ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

La pizzeria abruzzese Carpe Diem trionfa alla Coppa del Mondo Pizza Gourmet

5 Novembre 2025



Tre premi per Carpe Diem alla Coppa del Mondo Pizza Gourmet – Olimpiadi della Cucina di Arezzo: il titolare Emilio Brighigna e il pizzaiolo Jacopo Caccatore portano sul podio la creatività e la tecnica di una realtà ormai simbolo della pizza d'autore in Abruzzo

Tre premi e tanta soddisfazione per **Carpe Diem "Diversamente Pizza"**, la pizzeria fondata nel 2011 a **Montesilvano** da **Emilio Brighigna** e **Angelica De Berardinis –** oggi presente anche a **Villa Raspa, Chieti, L'Aquila e Roseto –** che ha conquistato la giuria della **Coppa del Mondo Pizza Gourmet – Olimpiadi della Cucina**, competizione promossa dall'**Associazione Italiana Cuochi** e inserita all'interno della fiera ***La Cittadella del Gusto***, ospitata dal 1° al 4 novembre ad **Arezzo**.

A rappresentare Carpe Diem alla competizione sono stati il titolare **Emilio Brighigna** e il pizzaiolo **Jacopo Cacciatore** che hanno conquistato il **primo posto nella categoria "*Chef a 4 mani*"** grazie a una creazione che unisce tecnica e alta cucina: l'impasto firmato Cacciatore – realizzato con biga e lievito madre, idratato all'85% e sottoposto a una tripla cottura in foglia di platano che dona il retrogusto tipico del thè matcha – ha fatto da base a un topping creativo ideato da Brighigna,

composto da **gelato al Parmigiano stagionato 100 mesi** su base mascarpone, erba cipollina, battuto di **salmone selvaggio Sockeye** pescato ad amo e affumicato con legno di ciliegio, e una **riserva secolare di Aceto Balsamico di Modena** della storica azienda Acetaia Malpighi.

Brighigna ha poi ottenuto il **secondo posto nella categoria "Pizza Gourmet"** con una proposta elegante e bilanciata, a base di **crema di Parmigiano e pepe**, **porchetta**, **chips di platano**, **germogli al cumino** e **Aceto Balsamico Saporoso** della già citata Acetaia Malpighi. A completare il successo della pizzeria abruzzese, il **terzo posto nella categoria "Pizza Classica"**, assegnato nuovamente a Brighigna per una pizza contemporanea con **idratazione all'80%** e farcita con **porchetta, topinambur croccante, zafferano e senape delicata.**

"*Questo risultato è il frutto del lavoro di squadra e della passione che ogni giorno mettiamo in ciò che facciamo*" commenta **Emilio Brighigna**. "E*ssere premiati in una competizione internazionale come la Coppa del Mondo Pizza Gourmet è un grande onore e una conferma che l'impegno, la ricerca sugli impasti e l'amore per la qualità vengono sempre ripagati. Con Jacopo abbiamo voluto portare in gara una visione di pizza che unisce tecnica e creatività, frutto della contaminazione con altre culture, cucine e chef incontrati nel corso delle nostre esperienze. Persino la cottura del padellino in foglia di platano è nata da uno scambio con uno chef ecuadoriano conosciuto in fiera: un dettaglio che racconta quanto il confronto e la condivisione tra professionisti possano arricchire e diventare fonte di nuova ispirazione*".

Oltre ai premi di categoria, **Brighigna** e **Cacciatore** hanno ricevuto anche un **attestato alla carriera**, riconoscimento che celebra la dedizione e la loro costante ricerca nel mondo della pizza. Questa vittoria rappresenta un **nuovo traguardo per la già pluripremiata pizzeria Carpe Diem**, realtà in continua espansione che, dopo le sedi di Montesilvano, Villa Raspa, Chieti, L'Aquila e Roseto, si prepara a inaugurare **due nuove aperture a Chieti** (con un nuovo format) **e Francavilla al Mare**.