Sfoorna Carpe Diem: nasce il nuovo format all day del gruppo abruzzese che unisce viennoiserie, pane e pizza

8797b684-df99-4222-9324-c52956b8172e

Il gruppo Carpe Diem continua il proprio percorso di crescita e inaugura a Francavilla al Mare (CH) Sfoorna Carpe Diem, un nuovo format che rappresenta l'evoluzione del progetto imprenditoriale nato oltre quindici anni fa in Abruzzo da Emilio Brighigna e Angelica de Berardinis, e presente oggi con nove sedi, tutte a gestione diretta, in tutte le province abruzzesi. La nuova apertura riunisce in un unico spazio di oltre 700 metri quadrati le due anime che oggi caratterizzano la catena di pizzerie abruzzese, inserita nella 50 Top World Artisan Pizza Chains, la classifica internazionale curata da 50 Top Pizza: da una parte la pizza contemporanea che ha reso Carpe Diem una delle realtà di riferimento del settore, dall'altra il mondo del pane, della viennoiserie e della pasticceria artigianale sviluppato con il nuovo micro forno Sfoorna, recentemente aperto a Villa Raspa (PE).

Il nuovo locale è pensato come uno spazio aperto dalla mattina alla sera, capace di adattarsi ai diversi momenti della giornata: dalla colazione alla pausa pranzo, dall'aperitivo alla cena. L'offerta comprende infatti caffetteria, viennoiserie, pasticceria, pane a lievito madre vivo, pizza in teglia, cucina, pizza napoletana, proposte gluten free e un'area giochi interattiva dedicata ai bambini.

Quote

Con Sfoorna Carpe Diem abbiamo voluto creare un luogo che raccontasse tutto il nostro percorso. La pizza resta il nostro cuore, ma negli ultimi anni è cresciuta la voglia di esplorare il mondo dei lievitati a 360 gradi. Francavilla al Mare rappresenta la sintesi di questo percorso: un posto dove ogni momento della giornata trova la propria identità, sempre attraverso prodotti realizzati artigianalmente, lavorazioni lente e una filiera che mette al centro qualità e territorio. "Questo progetto è il risultato di anni di lavoro e di una squadra che continua a crescere con entusiasmo" aggiunge Angelica De Berardinis. "Volevamo creare uno spazio accogliente, contemporaneo e inclusivo, capace di parlare a

pubblici diversi: dalla famiglia che viene a fare colazione, a chi cerca una pausa pranzo veloce, fino a chi desidera vivere l'esperienza della pizza Carpe Diem la sera. È un investimento importante sul territorio e un nuovo tassello della nostra idea di ristorazione".

Emilio Brighigna, fondatore del gruppo

La colazione da Sfoorna Carpe Diem

La colazione è uno dei momenti centrali del nuovo format Sfoorna Carpe Diem, dove artigianalità, ricerca e filiera corta si incontrano in una proposta realizzata interamente nel nuovo micro forno artigianale con sede a Villa Raspa (PE), guidato dal giovane baker e panificatore Jacopo Cacciatore. Ogni prodotto nasce da materie prime selezionate, lavorazioni lente e dall'utilizzo del lievito madre vivo, gestito in tre diverse forme e adattato alle differenti preparazioni. Protagonista dell'offerta è la **viennoiserie**, realizzata con un impasto all'italiana reinterpretato attraverso la sfogliatura francese. Tra le proposte: cornetti classici e all'ischitana, pain suisse, pain au chocolat, papillon, cinnamon roll, maritozzi, veneziane, girelle e brioche mandorlate. Completano l'offerta monoporzioni contemporanee e frutta realistica. Ad accompagnare la colazione c'è il Caffè Gambrinus di Napoli, storica torrefazione partenopea scelta per offrire un espresso di alta qualità, in linea con la filosofia del progetto che mette al centro gusto, tecnica e artigianalità.

