Carpe Diem: la pizzeria napoletana apre a Roseto degli Abruzzi il quinto locale

16 Settembre 2023

Pescara – Carpe Diem-Diversamente pizza, di **Emilio Brighigna** e la moglie **Angelica De Berardinis,** apre anche a Roseto degli Abruzzi (Teramo). Si tratta del quinto locale per gli imprenditori della pizza napoletana, i cui condimenti raccontano anche molto della terra in cui hanno deciso di investire dal 2012. Tra un anno apriranno anche a Teramo.

Ieri l'inaugurazione alla presenza, tra gli altri, del vice sindaco di Roseto **Angelo Marcone**.

La pizzeria si trova sulla riviera, all'incrocio tra Via Nazario Sauro e Via Thaulero. Conta 120 coperti, tra la parte interna e l'esterno, dove è possibile mangiare anche negli igloo. Otto al

momento i collaboratori. Il locale, dal design moderno e colorato, è in perfetto stile Carpe Diem. Si sviluppa su due piani, collegati da una scala a chiocciola. Oltre al servizio al tavolo, si può effettuare anche l'asporto e il delivery.

La ricerca degli ingredienti di qualità, molto legati al territorio, contraddistingue la pizza, ma anche le altre specialità napoletane, come le frittatine.

Emilio, classe 1991, campano trapiantato in Abruzzo, realizza una pizza napoletana con un impasto molto ossigenato, ad alta idratazione, alveolato e facile da digerire. Solitamente utilizza un blend di diverse farine e la sua caratteristica è il tipico cornicione napoletano che all'assaggio mantiene una nota croccante. Oltre all'impasto, Carpe Diem pone particolare attenzione alla scelta delle materie prime per la farcitura, abruzzesi e non, che Emilio sceglie personalmente visitando i produttori. Tra questi ci sono diversi Presidi Slow Food.

"Sono molto felice", spiega Emilio, "di aver raggiunto questo ennesimo traguardo. Roseto è una città molto movimentata e turistica e sono convinto che lavoreremo bene. Ringrazio tutto il mio staff perché senza di loro non potrei fare nulla, siamo un gruppo coeso e motivato. Qui a Roseto c'è il mio socio Alfonso ad accogliere i clienti".

Emilio solitamente gira i vari locali, da Montesilvano all'Aquila, ma ha i suoi pizzaioli di fiducia.

Carpe Diem è tra le pizzerie eccellenti di 50 Top Pizza e ha due spicchi nella guida del Gambero Rosso.

A dicembre 2022 è stato presentato il menù degustazione, il primo in Abruzzo con la pizza a base napoletana, creato a quattro mani con lo chef **Gianni Dezio.** Nel menù sono presenti anche le pizze a base padellino, un impasto fritto, che poi viene asciugato in forno ventilato.

"L'obiettivo è diffondere ancora il brand Carpe Diem", concludono Brighigna e la moglie Angelica. "Prossimo progetto di apertura sarà Teramo e poi chissà, magari andremo fuori Abruzzo o all'estero. Ma quello a cui teniamo è sempre il cliente e mantenere alta la qualità del prodotto e del servizio".

LE FOTO

CARPE DIEM
CARPE DIEM

CARPE DIEM

CARPE DIEM
"Diversamente Pizza"