



La Romagna fa il pieno di Spicchi: “O’ Fiore Mio” ancora al top

Il Gambero Rosso 2026 incorona Davide Fiorentini re della pizza romagnola. Bologna domina la scena emiliana, ma da Faenza a Cesenatico la lievitazione è d'autore.

C'è un nuovo vigore che attraversa la Via Emilia, un profumo di farina e lievito che racconta di mani che impastano, forni che tornano ad accendersi e idee che lievitano insieme ai sogni. È l'arte bianca emiliana e romagnola, oggi più viva che mai.

La rinascita dell'arte bianca emiliano-romagnola

A guidare questa rinascita c'è anche **Davide Fiorentini**, faentino, pizzaiolo, panificatore e visionario. Il suo nome è ormai sinonimo di eccellenza: **unico in Romagna a conquistare** – ancora una volta – i **prestigiosi “Tre Spicchi” del Gambero Rosso** e riconosciuto a livello internazionale tra i migliori pizzaioli al mondo – 77° nella classifica Top Pizza World 2025, 31° in Italia.

Eppure dietro a questi numeri c'è molto di più: c'è la storia di un uomo e di una città che non hanno mai smesso di credere nel valore della qualità e nella forza della ripartenza.



Davide Fiorentini, faentino, pizzaiolo, panificatore e visionario (Foto © Stefano Tedioli).

Davide Fiorentini, trasformare le crisi in opportunità

Il **legame di Fiorentini con Faenza** è profondo, quasi viscerale. È un legame fatto di farine, di giornate passate accanto al forno, di esperimenti e di passi avanti. Ma anche di ostacoli, di prove difficili, di momenti in cui rialzarsi non era scontato. Prima la pandemia, poi l'alluvione del 2023 che ha distrutto il suo laboratorio, l'Hub.

«L'intenzione è riuscire ad aprire quanto prima l'hub distrutto, ma la burocrazia e i tempi lunghi non ci aiutano», racconta con la franchezza di chi non si arrende. Perché la forza di Fiorentini è sempre stata quella di trasformare le crisi in occasioni. Dalla pasticceria alla panificazione fino alla pizza gourmet, il suo percorso è un continuo esercizio di innovazione, ricerca e rispetto per la materia prima.



Non solo pizza ma anche panificazione nella proposta di O' Fiore mio (Foto © Stefano Tedioli).

Oggi il lavoro continua nel quartier generale faentino, dove tutto è ancora in fermento. Le **materie prime vengono scelte con rigore**, la stagionalità è una regola, la cura è totale. Ogni pizza racconta un territorio, la sua identità, i suoi profumi. Fiorentini non vuole solo cucinare ma trasmettere storie. E lo fa con la stessa precisione di un artigiano e la sensibilità di un narratore.

Ma in questa fase c'è un'altra sfida da affrontare, meno visibile ma cruciale: il **servizio in sala**.

«Trovare personale preparato non è facile. Non è solo una questione economica, è cambiata la mentalità. Saper servire, accogliere, raccontare è oggi tanto importante quanto saper impastare. Se una pizza buona incontra un servizio freddo, il cliente non tornerà. Ma se trova calore e attenzione, anche una piccola imperfezione può diventare irrilevante».

È la consapevolezza che la vera esperienza gastronomica nasce dal **dialogo tra cucina e sala**, tra chi prepara e chi accoglie.



Fiorentini cura la scelta delle materie prime e privilegia la stagionalità (Foto © Stefano Tedioli).

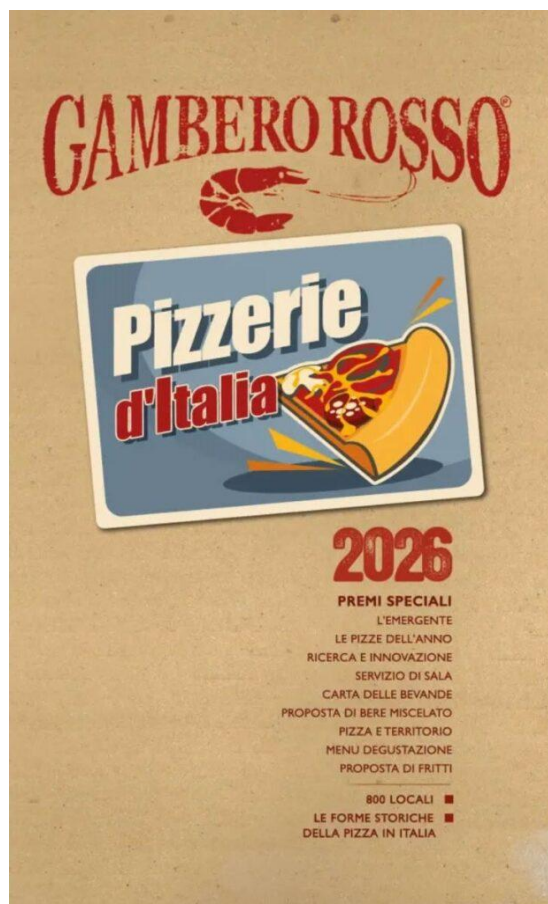
La sostenibilità al centro del progetto di Davide Fiorentini

Intanto, mentre si lavora per la riapertura dell'Hub, Fiorentini pensa a un nuovo inizio. *«Vogliamo ricostruire partendo da ciò che l'Hub è stato, ma con un format diverso»*, spiega. La parola chiave sarà **sostenibilità**: zero sprechi, differenziazione dell'offerta, un approccio che valorizzi ogni parte del pane e della pizza, dal forno fino al piatto.

