,

www.virtuquotidiane.it Carpe Diem e Collerosso: insieme per la creazione di una birra e per la ricerca di nuovi impasti

che porterà a inserire abbinamenti nuovi nel menu di Carpe Diem-Diversamente pizza. Combinazioni che ben si legano alla birra, principalmente a fermentazione spontanea, di Collerosso.

Diversi i riconoscimenti ottenuti, negli anni, da Brighigna e dalla moglie e socia **Angelica De Berardinis**. Carpe Diem è infatti tra le pizzerie eccellenti di *50 Top Pizza*, ha due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso ed è presente nella guida *Pizzerie & Cocktail bar d'autore* di Identità Golose.

La degustazione delle varie tipologie proposte da Matteo Corazza, che due anni fa ha acquisito Birra Del Borgo dando vita a una nuova realtà, è stata accompagnata da cinque tipi di pizza più una dolce. Ricette pensate ad hoc da Brighigna, che racconta come è nata la loro collaborazione.

“Assaggio la birra e decido di andare a visitare il birrificio”, riferisce. “Entro e rimango stregato: una vasca enorme per la fermentazione spontanea. È bastato poco per capire di essere uniti da una passione comune per la continua ricerca e sperimentazione. Lo scambio culturale, tra noi, è avvenuto già dal primo giorno, soprattutto sulle fermentazioni. Ho approfondito le caratteristiche del saraceno tartarico siberiano, difficile da reperire. Ne ho parlato con Matteo e così, siamo riusciti a trovare chi coltiva ancora questo grano. A breve realizzeremo sia un impasto che la birra”.

E spiegando come sono stati creati gli abbinamenti proposti per la serata di ieri, aggiunge: “Sono rimasto affascinato dal luppolo in particolare, tanto da utilizzarlo per la pizza”.

“La birra creata insieme, invece, deriva da un luppolo Columbus, che sprigiona molto profumo”, sottolinea Corazza. Il risultato finale è quello di una birra, in stile Session Ipa (4,8% Vol.), dissetante e dal carattere deciso.

Ecco nel dettaglio come sono state accompagnate le pizze preparate per l'evento di ieri. Dopo un arancino con zafferano e funghi, abbinato a una Stout, è stato proposto il padellino con funghi, marmellata di porro e porro croccante, abbinato a una German Ale, chiamata “.A capo”. La Carpe Diem è stata servita con “Attenti al luppolo”, padellino in doppia cottura con impasto al luppolo, e con la pizza “Alice nel tavoliere delle Puglie”, con mugnuli selvatici leggermente piccanti, alici e ricotta al latte di bufala. La Radici (100% vegetale), padellino con crema di marasciuolo e patate, Marasciuoli strascinati, peperone crusco al sale maldon, burro vegano ai gusci di nocciola e tre pepi di **Paolo Brunelli**, è stata abbinata alla birra Funky Gose, che quest'anno ha ottenuto il terzo posto al concorso Beer Attraction a Rimini.

Con la quinta pizza, a base di salmone, pesto di germogli di finocchio e pianta di senape selvatica, ricotta e mandorle tostate, è stata servita la birra a fermentazione spontanea "Round Overnight" (creata dall'assemblaggio e imbottigliamento di più annate). Per concludere, Emilio Brighigna ha proposto una pizza dolce con ricotta di bufala alle spezie del vermouth e Miel da mont, da accompagnare con una Ruelle Rosè, la birra ottenuta con il vino. Sulla tavola anche una Negroni Style e una Orange Scout Incantesimo, degustata con le colombe al cioccolato e al lampone realizzate dallo stesso pizzaiolo campano.

Di particolare rilievo anche le etichette, realizzate dall'illustratore **Gianluca Cannizzo**.

FOTO

















pubbliredazionale