

Sfoorna: a Villa Raspa di Spoltore nasce il micro forno artigianale firmato Carpe Diem

22 Maggio 2026



SPOLTORE - Il mondo Carpe Diem cresce e si trasforma. A Villa Raspa di Spoltore (Pescara) arriva Sfoorna, micro forno artigianale che unisce panificazione, viennoiserie, pasticceria e pizza in un progetto giovane, dinamico e destinato a crescere.

Il progetto nasce dall'idea di **Emilio Brighigna**, fondatore e titolare della pluripremiata catena di pizzerie Carpe Diem, che in questa fase di crescita sceglie di affiancarsi a **Jacopo Cacciatore**, giovane baker e panificatore con un'esperienza decennale maturata presso realtà di rilievo del settore, tra cui il Laboratorio Niko Romito. Il suo contributo si rivela centrale nella definizione dell'identità tecnica di Sfoorna, traducendo la visione iniziale in un impianto produttivo strutturato, coerente e fortemente riconoscibile.

“L’idea di questo forno nasce diversi anni fa, come un progetto che ho sempre tenuto nel cassetto e che oggi trova finalmente la sua forma. Parto dal lavoro quotidiano con la pizza, ma nel tempo ho sentito la necessità di ampliare l’orizzonte. Sfoorna è un’evoluzione naturale di Carpe Diem, un luogo dove la tradizione incontra una visione più ampia e contemporanea del lievitato” dice Emilio Brighigna.

“Per me è un laboratorio vivo, dove la tecnica serve a dare forma a un’idea precisa di prodotto – aggiunge Jacopo Cacciatore -. Lavorare accanto a Emilio significa trasformare una visione in realtà, ogni giorno, con attenzione ai dettagli, ai tempi di lavorazione e alla qualità delle materie prime. La filiera corta è un principio guida: tutto parte dalla scelta degli ingredienti, che raccontano già l’identità del nostro lavoro”.

Ad affiancare Brighigna e Cacciatore in questa nuova avventura c’è inoltre una squadra di giovani professionisti: **Giovanni Capobianco** pasticciere con oltre dieci anni di esperienza maturata fuori regione; **Matteo Borrelli**, pizzaiolo che segue anche la produzione della viennoiserie ed ha già lavorato diversi anni in Carpe Diem; infine **Clarissa de Rentis**, pasticciera e cake designer, che porta nel laboratorio creatività, precisione e una particolare attenzione all’estetica del prodotto.

Il progetto si avvale inoltre della consulenza di importanti professionisti del settore come il pasticciere **Daniele Farchione**, il pastry chef **Davide Del Chierico** e il panificatore **Christian Marcellini**.

Filiera corta, territorio e artigianalità

Sfoorna nasce con l’obiettivo di creare un hub produttivo moderno dove tecnica, ricerca e territorio si incontrano, riportando al centro un’idea di artigianalità autentica e quotidiana. Il progetto si fonda su una filosofia produttiva chiara: eliminare semilavorati, emulsionanti e qualsiasi scorciatoia, lavorando esclusivamente con materie prime selezionate e privilegiando una filiera corta, trasparente e profondamente legata al territorio.

L’idea è quella di costruire una produzione che parta dalla materia prima e dalle persone che la coltivano, creando un dialogo continuo con piccoli produttori e realtà locali. Ogni prodotto nasce così da una filiera riconoscibile e consapevole, in cui il legame con il territorio diventa parte integrante del gusto e dell’identità del laboratorio. Questo percorso attraversa ogni fase della produzione: dai grandi lievitati alle farciture realizzate internamente con confetture ad alta percentuale di frutta, fino alle creme fresche preparate partendo da latte e uova abruzzesi.

Tra i numerosi partner del progetto c'è Regina dei Piccoli Frutti, realtà del cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, che produce farine ottenute da grani locali, e per Sfoorna macina a pietra il miscuglio evolutivo di Aleppo e la Solina. Una collaborazione che racconta la volontà di recuperare varietà agricole legate al territorio e trasformarle in prodotti contemporanei, mantenendo però un forte legame con la tradizione rurale abruzzese. A chiudere il cerchio della filiera, negli impasti viene utilizzato l'olio extravergine d'oliva di produttori abruzzesi come Tommaso Masciantonio e Marina Palusci, interpreti di un'olivicultura attenta, identitaria e sostenibile.

Centrale anche l'utilizzo del lievito madre vivo, gestito in tre diverse forme — solida, liquida e semi-solida — e adattato alle differenti lavorazioni e tipologie di farine, nel rispetto dei tempi naturali della fermentazione e dell'identità di ogni prodotto.

Un laboratorio dedicato ai lievitati e alla pasticceria artigianale

Tutta la viennoiserie di Sfoorna nasce da un "impasto all'italiana" reinterpretato con tecniche di sfogliatura francese. Il simbolo dell'offerta è il cornetto italiano sfogliato alla francese, proposto anche in forme contemporanee come sfere, cubi e lune. La proposta si completa con una colazione ampia che intreccia tradizione e sperimentazione, dal cornetto all'ischitana con crema e amarena alla viennoiserie internazionale con pain suisse, papillon e pain au chocolat.

La linea delle brioche abbraccia anche la grande tradizione italiana: veneziane, girelle, maritozzi e brioche mandorlate compongono una selezione studiata per offrire alla clientela una scelta varia, nel segno della continuità con la grande storia della pasticceria italiana e dei suoi capisaldi più rappresentativi. Le lavorazioni si ispirano all'esperienza maturata nella produzione di pandoro e panettone, portando all'interno della linea brioche la stessa matrice di grandi lievitati che il laboratorio di Carpe Diem realizza da oltre sei anni. Non mancano biscotteria al burro, crostate, torte da forno, ciambelloni, babà e lievitati in vaso cottura, millefoglie e pan di Spagna, fino alla piccola pasticceria tra classici intramontabili e rivisitazioni contemporanee che interpretano in chiave attuale la tradizione dolciaria.

Pane, lievitati e pizza

La proposta panificazione è uno degli elementi identitari di Sfoorna. Il micro forno proporrà un vero e proprio "calendario del pane" con circa dieci tipologie che si alterneranno nel corso della settimana, offrendo ogni giorno una selezione diversa in base a rotazioni programmate. Tra le referenze: pane a lievitazione naturale con blend di farine locali, pane in cassetta, segale, ciabatte e shokupan giapponese con grani abruzzesi, oltre a produzioni stagionali e

speciali legate alle ricorrenze.

Ampio spazio anche al mondo pizza, che ha reso riconoscibile il gruppo Carpe Diem in Abruzzo e oltre, reinterpretato qui in chiave più popolare e quotidiana. La proposta si sviluppa su lavorazioni differenti, a partire dalla pala romana. Accanto, la teglia in stile romano, croccante e ispirata alla tradizione, che richiama l'essenzialità dei forni di una volta, con una selezione di pochi gusti. Una proposta semplice e autentica, come quella dei panifici storici di un tempo, dove la qualità della materia prima e la lavorazione lenta erano gli elementi fondamentali. L'intero comparto pizza punta così a recuperare una dimensione più antica e genuina, restituendo centralità a una pizza essenziale ma curata in ogni dettaglio.

Sfoorna punta a proporre un prodotto altamente artigianale mantenendo prezzi accessibili. I pani avranno un costo compreso indicativamente tra i 4 e 8 euro, mentre l'intera proposta sarà costruita per rendere quotidiana un'esperienza di qualità.