L'obiettivo è creare un luogo dove l'arte bianca non sia solo produzione, ma anche racconto e cultura. *«Vorremmo offrire un percorso sul pane in tutte le sue sfaccettature, dalla fragranza immediata fino a ingredienti per esperienze più gourmet»*. Un sogno, forse, ma di quelli che Fiorentini sa trasformare in realtà.

Pizzerie d'Italia 2026 riconosce il “fermento” emiliano-romagnolo

La sua storia si inserisce in un quadro più ampio e luminoso. Lungo la Via Emilia, da Piacenza a Rimini, la pizza sta vivendo una stagione d'oro. La [guida 2026 del Gambero Rosso](#) lo conferma: l'Emilia-Romagna è una delle regioni più vivaci d'Italia per numero e qualità di locali premiati.



Bologna domina con quattordici realtà recensite, tra cui spiccano “**Forno Brisa**” con le Tre Rotelle e “**Berberè**” con i Tre Spicchi. Seguono Modena, Ferrara, Parma, Piacenza e Reggio Emilia, dove la tradizione napoletana incontra la creatività emiliana in un caleidoscopio di gusti e identità. In **Romagna le segnalazioni sono tredici**, e oltre a Fiorentini emerge una generazione nuova di pizzaioli che punta su agricoltura, stagionalità e ricerca.

A Cesenatico, ad esempio, la pizzeria agricola “[Pizza Family](#)” ha fatto il suo ingresso trionfale in guida con Due Spicchi. Andrea Vallorani e sua moglie Roberta, insieme al pizzaiolo cilentano Angelo Rumolo e allo chef Massimiliano Mussoni de La Sangiovesa, hanno dato vita a un progetto che unisce terra e forno: «È l'orto insieme alle stagioni che decide cosa ci sarà nelle nostre pizze», racconta Vallorani. Una visione che esprime l'anima più autentica della Romagna contadina, dove la materia prima è ancora la prima fonte di ispirazione.

Ecco allora che la pizza torna a essere quello che dovrebbe sempre essere: **espressione sincera di un territorio**. Lungo la Via Emilia si respira un fermento nuovo, fatto di giovani che aprono forni, di maestri che non smettono di innovare, di clienti sempre più curiosi e consapevoli. L'arte bianca, oggi, non è più solo tradizione: è un laboratorio di idee, un linguaggio che unisce

cuochi, contadini, artigiani e appassionati.

O' Fiore Mio a Faenza: pizza, qualità e creatività

Faenza, con Davide Fiorentini e il suo **O' Fiore Mio**, ne è l'emblema più luminoso. Da qui, in mezzo a disastri e ripartenze, è nata una lezione che vale per tutti: la qualità resiste, la passione non si spegne, e la farina – quando incontra le mani giuste – può diventare il simbolo più concreto della rinascita. Perché lungo la Via Emilia oggi si sforna non solo pane o pizza, ma speranza. Una speranza fragrante, che profuma di lievito, di visione e di una Romagna capace, ancora una volta, di conquistare il mondo con la forza del suo forno acceso.



Altre preparazioni di O' Fiore mio (Foto © Stefano Tedioli).

Bologna sul podio regionale delle pizzerie premiate

Per quanto riguarda lo stato dell'arte bianca in Emilia, a dominare la scena è senza dubbio Bologna. Tra il capoluogo e i territori limitrofi sono ben quattordici le realtà segnalate nella guida 2026 del **Gambero Rosso** dedicata alle *Migliori Pizzerie d'Italia*, di cui nove concentrate solo nel cuore felsineo. A guidare la classifica è il **Forno Brisa**, che si aggiudica l'unico riconoscimento regionale delle *Tre Rotelle*, mentre i *Tre Spicchi* vanno al celebre **Berberè** di Castel Maggiore, ormai punto fermo della pizza contemporanea italiana.

Accanto a questi due giganti, Bologna continua a mostrare un panorama ricchissimo di insegne d'eccellenza. Tra le più apprezzate spiccano **Bianco Farina** (Due Spicchi), **Certo!** (Due Rotelle), **Corten Pizza Contemporanea** (Due Spicchi), **O' Fiore Mio Pizze di Strada** (Due Rotelle), **Mozzabella** (Due Rotelle), **Pistamentuccia** (Due Rotelle), **Porta Pazienza** (Uno Spicchio) e **Ranzani 13** (Due Spicchi). Nelle immediate vicinanze si segnalano anche **+39 di Luca di Massa** a Castenaso (Uno Spicchio), **Storiedipinte** di San Lazzaro (Due Spicchi), **Forno Mollica** a Sasso Marconi (Due Spicchi) e **Irina** della Valsamoggia (Due Spicchi), ulteriore testimonianza di quanto il territorio bolognese continui a rappresentare un laboratorio gastronomico in costante evoluzione.

