

L'ascesa di Emilio Brighigna. Quattordici anni di storia per le pizzerie Carpe Diem e 4 nuove aperture all'orizzonte

2 Ottobre 2025



MONTESILVANO – “Quattordici anni fa si alzava la serranda della prima sede a Montesilvano. Ero un ragazzino e da quel giorno è nato un viaggio straordinario”.

È tempo di bilanci per **Emilio Brighigna**, 34enne, originario di Napoli, trapiantato ormai in Abruzzo e che nel 2011 dava vita al mondo delle pizzerie Carpe Diem. Da quella prima sede a Montesilvano (Pescara), lungo la riviera, i locali sono diventati in tutto sei, a Villa Raspa frazione di Spoltore (Pescara), L'Aquila, Chieti, Roseto degli Abruzzi e da luglio scorso, ancora a Montesilvano, il primo di un format un po' diverso, Fuori Misura.



Gli esordi per Emilio sono stati una scommessa, una sfida, un modo per ripartire da zero dopo aver perso tutto. La morte prima del padre in un incidente stradale, poi della sorella **Emanuela** per un bruttissimo male a soli 18 anni (tanto che la sua società si chiama Mela proprio in suo onore), il difficile rapporto con la madre, di cui da ragazzino è diventato amministratore di sostegno.



“Avevo una storia molto complicata e non avevo più niente da perdere”, rivela per la prima volta a *Virtù Quotidiane*. “Le mie esperienze fino a quel momento erano state dietro il bancone di una tavola calda e in un’agenzia di catering per matrimoni. Venivo da Napoli, e mi sono ritrovato a Montesilvano da mio zio (l’enologo **Riccardo Brighigna**, ndr) per superare una convalescenza dopo un intervento fatto all’ospedale di Chieti, a causa di un incidente stradale”.

Costretto sulla carrozzina per qualche mese, Emilio passava durante le sue passeggiate davanti al locale sulla riviera, Carpe Diem, che in passato era stato uno storico pub. Il cartello “Vendesi” e quel nome diventano un invito a cogliere l’attimo.

Emilio lo ha fatto davvero. “Comprai il locale, prendendo le cambiali nel tabacchino di viale Europa. Mi lanciai, nel periodo forse peggiore, dopo la brutta crisi economica di quegli anni”.

Gli inizi in effetti non sono dei migliori. La pizzeria non va bene, e i debiti per Emilio si accumulano. Con quella che poi sarebbe diventata sua moglie affianco, **Angelica De Berardinis**, conosciuta nel 2014 e che crede da subito in lui, ma anche pronto a restituire le chiavi del locale per provare a coprire un po' di quei debiti, si rimbecca le maniche ancora una volta e fa il suo ultimo tentativo. Quello poi rivelatosi vincente.



Da allora Carpe Diem inizia la sua ascesa. “Iniziai a fare i corsi, tanti”, racconta, “e l’anno dopo ci siamo ritrovati la fila davanti al locale tutte le sere”. Brighigna è forse tra i primi a portare la pizza contemporanea sul territorio, quando ancora non era così diffusa. “Dovevamo rimandare indietro la gente. Oggi possiamo dire di avere clienti davvero affezionati, e anche se aprono nuove pizzerie e loro girano, alla fine tornano da noi”, dice.

L’espansione inizia da Villa Raspa che fin dai primissimi giorni di apertura ha fatto numeri da capogiro. Oggi il gruppo con sei locali e 4 prossime aperture in previsione, una delle quali il mese prossimo a Chieti alta, dà lavoro a 70 persone, tutte unite da una grande passione. La stessa che ci mette il suo titolare.



Dopo i successi imprenditoriali, per la pizzeria sono arrivati anche i riconoscimenti nelle guide, Carpe Diem infatti è tra le pizzerie eccellenti di *50 Top Pizza* e ha due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso.

La sua pizza napoletana è fatta 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.



Emilio non è solo un imprenditore. Le mani in pasta sono le sue, ma soprattutto l'occhio attento e vigile è il suo, che gira costantemente per tutti i locali, almeno una volta a settimana.

Per essere certi che la qualità sia la medesima in tutte le pizzerie, “abbiamo una ricetta per l'impasto estivo e una per l'invernale. Abbiamo impastatrici 4.0 in modo che da remoto posso controllare quanto e come impastano. Le prossime aperture di Carpe Diem saranno tutte in regione”.

“Per il momento”, conclude Brighigna, “voglio restare dentro i confini. Ho ricevuto diverse proposte anche da Roma, ma voglio ancora aspettare. Credere nei sogni, sacrificando per essi, alla fine dà i suoi frutti”.

A luglio scorso, insieme a una delle colonne portanti del locale di Montesilvano, ha creato Fuori Misura, un nuovo format. Sempre a Montesilvano. “Facciamo la ruota di carro extra large, ma in stile romano, cioè sottile, con un cornicione croccante. È un panetto da 280 grammi, invece che 300 che poi cuociamo a 370 gradi. Proponiamo un menù molto smart, con poche cose, fatte bene”.

In nemmeno tre mesi i numeri di presenze e fatturati sono stati “inaspettati”, confessa.















