Carpe Diem entra nella 50 Top World Artisan Pizza e annuncia il progetto di espansione

20260108195740carpediem

È una vera scalata quella di **Carpe Diem**, catena di pizzerie (ma non solo) che ha debuttato quattordici anni fa sulla riviera abruzzese a Montesilvano e capace di arrivare nella classifica 50 Top World Artisan Pizza Chains di 50 Top Pizza.

Il progetto è nato dall'intuizione di Emilio Brighigna e dalla tenacia di Angelica De Berardinis, che hanno trasformato un locale di quartiere in una realtà diffusa e riconosciuta per qualità, ricerca e coerenza. Il brand è ora presente in tutte le province dell'Abruzzo, con sedi consolidate a Montesilvano, Villa Raspa, Chieti, L'Aquila e Roseto degli Abruzzi, e nuovi progetti in arrivo.

Tutto inizia nel 2011 a Montesilvano in provincia di Pescara, quando il napoletano Emilio Brighigna apre il suo primo locale, trasformando un vecchio pub in pizzeria. La partenza è difficile e il locale fatica a decollare. Allo stesso tempo, la vita di Emilio è segnata da lutti dolorosi - la morte del padre in un incidente e della sorella Manuela detta "Mela" a soli 18 anni, a cui dedicherà la sua società chiamandola proprio Mela - e da un rapporto complesso con la madre. «*Nonostante tutto, ho deciso di non arrendermi e di investire nel mio sogno* - racconta Emilio Brighigna -. *Mi sono dedicato a corsi di formazione e perfezionamento e, poco dopo, ho incontrato Angelica, che è diventata mia moglie e mi ha sostenuto fin dall'inizio, assumendo un ruolo fondamentale nel progetto*».

«*Quando ho conosciuto Emilio, ho visto una visione chiara e una determinazione rara* - aggiunge Angelica De Berardinis -. *Ho creduto in quel sogno e da allora lavoriamo fianco a fianco: ogni crescita, ogni nuova apertura, ogni traguardo è frutto di un impegno condiviso e di una squadra che ci mette cuore e professionalità*».

I NUOVI PROGETTI

Con il tempo, il locale cresce e Carpe Diem diventa un punto di riferimento per la pizza contemporanea in Abruzzo. L'espansione è nel 2020 con Carpe Diem che arriva a L'Aquila; nel 2023 aprono le sedi di Chieti e Roseto degli Abruzzi; nel 2025 viene lanciato il nuovo format Fuori Misura a Montesilvano dedicato alla pizza in teglia e alla ruota di carro. Sono previste inoltre nuove aperture nei prossimi mesi, tra cui un format "express" a Chieti e un grande progetto da oltre 600 mq a Francavilla al Mare, che includerà anche pasticceria, viennoiserie e gastronomia calda.

Oggi Carpe Diem conta oltre 80 dipendenti e un fatturato che supera i 5 milioni di euro. «*Carpe Diem è cresciuta grazie alla determinazione e alle idee. Guardiamo sempre avanti senza dimenticare le radici e l'identità che ci hanno portato fin qui*», conclude Brighigna. Dietro ogni pizza di Carpe Diem c'è una filosofia precisa: valorizzare la materia prima, mantenere una forte identità e innovare nel rispetto della tradizione.

L'impasto della pizza contemporanea di Carpe Diem è realizzato con una miscela di farine di tipo 0 e tipo 1 di grano tenero e duro, di forza medio-debole, con lievitazione di 24 ore e lievito di birra. Carpe Diem seleziona con cura fornitori e prodotti, molti dei quali Presìdi Slow Food, come i fichi reali di Atessa o la ventricina dell'Alto Vastese, privilegiando materie prime italiane di eccellenza. Il menù si arricchisce anche di fritti artigianali, frutto della stessa ricerca e attenzione.