I premiati in provincia di Modena e Reggio Emilia

Nel Modenese, la qualità resta altrettanto alta. Le insegne premiate sono **La Smorfia** di Nonantola, **La Vecchia Scuola** di Montese, **La Bufala** di Maranello, **Zerocinquenove** di Carpi e, nel capoluogo, **Vesuvio** e **La Lanterna**, tutte con il riconoscimento dei *Due Spicchi*. Più a nord, **Ferrara** si distingue con due locali di livello assoluto: **Me**, che conquista i *Tre Spicchi*, e **Settantatre%**, premiata con *Due Spicchi*, entrambe nel cuore della città estense.

Proseguendo lungo la Via Emilia, anche **Reggio Emilia** si conferma fucina di talenti con **L'Angolo di Napoli** e **Piccola Piedigrotta 2** (entrambi *Due Spicchi*), oltre ai *Tre Spicchi* assegnati alla storica **Piccola Piedigrotta**, una vera istituzione del territorio. A **Parma**, due insegne si dividono la scena: **Passione e Tradizione** e **Cavaedium**, entrambe con *Due Spicchi*, mentre a **Piacenza** si fanno notare **Chiere** (Due Spicchi) e **Lolly's Pizza & Focaccioni** (Due Rotelle), che confermano come anche l'estremo ovest emiliano non voglia restare indietro nel segno della qualità.

La Romagna della pizza, secondo Gambero Rosso

Spostandosi in **Romagna**, la guida del Gambero Rosso celebra tredici indirizzi, a testimonianza di una vitalità che attraversa l'intera riviera e l'entroterra. A spiccare su tutti è, ancora una volta, il locale faentino di **Davide Fiorentini**, *O' Fiore Mio*, unico da Imola a Rimini a potersi fregiare del massimo riconoscimento dei *Tre Spicchi*. Per la critica, la proposta di Fiorentini «è capace ogni volta di sorprendere», grazie a una costanza qualitativa e a una sensibilità nel racconto del territorio che hanno pochi eguali.

Sempre a **Faenza**, debutta nella guida la pizzeria **Totò Sapore** di via Ravegnana, premiata per «l'inconfondibile stile napoletano del maestro pizzaiolo Raffaele Angelino». Rimane invece a bocca asciutta Ravenna, mentre sulla costa spicca **Pummà** di Milano Marittima, che conquista *Due Spicchi* e l'apprezzamento dei giudici per la pizza "*Burrata, cime di rapa e Alici di Sciacca*", esempio di equilibrio e intensità mediterranea.

A **Imola**, la guida segnala **Quattroquinti** (Due Spicchi), una realtà in continua crescita qualitativa. Nel Forlivese si distinguono **Margherite Pizze Popolari**, che propone un approccio pop e conviviale, **QBio**, attenta alla selezione delle farine e alla leggerezza dell'impasto, e **Le Querce**, apprezzata per le sue pizze fragranti e bilanciate, tutte premiate con *Due Spicchi*.

Scendendo verso **Cesena**, ecco una delle novità più interessanti: **Pizza Family** di Sala di Cesenatico, new entry che conquista subito *Due Spicchi* grazie a un progetto che unisce agricoltura e arte bianca. «La nostra pizza nasce dalla simbiosi con la terra», raccontano i titolari, Andrea Vallorani e la moglie Roberta, che conducono anche un'azienda agricola da cui provengono molte delle materie prime. Sempre nel Cesenate spiccano **Ossteria! Pizza & Cucina** di Savignano (Due Spicchi), lodata per la sua creatività, e **Pizze da Neo** a Gambettola (Due Spicchi), punto di riferimento per gli amanti della pala romana.

Infine, la provincia di **Rimini** si conferma polo vivace della pizza d'autore. Qui brilla **Sp.accio** di Coriano, all'interno della comunità di San Patrignano, con *Due Spicchi*; seguono **Birrodromo August** di Riccione, premiato per la pizza "Fiordilatte, patate al forno, pecorino, salsiccia e pane grattugiato profumato", e **Il Cortile in centro** di Rimini, lodato per «l'eleganza contemporanea» della sua proposta.

Un mosaico di eccellenze che, da Piacenza a Rimini, racconta la straordinaria vitalità dell'arte bianca emiliana e romagnola. Una tradizione che non smette di innovarsi, tra giovani talenti e maestri affermati, e che oggi fa della Via Emilia una delle rotte più gustose e dinamiche d'Italia.

Data di creazione

14/10/2025

Autore

riccardo-isola