

EMILIO BRIGHIGNA E GIANNI DEZIO FIRMANO L'EXCLUSIVE COLLECTION DI PIZZE GOURMET

14 Dicembre 2022



MONTESILVANO - Una collezione a quattro mani, nata in pochissimo tempo, dove i sapori si intrecciano in un equilibrio quasi perfetto, amalgamando, ma al tempo stesso lasciando ben distinte le peculiarità gastronomiche di ciascuno di loro. Ha fatto il suo debutto ufficiale l'Exclusive Collection di pizze ideata e realizzata da **Emilio Brighigna** anima e braccio di Carpe Diem-diversamente pizza, che il 26 dicembre aprirà il quarto ristorante a Chieti Scalo e di **Gianni Dezio**, chef contaminato tra Abruzzo e Venezuela, oggi operativo nella sua Più Tosto Gastro Bottega di Atri (Teramo).

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, leggero, friabile e goloso, e quattro a base della classica napoletana, con cornicione più stretto.

L'Exclusive Collection è stata presentata, martedì 13 dicembre, alla stampa nel locale di Montesilvano (Pescara) di Carpe Diem, da Emilio e Gianni. L'incontro tra i due talenti della cucina si è creato quasi per caso, stimolato dalla giornalista gastronomica **Eleonora Lopes**.

L'intesa culinaria che si è instaurata tra Dezio e Brighigna si è tradotta in un progetto convincente e armonico al palato.



La degustazione si è aperta con una pizza fuori menù, creata sul momento appositamente

per la serata: la Pizza Zero come l'hanno chiamata Brighigna e Dezio, a base padellino, con tartare di gambero di Mazara del Vallo, su crema di fave, con rucola fritta e limone. A seguire l'Atzteca Abruzzese, con impasto di farina di mais, con crema di mais, verdure strascinate e peperone di Altino croccante a conferire quella punta di amaro per raggiungere l'equilibrio perfetto dei gusti. Spiritoso il nome scelto per la terza pizza in degustazione, Limonando con Alice, dove le acciughe del Cantabrico, poggiate sulla base padellino si incontrano con stracciata, liquirizia di Atri, firma inconfondibile di Gianni, e limone candito. Anche sulla canditura il tocco è di Dezio, fatta con la tecnica sottovuoto. Il giro degustazione è andato avanti con la Baccalà Mantecato, a base napoletana, con cipolla di Fara Filiorum Petri, presidio Slow Food, olive taggiasche e basilico. E ancora Babalus, napoletana, con indivia, nocciole e patè di fegatini, una pizza quasi pre-dessert. Gran finale con Bacio sulla Guancia, con guancia di scottona brasata al Montepulciano, insalata di cavolo e coriandolo e maionese alla senape, base padellino.

Le pizze sono state anticipate da assaggini di trippa fritta, frittatina di pasta e arancino, una piccola selezione dei fritti di Brighigna eseguiti con sapienza e gusto, e abbinati a tre vini, scelti con cura ma senza distogliere l'attenzione dalle farciture e dagli impasti delle pizze: Prosecco Brut Nature Solicum di Soligo, Pecorino Tua Pina di Centorame e Eccesso di Colore, il rosato fuori dagli schemi di Donato Di Tommaso. Per finire, assaggi di panettone firmati da Brighigna.

La collezione per ora viene proposta nel ristorante Carpe Diem a Montesilvano, dalla prossima settimana a Spoltore, mentre per la sede dell'Aquila, Dezio e Brighigna stanno pensando a un menù speciale e territoriale.

Le pizze sono assaggiabili intere, con due proposte di menù degustazione, uno da 4 spicchi di pizza a scelta nell'intera collezione in abbinamento con tre vini e una con antipasti, cinque spicchi e quattro vini. Un'idea brillante, forse il primo caso in Abruzzo di menù degustazione a base pizza, che consente di fare un viaggio nella collezione, ma anche di scegliere sapori diversi e innovativi che potrebbero non convincere su una pizza intera.

LE FOTO



















