AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

DOPO LA BRUTTA DISAVVENTURA DELL'INCENDIO DOLOSO, LA PIZZERIA "CARPE DIEM" HA APERTO A CHIETI SCALO

3 Gennaio 2023



PESCARA – "E' stato molto difficile e faticoso, ma alla fine ce l'abbiamo fatta".

Con queste parole il patron di Carpe Diem, Emilio Brighigna, ha dato il via l'altro ieri all'inaugurazione della sua quarta pizzeria a Chieti Scalo. Lo scorso settembre, l'imprenditore ha subito un incendio alla struttura in costruzione.

L'incendio era di natura chiaramente dolosa, come dichiarato dagli inquirenti, a causa del ritrovamento di bottigliette con stracci per appiccare il fuoco. Emilio e sua mogie Angelica non si sono abbattuti e con grinta e coraggio sono andati avanti per portare a termine il loro progetto. Così il gruppo della pizza napoletana Carpe Diem, Diversamente Pizza, dopo Montesilvano (Pe), Villa Raspa di Spoltore (Pe), L'Aquila, è arrivato anche a Chieti Scalo.

La pizzeria che ha aperto i battenti il1 gennaio, si trova in via Benedetto Croce 368, ha circa 90 coperti e impiega al momento 12persone. Il pizzaiolo-imprenditore Emilio Brighigna ha aperto questo locale con il socio Gianni De Rosa, da sempre al suo fianco a lui nella sede di Montesilvano.

Il locale dal design moderno e accattivante, curato dall'architetto Sofia Sargiacomo, dispone di un ampio dehor all'esterno con più di 70 coperti.

Oltre al servizio al tavolo, si può effettuare anche l'asporto ed il delivery. Come per le altre pizzerie anche qui qualità del prodotto, professionalità e un servizio meticoloso saranno le caratteristiche che i clienti potranno trovare.

Emilio, classe 1991, campano trapiantato in Abruzzo, fa una pizza napoletana prodotta 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 ad un impasto di grande cura e qualità, quello

che sorprende è che questo giovanissimo pizzaiolo fa una grande ricerca di materie prime per la farcitura, abruzzesi e non, coinvolgendo importanti produttori agricoli e Presidi Slow Food. Da qualche anno, Emilio sta anche lavorando sugli impasti con lievitazioni spontanee, sua grande passione.

“E’ da più di un anno –spiega Emilio- che io e mia moglie volevamo aprire a Chieti, poi abbiamo avuto quella brutta disavventura dell’incendio, ma non ci siamo arresi, e alla fine abbiamo aperto questo locale davvero bello. Chieti è una città universitaria e molti clienti ci chiedevano di aprire qui, così ci siamo convinti di allargarci anche in questa provincia”.

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 è tra le pizzerie eccellenti di “50 Top Pizza” e ha due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso.

Ultima novità presentata a dicembre è il menù degustazione, il primo in Abruzzo con la pizza a base napoletana, creato a quattro mani con lo chef Gianni Dezio. Questo speciale menù di pizze gourmet è composto da otto pizze: quattro a base padellino, e cioè con un impasto fritto, che fa vapore e viene poi asciugato in forno ventilato e quattro a base della classica napoletana.

«Siamo contentissimi della prima serata–aggiunge Gianni De Rosa- Abbiamo fatto 183 coperti il giorno dell’apertura, il nostro auspicio è di diventare anche qui un punto di riferimento per chi ama la pizza napoletana di qualità».

“Qui è possibile degustare le nostre pizze –conclude Emilio – classiche e quelle gourmet, i fritti napoletani e una interessante selezioni di carni. Come da nostra abitudine, abbiamo dato importanza alla carta dei vini e delle birre, mettendo la qualità sempre al primo posto. Vi aspettiamo!”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli