

“CARPE DIEM” APRE NUOVO LOCALE ALL’AQUILA, PRONTO LANCIO NUOVO FORMAT

15 Marzo 2025



L'AQUILA – Si è fatto sentire ancora una volta il calore della città dell'Aquila dove il gruppo di pizzerie Carpe Diem ha aperto ieri il suo quinto locale.

In realtà Carpe Diem è già presente nel capoluogo di regione da 5 anni ma i titolari hanno deciso di aprire un locale più spazioso e accogliente, in linea con un brand giovane e in continua crescita.

I fondatori del Gruppo, Emilio Brighigna e Angelica De Beradinis, insieme al loro team, hanno dato il via ieri sera all'inaugurazione che ha visto la partecipazione di tanti ospiti, presente anche la consigliera del Comune dell'Aquila Laura Coccetta.

Attualmente sono questi i locali del Gruppo: Montesilvano (Pescara), Villa Raspa di Spoltore (Pescara), L'Aquila, Chieti Scalo e Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Il locale si trova in Via Fontesecco 6, ed è di circa 500 metri quadrati, dei quali solo 200 sono dedicati alla cucina. Ci sono 140 posti a sedere e 12 risorse impiegate al momento.

A fine mese nel menù saranno inserite alcune pizze del menù primavera 2025 e la possibilità per i clienti di fare una degustazione di oli.

“L'obiettivo è continuare a diffondere il brand Carpe Diem mettendo sempre al centro qualità e servizio – spiega in una nota Emilio – Prossimo progetto sul quale stiamo lavorando è un format di cucina tipica napoletana dove introdurremo anche la famosa pizza a ruota di carro e partiremo proprio nel nostro vecchio locale a L'Aquila”.

“Il locale dal design moderno e colorato è in perfetto stile Carpe Diem. Per noi questa città – aggiunge Angelica- rappresenta un luogo speciale. Siamo stati accolti con calore fin da quando abbiamo scelto di aprire 5 anni fa e gli aquilani hanno apprezzato subito la nostra proposta gastronomica. Ed è per questo che abbiamo deciso di aprire un locale più grande per ospitare al meglio i nostri affezionati clienti e farli sentire a casa. Dietro ogni nostra apertura ci sono gioie ma anche paure e sacrifici ma io ed Emilio ci mettiamo sempre il cuore”.

Oltre al servizio al tavolo, si può effettuare anche l'asporto ed il delivery. Come per le altre pizzerie, qualità del prodotto, professionalità e un servizio attento sono gli ingredienti del brand Carpe Diem. Oltre all'impasto, Carpe Diem pone una grande attenzione sulla 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 utilizzati sulle pizze. Molto curate sono anche le carte della birra e del vino. Ricordiamo la birra a marchio Carpe Diem realizzata in collaborazione con il birrificio artigianale Collerosso.

Carpe Diem "Diversamente Pizza" è stata fondata nel 2012 dal pizzaiolo Emilio Brighigna e dalla moglie e socia Angelica De Berardinis. Dopo i successi imprenditoriali, per la pizzeria sono arrivati anche i riconoscimenti nelle guide, Carpe Diem infatti ha due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso ed è presente anche nella guida 50 Top Pizza e in Pizzerie&Cocktail bar d'autore di Identità Golose.

"Ci teniamo a ringraziare - conclude la coppia- tutto il nostro splendido staff, senza di loro tutto questo non sarebbe potuto accadere. Sono tutti ragazzi preparati e appassionati del loro lavoro. A guidare il team dell'Aquila sarà il responsabile Florim Tahiri che è pronto ad accogliervi con energia ed entusiasmo".