Pizza in teglia, cucina e pane a lievito madre vivo

Nella fascia pranzo Sfoorna Carpe Diem propone una formula veloce e curata, pensata per intercettare pubblici diversi anche grazie alla posizione strategica del locale, affacciato sul lungomare di Francavilla al Mare. Una proposta adatta sia a chi cerca una pausa pranzo quotidiana, sia a chi desidera vivere un momento più informale in un ambiente contemporaneo. Protagonista è la **pizza in teglia croccante e sottile in stile romano**, proposta sia nelle versioni più classiche, come la margherita, sia in abbinamenti più ricercati come quella con friggitelli, ventricina dell'Alto Vastese Presidio Slow Food e stracciatella vaccina. Accanto alla pizza trova spazio la cucina con proposte di light lunch veloci. Completa l'offerta il pane a lievito madre vivo prodotto nel micro forno Sfoorna, con un calendario di referenze che valorizza farine e ingredienti del territorio: dal pane con Solina e tipo 1 al pane con tipo 1, farro, spelta e noci, fino alle versioni con curcuma e cereali e ad altre produzioni stagionali.

La sera: protagonista la pizza contemporanea napoletana

Con il servizio serale torna protagonista l’anima più riconoscibile di Carpe Diem: la pizza contemporanea napoletana che ha costruito negli anni l’identità del gruppo e lo ha portato tra le realtà più apprezzate del panorama regionale e oltre. Dietro ogni pizza c’è una filosofia precisa: valorizzare la materia prima, mantenere una forte identità e innovare nel rispetto della tradizione. «Nel nostro lavoro cerchiamo sempre contaminazioni nuove, frutto dei viaggi e degli incontri con altri professionisti del settore spiega Emilio Brighigna, che cura la proposta food del gruppo supervisionando gli impasti e i processi produttivi per tutte le sedi -. Tecniche, ingredienti e accostamenti diversi si intrecciano con la tradizione abruzzese, dando vita a proposte sicuramente diverse».

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. Ne nasce un impasto equilibrato, leggero e digeribile, con un cornicione non eccessivamente alto ma alveolato, croccante al morso ma soffice all’interno. Accanto alla pizza contemporanea trova spazio la **ruota di carro da 38 cm**, simbolo dell’anima napoletana del brand, e il mondo dei padellini realizzati con lievito madre e farine differenti, come multicereali e farina di riso.

La ricerca sulle materie prime rappresenta uno dei pilastri dell’identità di Carpe Diem: nel menù trovano così spazio eccellenze italiane e numerosi Presìdi Slow Food, come i fichi reali di Atessa e la ventricina dell’Alto Vastese, insieme a prodotti di grande valore come il Conciato Romano di Manuel Lombardi e il Grana di pecora, frutto di una continua ricerca e della volontà di valorizzare produzioni autentiche e spesso poco conosciute.

La collaborazione con il Birrificio Baladin

Grande attenzione è stata riservata anche al beverage grazie alla collaborazione con Birrificio Baladin. L'incontro tra Emilio Brighigna e Teo Musso nasce dalla condivisione della stessa filosofia: valorizzare l'artigianalità, la ricerca e la qualità delle materie prime, costruendo prodotti identitari capaci di raccontare un territorio e una visione. Nel locale di Francavilla al Mare sono disponibili otto referenze Baladin, dalle etichette più iconiche fino a produzioni particolarmente ricercate come la XYAUYÙ, celebre birra “da meditazione” ispirata ai grandi vini da invecchiamento, e la Soraya, raffinata interpretazione maturata con ingredienti capaci di regalare una straordinaria complessità aromatica.

Il design del locale

Anche il progetto architettonico riprende il linguaggio già adottato negli altri locali del gruppo Carpe Diem. Gli ambienti giocano sul contrasto tra tonalità pastello, bianco e nero, creando uno spazio luminoso, elegante e al tempo stesso informale. All’ingresso si trova il **grande bancone bar di circa 20 metri**, pensato come punto di incontro durante tutta la giornata, impreziosito da ceramiche napoletane ispirate allo storico Caffè Gambrinus di Napoli, richiamo alla cultura partenopea che da sempre accompagna l’identità di Carpe Diem.

Elemento centrale dello spazio è la pizzeria, volutamente collocata al centro della sala e completamente a vista. Una scelta progettuale precisa: raccontare fin dal primo sguardo che il cuore pulsante del locale continua a essere la pizza e il lavoro quotidiano dei pizzaioli. Il locale dispone di oltre 250 coperti tra spazi interni ed esterni. Particolare attenzione è stata dedicata alle famiglie, grazie alla presenza di due aree giochi dedicate ai bambini, suddivise per fasce d’età. A completare l’esperienza c’è un grande proiettore con giochi interattivi, che trasforma l’area dedicata ai più piccoli in uno spazio dinamico e immersivo.