

Pizzeria Maiori di Cagliari, Emanuele Riemma conquista i Tre Spicchi Gambero Rosso

23 Settembre 2025



CAGLIARI - **Emanuele Riemma**, pizza chef di Maiori, è entrato nella Guida Pizzerie D'Italia Gambero Rosso 2026 ottenendo i Tre Spicchi. La premiazione al Palacongressi della Mostra d'Oltremare di Napoli dove si è svolta la tredicesima edizione della guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso.

“Sono molto felice di essere ancora una volta nella Guida Pizzerie d'Italia Gambero Rosso” afferma Emanuele, “l'assegnazione dei Tre Spicchi è un risultato che mi rende davvero contento, un orgoglio sia per me che per tutto lo staff”.

Con il suo Metodo Riemma, Emanuele ha cambiato il concetto della pizza, attraverso un connubio di sapori e ingredienti che omaggiano la Campania, sua terra d'origine, e la Sardegna terra che lo ha visto formarsi come pizza chef.

Proprio il suo raccontare due anime differenti ma complementari, unite dalla stessa passione per la qualità e l'innovazione, ha portato la rinomata giuria del Gambero Rosso a premiare Emanuele Riemma con il voto di 91\100 e ad apprezzare il cornicione delle sue pizze molto alto ma alveolato alla perfezione, fragrante e senza rischi di un morso gommoso.

Il disco sottile accoglie tutti ingredienti di alta qualità dando come risultato finale pizze d'autore da una semplice ed intramontabile Margherita, ad un'Irpina condita con fiordilatte di Gragnano, rucola, pomodorini, prosciutto crudo irpino e caciocavallo antico.

Da anni Emanuele Riemma crea pizze che uniscono la tradizione napoletana con i sapori della Sardegna, lavorando con passione e dimostrando che è possibile rispettare le tradizioni senza paura di sperimentare, creando piatti che raccontano una storia di amore, qualità e innovazione. Con la sua resilienza, Riemma è riuscito a dar vita presso la Pizzeria Maiori all'interno dello storico Palazzo Doglio di Cagliari, a una fusione di sapori che non solo celebra la cucina del Sud Italia, ma anche la bellezza di un incontro tra culture gastronomiche diverse, tutte unite dal piacere di mangiare bene.

Equilibrio, precisione e disciplina sono le parole chiave del Metodo Riemma, un approccio unico, attento e preciso frutto di anni di ricerca e sperimentazione che mira non solo a migliorare la qualità dell'impasto, molto apprezzata dalla giuria Gambero Rosso, ma lo eleva a una vera e propria esperienza sensoriale. Emanuele Riemma con la sua pizza d'autore continua a costruire un ponte ideale tra Campania e Sardegna, raccontando ogni giorno storie di sapori ed eccellenze culinarie.