VirtùQuotidiane

“CARPE DIEM DIVERSAMENTE PIZZA” ARRIVA A L’AQUILA

28 Febbraio 2020

di Marcella Pace



L’AQUILA – La pizza di Carpe Diem arriva a L’Aquila. Tra circa un mesetto (a fine marzo), dalle parti del Tribunale, in via XX Settembre, **Emilio Brighigna** porterà la sua “Diversamente pizza” napoletana anche in città.

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.

“È una sfida – anticipa a *Virtù Quotidiane* – perché credo molto nelle potenzialità del tessuto

commerciale aquilano. Mi aspetto una risposta positiva e penso che avremo grandi soddisfazioni da questa nuova avventura".

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 posizione 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.

E i suoi progetti non si esauriscono. Da circa due settimane è impegnato nel Lab.impasti, un laboratorio, all'interno della pizzeria montesilvanese, dove Emilio gioca nella panificazione con il recupero di "frutta e verdura, senza lieviti aggiunti, sfruttando solo la lievitazione spontanea – spiega -. L'obiettivo è quello di creare nel locale una rivendita dedicata ai prodotti di questa diversa panificazione".