

World Pizza Day 2026: Carpe Diem presenta il padellino “Porchetta in Tour”

14 Gennaio 2026



MONTESILVANO – Il World Pizza Day, che si celebra ogni anno il 17 gennaio, è la giornata internazionale dedicata a uno dei simboli più amati della cucina italiana nel mondo. Un’occasione per rendere omaggio alla pizza non solo come prodotto iconico, ma come linguaggio culturale in continua evoluzione, capace di raccontare regioni, identità e storie attraverso impasti, cotture e ingredienti.

Oggi non esiste un solo modo di fare pizza: dalla contemporanea alla ruota di carro, passando per la teglia fino al padellino, ogni formato diventa espressione di un territorio e della visione di chi lo interpreta.

In Abruzzo, il gruppo di pizzerie Carpe Diem “Diversamente Pizza” ha fatto della sperimentazione il suo tratto distintivo. In occasione del World Pizza Day, il pizzaiolo e titolare

Emilio Brighigna presenta una delle sue nuove pizze stagionali più rappresentative: il padellino “Porchetta in Tour”, con porchetta artigianale di Luco dei Marsi (L’Aquila), cipolle in agrodolce, maionese alla senape delicata, chips di topinambur e zafferano di Navelli.

La protagonista è una porchetta abruzzese pluripremiata, più volte nominata Campione d’Italia, realizzata con suini 100% italiani e una cottura lenta che ne preserva sapore, morbidezza e succosità. Un ingrediente che diventa simbolo di un Abruzzo autentico, rurale e identitario, inserito in una pizza che unisce tecnica contemporanea e memoria del gusto.

“Questo padellino nasce dal piacere semplice di un panino con la porchetta” racconta Emilio Brighigna. “Ho voluto trasformare quel comfort food in una pizza, valorizzando una porchetta artigianale d’eccellenza del nostro territorio, aggiungendo note dolci e leggermente acide per creare un equilibrio che contrasti la ricchezza della carne e renda ogni morso armonioso. Con questo padellino ho partecipato e vinto la gara gastronomica regionale ‘Pizza in Tour’, e proprio in onore di quella esperienza ho deciso di chiamarlo Porchetta in Tour”.

Il padellino è realizzato con impasto diretto al 70% di idratazione e minimo 24 ore di lievitazione. La cottura avviene in forno con una leggera immissione di vapore, per evitare la formazione di una crosta precoce e favorire lo sviluppo dell’impasto. Una volta sfornato, il padellino viene farcito con la porchetta, cipolle in agrodolce cotte con aceto balsamico di Modena, maionese alla senape preparata con senape in grani, senape di Digione e miele di acacia, chips croccanti di topinambur e rifinito con una delicata spolverata di zafferano di Navelli.

“Per noi la pizza è un mezzo di espressione che racconta chi siamo. L’Abruzzo è sempre al centro del nostro lavoro: nei prodotti, nei sapori, nella filosofia. Ma dialoga costantemente con tecniche moderne, viaggi e contaminazioni. Ogni pizza nasce dall’incontro tra territorio e contemporaneità” conclude Brighigna.

Carpe Diem “Diversamente Pizza”

Nata nel 2011 a Montesilvano dall’intuizione di Emilio Brighigna e dalla tenacia della moglie Angelica De Berardinis, Carpe Diem “Diversamente Pizza” è oggi una realtà di riferimento nel panorama della pizza: è la prima catena abruzzese a entrare nella 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025 di 50 Top Pizza ed è presente in tutte le province della regione con sedi a Montesilvano, Villa Raspa, Chieti, L’Aquila e Roseto degli Abruzzi e nuovi format in arrivo a Chieti e Francavilla al Mare.

La proposta di Carpe Diem spazia dalla pizza contemporanea alla ruota di carro e ai padellini,

affiancata da fritti artigianali e opzioni senza glutine. Il gruppo racconta l'Abruzzo con una pizza che parla la lingua della contemporaneità, innovando sempre nel rispetto della tradizione.

La ricetta padellino Porchetta in Tour

Ingredienti

Per l'impasto (1 padellino da 20-25 cm):

140 g di farina tipo 1

100 g di acqua a temperatura ambiente

1,5 g di lievito di birra fresco

3,5 g di sale fino

Farcitura (per 1 padellino)

70 g di porchetta Venditti, affettata sottilmente

1 pizzico di zafferano in polvere

Cipolle in agrodolce:

70 g di cipolle (bianche o rosse)

1,5 g di zucchero

3 ml di aceto balsamico di Modena

½ cucchiaino di olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

½ foglia di alloro

Chips di topinambur:

40 g di topinambur

Olio di girasole alto oleico q.b. per friggere

Sale q.b.

Maionese:

1 tuorlo d'uovo (circa 20 g)

80 ml di olio di semi di girasole

5 ml di succo di limone

5 g di senape in grani

5 g di senape di Digione

5 g di miele di acacia

Sale q.b.

Procedimento impasto e cottura

Versare la farina nell'impastatrice, aggiungere il lievito di birra sbriciolato e incorporare 80 g d'acqua. Impastare per 6-7 minuti, quindi aggiungere il sale. Aumentare la velocità e unire gradualmente i restanti 20 g d'acqua, fino a ottenere un impasto omogeneo e ben idratato.

Trasferire l'impasto in un mastello, lasciarlo riposare 10 minuti e praticare una piega. Far lievitare per 1 ora in un luogo caldo. Ungere con olio extravergine un contenitore tondo in alluminio (diametro 20-25 cm) e posizionare il panetto al centro.

Coprire ermeticamente e lasciar lievitare a temperatura ambiente per 5-6 ore. Una volta lievitato, stendere delicatamente l'impasto fino al bordo del contenitore e creare un piccolo incavo al centro con un dito.

Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 10-15 minuti, preferibilmente con una leggera immissione di vapore per evitare la formazione di una crosta precoce che inibisca lo sviluppo dell'impasto.

Procedimento farcitura

Preparare le chips di topinambur affettando il tubero molto finemente con una mandolina e

friggendolo in olio a 150 °C per circa 3-4 minuti. Scolare su carta assorbente e salare leggermente. Per le cipolle in agrodolce, affettare finemente la cipolla e trasferirla in una ciotola.

Condire con zucchero, sale e aceto balsamico di Modena. Versare il tutto in una casseruola, unire l'alloro, coprire e cuocere a fuoco basso lasciando stufare dolcemente. Quando la cipolla sarà ben appassita, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e farla rosolare leggermente.

Se necessario, unire qualche cucchiaino d'acqua per mantenerla morbida. Far riprendere il bollore e togliere dal fuoco.

Per la maionese alla senape, inserire nel boccale del minipimer il tuorlo d'uovo, l'olio di semi di girasole, il succo di limone e il sale. Immergere completamente il minipimer fino a toccare il fondo e azionarlo senza muoverlo finché il composto inizia a emulsionare.

A questo punto sollevare e abbassare lentamente il minipimer fino a ottenere una maionese densa e stabile. Aggiungere la senape in grani, la senape di Digione e il miele di acacia, quindi frullare nuovamente fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Una volta sfornata la pizza al padellino, tagliarla a spicchi e procedere con la finitura distribuendo le fette di porchetta sulla base calda, aggiungere le cipolle in agrodolce, completare con la maionese alla senape, le chips di topinambur croccanti e rifinire con un leggerissimo pizzico di zafferano in polvere.