

## Carpe Diem a Chieti apre Express, il nuovo format dedicato ad asporto e delivery

9 Aprile 2026



MONTESILVANO - Un nuovo capitolo si apre nel percorso di crescita del gruppo abruzzese Carpe Diem “Diversamente Pizza” con l’arrivo di Carpe Diem Express, format dedicato esclusivamente all’asporto e al delivery, pensato per rispondere ai nuovi ritmi di consumo quotidiani.

Il nuovo locale, inaugurato mercoledì 8 aprile a Chieti in Via Valignani 9, rappresenta un ulteriore passo nell’evoluzione del progetto imprenditoriale che ha contribuito a ridefinire il concetto di pizza contemporanea in Abruzzo.

Carpe Diem Express nasce come interpretazione dinamica della filosofia “Diversamente Pizza”, claim identitario del brand, traducendo i valori di qualità, ricerca e artigianalità in un format più agile, quotidiano e accessibile, senza rinunciare alla cura delle materie prime e alla centralità dell’impasto.

Alla guida del nuovo progetto ci sono il napoletano **Emilio Brighigna**, fondatore e anima creativa del brand, e **Giovanni De Rosa**, anche lui originario della Campania e parte integrante della squadra Carpe Diem da otto anni.

Dopo un lungo percorso di crescita interna, De Rosa dal 2023 gestisce il locale Carpe Diem di Chieti Scalo, contribuendo allo sviluppo operativo e identitario del marchio.

“Volevamo portare la nostra idea di pizza dentro i ritmi reali della giornata, rendendola ancora più vicina alle persone senza perdere ciò che ci rappresenta”, spiega Emilio Brighigna. Una visione condivisa anche da Giovanni De Rosa, che sottolinea l’approccio pratico del progetto: “È un format pensato per essere semplice e immediato, ma costruito con la stessa attenzione agli impasti e agli ingredienti che caratterizza da sempre il nostro lavoro”.

## **Dalla colazione alla cena, un locale aperto tutto il giorno**

Il locale apre sin dalle prime ore del mattino, proponendo una nuova idea di consumo veloce ma curato: dalla colazione con caffetteria e sfogliati al burro farciti al momento fino ai panini e pucce preparati su richiesta e alle pizzette tonde, realizzate con farina di tipo 1 integrale, disponibili anche a pranzo e a cena.

Proprio le pizzette rappresentano uno degli elementi distintivi del format: dal diametro di 16 centimetri, sono pensate per essere pratiche, leggere e ideali per l’asporto.

L’impasto dà vita a una base croccante e friabile che mantiene la sua consistenza anche dopo diverso tempo dalla preparazione, rendendole perfette da gustare ovunque senza perdere qualità e piacevolezza al morso.

Grande attenzione resta alla ricerca e alla scelta delle materie prime, molte delle quali provenienti da produttori locali, come i salumi e i formaggi presenti in vista al banco e utilizzati per farcire pizze e panini. Ad arricchire l’offerta anche fritti e altre sfiziosità come frittatine di pasta, chips al cucchiaio e crochè di patate.

La proposta di Carpe Diem Express punta sulla velocità del servizio mantenendo intatti gli standard qualitativi che hanno reso riconoscibile il marchio, con un format pensato per evolversi nel tempo: il menù sarà infatti progressivamente ampliato con nuove referenze, seguendo le esigenze del pubblico e i nuovi ritmi del consumo quotidiano. Un progetto dinamico, in continua evoluzione, che mira a coniugare praticità e qualità.

## Un progetto inserito nella crescita del brand

Carpe Diem Express si inserisce all'interno del più ampio progetto di crescita ed espansione di Carpe Diem "Diversamente Pizza", modello imprenditoriale giovane e solido entrato nella classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025 di 50 Top Pizza, diventando la prima catena abruzzese a ottenere questo riconoscimento internazionale.

Nato dall'intuizione di Emilio Brighigna e dalla tenacia della moglie **Angelica De Berardinis**, il brand ha trasformato nel tempo un locale di quartiere in una realtà diffusa e riconosciuta per qualità, ricerca e coerenza, oggi presente in tutte le province abruzzesi con sedi a Montesilvano, Villa Raspa, Chieti, L'Aquila e Roseto degli Abruzzi.

Carpe Diem Express rappresenta quindi un tassello strategico nello sviluppo del marchio, che continua a evolversi attraverso nuovi format pensati per intercettare esigenze e momenti di consumo differenti.

A breve è prevista l'apertura di un micro forno a Villa Raspa, mentre prima dell'estate nascerà a Francavilla al Mare un nuovo locale Carpe Diem di oltre 700mq pensato per accompagnare gli ospiti durante tutta la giornata, includendo tra le novità pasticceria, viennoiserie, gastronomia calda e un'area giochi per bambini.

Oggi Carpe Diem conta oltre 80 dipendenti e un fatturato che supera i 5 milioni di euro, confermando una crescita costante costruita su una visione imprenditoriale ben precisa.

L'apertura di Carpe Diem Express conferma la strategia di crescita del gruppo, orientata alla diversificazione dei format e alla costruzione di un modello replicabile, capace di adattarsi ai cambiamenti del mercato senza rinunciare all'artigianalità e all'identità che hanno reso il marchio riconoscibile in Abruzzo e oltre.