



## Carpe Diem: la pizzeria abruzzese che ha conquistato la ribalta internazionale

*Da Montesilvano alla 50 Top World Artisan Pizza Chains 2025, il percorso di una realtà con diversi locali in Abruzzo e altri progetti in corso. Alla base ci sono una visione imprenditoriale ambiziosa, basata su studio, creatività e determinazione*

**Carpe Diem “Diversamente Pizza”** è il marchio di pizzerie nato quattordici anni fa in un quartiere della riviera abruzzese è diventato un progetto riconosciuto a livello internazionale grazie all'ingresso nella **50 Top World Artisan Pizza Chains 2025**.

È la prima realtà abruzzese a ottenere questo risultato, frutto di un impegno costante basato su formazione continua, cura della materia prima e visione imprenditoriale costruita passo dopo passo. I titolari **Emilio Brighigna** e **Angelica De Berardinis**, compagni nella vita e nel lavoro, sono riusciti a dare solidità a un'idea nata in un ex pub di Montesilvano, trasformato con ostinazione in una pizzeria contemporanea quando questo stile era ancora poco diffuso nel territorio.



Emilio Brighigna e Angelica De Berardinis (Foto © Ufficio stampa).

## Carpe Diem “Diversamente Pizza” : dalle difficoltà iniziali alla crescita regionale

L'avventura comincia nel 2011 quando **Emilio Brighigna**, napoletano trapiantato in Abruzzo, apre la sua prima pizzeria. La partenza non è semplice e la sua storia personale è segnata da lutti e fragilità, ma diventa anche il motore di una determinazione fuori dal comune. Alla formazione professionale si affianca l'incontro con **Angelica De Berardinis**, oggi sua moglie e socia, che contribuisce al progetto con uno sguardo organizzato e strategico.



Pizzeria in giardino a Villa Raspa (Foto © Ufficio stampa).

La crescita è costante. Nel 2017 nasce il secondo locale a Villa Raspa e il **laboratorio impasti**, hub della sperimentazione interna. Nel 2020 arriva la sede dell'Aquila; nel 2023 quelle di Chieti e Roseto. Nel 2025 prende forma **Fuori Misura** a Montesilvano, format dedicato alla pizza in teglia e alla ruota di carro.

Oggi Carpe Diem conta **oltre 80 dipendenti**, un **fatturato superiore ai 5 milioni di euro** e una presenza capillare in Abruzzo, con nuovi progetti imminenti: un format express a Chieti e un grande spazio multifunzionale da 600 mq a Francavilla al Mare.



Una delle pizze di Emilio Brighigna (Foto © Ufficio stampa).

## Identità, tecnica e un Abruzzo raccontato attraverso la pizza

Alla base del modello Carpe Diem c'è l'idea precisa di innovare senza perdere le radici. L'espressione "**Diversamente Pizza**" riassume un approccio che guarda alle contaminazioni maturate in anni di viaggi, collaborazioni e studio, mantenendo però un legame costante con i prodotti e la cultura gastronomica abruzzese.

Gli impasti, curati personalmente da Brighigna, prevedono una **miscela di farine 0 e 1** ricavate da grano tenero e duro, con **lievitazione di 24 ore**: nasce così una pizza equilibrata e digeribile, caratterizzata da un cornicione morbido e alveolato ma non esuberante.

Accanto alla pizza contemporanea convivono anche altre proposte come la **ruota di carro da 38 cm**, omaggio alle origini napoletane, i **padellini** con lievito madre e farine specifiche e le opzioni **gluten free** elaborate con processi dedicati.



In carta ci sono sia pizze contemporanee che più tradizionali (Foto © Ufficio stampa).

La selezione delle materie prime è rigorosa e comprende anche i **Presìdi Slow Food** come nel caso dei **fichi reali di Atessa** e la **ventricina dell'Alto Vastese**, fino alla collaborazione con produttori d'eccellenza per la carta degli oli.

Il risultato è una proposta gastronomica felice nella quale la bontà dei sapori incontra una tecnica attenta e il racconto del territorio. Ne sono esempi, il padellino "**Porchetta in tour**", con porchetta IGP e chips di topinambur allo zafferano, o la pizza con **crudo di Angus**, rucola, bufala e polvere d'arancia. Golosissima anche la tradizionale "**A Scanno**" con ricotta a scorza nera ai contrasti mediterranei della "**Polpo Lardiato**", arricchita da peperone dolce di Altino.



Burrata crudo e tarallo (Foto © Ufficio stampa).

A completare l'esperienza, una sezione dedicata ai fritti artigianali – come l'arancino con gorgonzola Bufala Blu, miele e noci pecan – e la **birra Carpe Diem**, sviluppata con il birrifico Collerosso, oltre a una selezione di vini e miscelati pensati per l'abbinamento.



La birra Carpe Diem, sviluppata con il birrificio Collerosso (Foto © Ufficio stampa).

## Un modello di impresa attento e lungimirante

Il successo di Carpe Diem nasce da un progetto imprenditoriale intelligente e costruito con impegno. Ogni sede viene concepita come un centro di contenuti culinari, formativi e relazionali. Il laboratorio centrale, il monitoraggio dei processi e la formazione continua garantiscono coerenza qualitativa, mentre il coinvolgimento del personale rappresenta uno dei punti di forza della crescita.

«Guardiamo sempre avanti senza dimenticare chi siamo», osserva Brighigna. Ed è proprio questo equilibrio tra ambizione e identità a spiegare la presenza di Carpe Diem tra le migliori catene di pizza artigianale al mondo.

### CARPE DIEM – DIVERSAMENTE PIZZA

[www.carpediem.pizza](http://www.carpediem.pizza)

#### Data di creazione

09/12/2025

#### Autore

redazione