

Carpe diem e la pizza napoletana in Abruzzo, all'Aquila la sesta apertura

15 Marzo 2025



L'AQUILA - Con il nuovo locale inaugurato nella centralissima Via Fontesecco, all'Aquila, diventano sei le pizzerie Carpe Diem, che dalla prima insegna aperta nel 2012 ha negli anni moltiplicato le aperture.

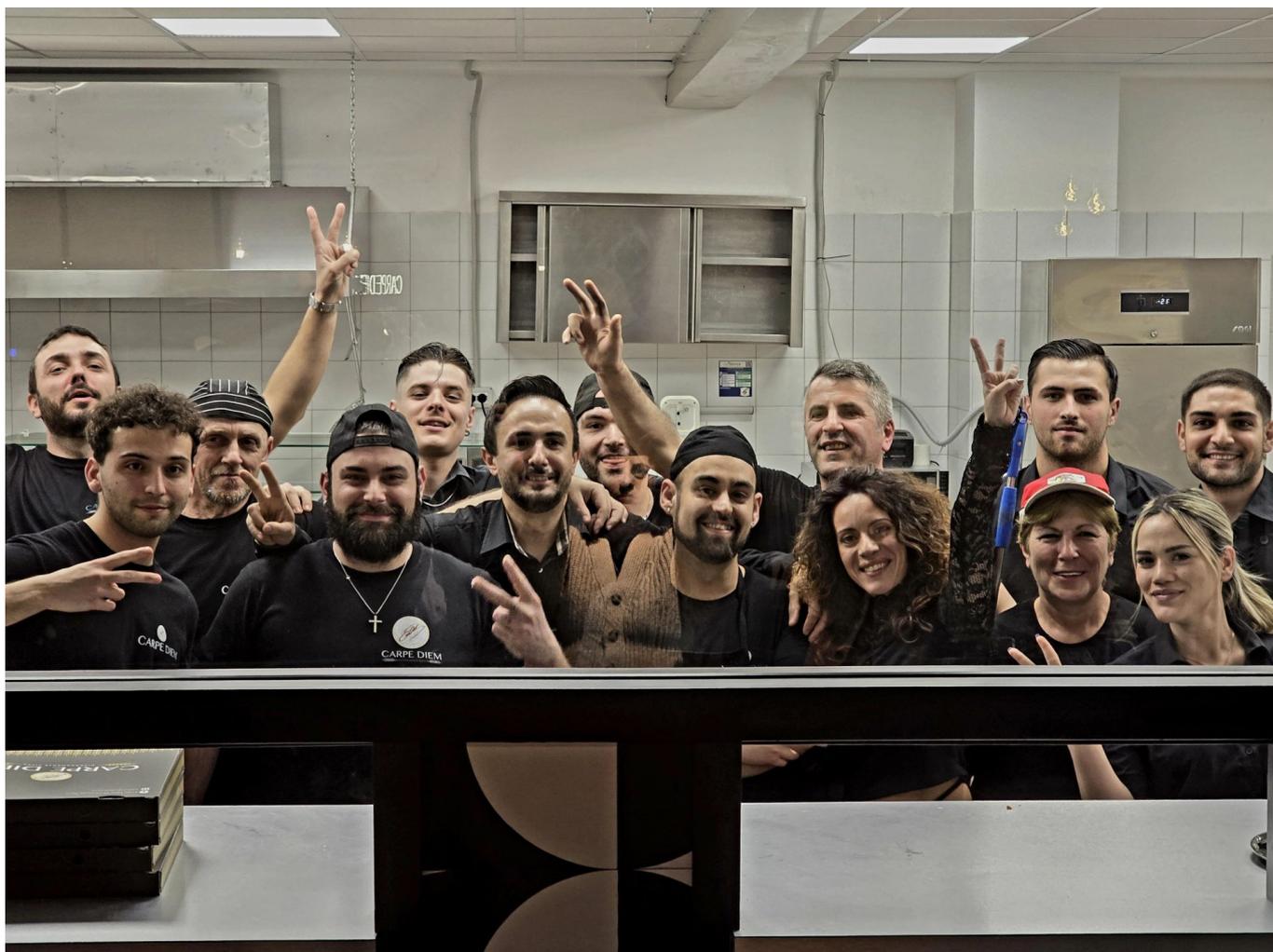
Emilio Brighigna, napoletano di origine e abruzzese d'adozione insieme alla moglie **Angelica De Berardinis** è stato pioniere della napoletana in Abruzzo e all'Aquila aveva messo il primo piede nel 2020. Oggi il bis destinato presto a proporre una diversificazione dell'offerta nel locale di via XX Settembre che tanto successo ha avuto in questi anni.

“È un locale totalmente diverso dall'altro, qui abbiamo triplicato i posti a sedere e abbiamo una cucina di 200 mq per variare l'offerta e migliorare alcune problematiche che si sono presentate nell'altro locale, questo è stato un investimento non indifferente ma abbiamo un bravissimo staff a supporto”, ha detto Emilio Brighigna.

Una nuova scommessa nel capoluogo poiché “questa città, nonostante la prima apertura fosse nel periodo Covid, ci ha dato una risposta immensa, anche più di Pescara e lo abbiamo

voluto fare come segno di riconoscenza”, aggiunge Angelica De Berardinis.

Il nuovo locale è di circa 500 metri quadrati, dei quali solo 200 sono dedicati alla cucina. Ci sono 140 posti a sedere e 12 risorse impiegate al momento. A fine mese nel menù saranno inserite alcune pizze del menù primavera 2025 e la possibilità per i clienti di fare una degustazione di oli.



Lo staff di Carpe Diem L'Aquila

Nel tempo, inoltre, non sono mancati riconoscimenti importanti da parte di guide di settore: “Abbiamo un ottimo riscontro - prosegue Brighigna - la crescita c'è in tutti i locali e all'Aquila ne registriamo una più alta, spero di aver individuato la formula giusta”.

Il biglietto da visita di Carpe diem è la stagionalità e la qualità delle materie prime, come l'utilizzo di farine poco raffinate e bufale 100% abruzzesi, “nel nuovo menu inseriremo quattro nuove pizze napoletane, tre proposte senza glutine, e tre proposte a ruota di carro, oltre ad una carta degli olii e una degustazione di olio su focaccia. Abbiamo partecipato alla fiera dedicata all'olio d'oliva Sol2 Expo e stretto ottime collaborazioni”.

Non mancheranno novità anche per la prima sede aquilana di via XX Settembre, che riaprirà tra qualche settimana con un format diverso in cui sarà presente anche qualche offerta di cucina: “Non vogliamo abbandonare quel locale che ha visto i nostri sacrifici per cinque anni ma la terremo momentaneamente chiusa e a breve verrà aperta con una nuova formula”.



Emilio Brighigna e la moglie Angelica De Berardinis, secondo e quarta da sinistra, con le consigliere comunali Katia Persichetti e Laura Cococchetta

pubbliredazionale