



50 Kalò, la pizza che ha messo d'accordo Napoli con il mondo

15 Gennaio 2026 | Leonardo Ciccarelli

Tradizione, tecnica e identità assoluta nel tempio contemporaneo di Ciro Salvo.

Ci sono luoghi che non hanno più bisogno di presentazioni, perché parlano attraverso un **linguaggio** che tutti riconoscono. A Napoli, **50 Kalò** è uno di questi: semplicemente una delle **migliori pizze** che possiate mangiare oggi in città. È un punto fermo, una grammatica condivisa, una certezza. Quando entrate da 50 Kalò, sapete già che state per misurarvi con uno **standard altissimo**, e non c'è niente di più difficile, nel mondo della ristorazione (in particolar modo nelle pizzerie), che mantenere uno standard quando tutto intorno corre, cambia, rincorre la novità.

<https://www.foodandwineitalia.com/50-kalo-napoli/>

FOOD&WINE
Magazine Online

Pagina 1 di 2

15 gennaio 2026

Chef, News



50 Kalò, la pizza che ha messo d'accordo Napoli con il mondo

15 Gennaio 2026 | Leonardo Ciccarelli

Tradizione, tecnica e identità assoluta nel tempio contemporaneo di Ciro Salvo.

Ci sono luoghi che non hanno più bisogno di presentazioni, perché parlano attraverso un **linguaggio** che tutti riconoscono. A Napoli, **50 Kalò** è uno di questi: semplicemente una delle **migliori pizze** che possiate mangiare oggi in città. È un punto fermo, una grammatica condivisa, una certezza. Quando entrate da 50 Kalò, sapete già che state per misurarvi con uno **standard altissimo**, e non c'è niente di più difficile, nel mondo della ristorazione (in particolar modo nelle pizzerie), che mantenere uno standard quando tutto intorno corre, cambia, rincorre la novità.

definizioni più **oneste** e meno roboanti che si possano dare a una pizzeria che negli anni ha collezionato premi, riconoscimenti, classifiche internazionali, senza mai perdere il centro della questione. Qui non si viene per stupirsi, si viene per capire quanto lontano possa arrivare la **perfezione** quando si lavora sulla sottrazione e la tradizione.



Ciro Salvo rappresenta la terza generazione di una famiglia che ha fatto della pizza una forma di cultura materiale. Figlio, nipote e bisnipote d'arte, ha preso in mano un'eredità pesante scegliendo la strada più complessa: quella dello studio, della tecnica, della ricerca scientifica applicata a un gesto antico. Il suo lavoro sugli impasti, sulle alte idratazioni, sulle fermentazioni lente, non nasce per assecondare una moda, ma per restituire alla pizza napoletana quella **leggerezza** e quella **digeribilità** che le appartengono per vocazione ma che si è persa un po' per strada.

La sede storica di **Piazza Sannazzaro**, a pochi passi dal lungomare di **Mergellina**, è il cuore pulsante di questo progetto. Non si prenota, si aspetta. È una regola non scritta, una liturgia urbana che fa parte dell'esperienza. Fortunatamente ha aperto una **seconda sede** a poche centinaia di metri dove invece si entra solo su prenotazione. Il livello è identico, c'è solo meno caos quindi la scelta per l'una o l'altra sede partenopea è puramente filosofica da parte dei clienti.

L'attesa scorre comunque **veloce**, perché la macchina è rodata, il servizio è attento, umano, capace di correggersi quando serve, come accade nei ristoranti veri. Dentro, l'ambiente è essenziale, luminoso, privo di orpelli. I forni sono a vista, il banco è un palcoscenico. Guardare lavorare Ciro e la sua squadra è come osservare un rituale che si ripete identico e sempre diverso, ammacca, condisci, inforna, completa con l'olio. Un gesto che a Napoli chiamano *capa 'e bancariello*, e che qui diventa didattica pura.



50 Kalò, la pizza che ha messo d'accordo Napoli con il mondo

15 Gennaio 2026 | Leonardo Ciccarelli
Tradizione, tecnica e identità assoluta nel tempio contemporaneo di Ciro Salvo.

Ci sono luoghi che non hanno più bisogno di presentazioni, perché parlano attraverso un **Impugnaggio** che tutti riconoscono. A Napoli, **50 Kalò** è uno di questi: semplicemente una delle **migliori pizzerie** che possiamo mangiare oggi in città. È un punto fermo, una garanzia costante, una certezza. Quando entriamo da **50 Kalò**, aspettiamo già che stiano per mostrarci con uno **standard altissimo**, e non c'è niente di più difficile, nel mondo della ristorazione (in particolare modo nelle pizzerie), che mantenere uno standard quando tutto intorno come cambia, risuona le ruote.

Com'è la pizza di Ciro Salvo

La pizza di 50 Kalò è **tradizionale** nel senso più alto del termine. È una **ruota di carro** ampia, sottile, con un cornicione presente ma mai esibito. La **Margherita** è un manifesto identitario: pomodoro dolce, fiordilatte delicato, Parmigiano Reggiano dosato con intelligenza, olio extravergine aggiunto a crudo come fosse una spezia preziosa. È una pizza che non alza la voce, ma resta impressa. Come certe canzoni di **Pino Daniele**, che vi entrano dentro senza bisogno di urlare.



Il vero colpo di genio, però, è la gestione degli **ingredienti**. In un'epoca in cui "materia prima di qualità" è diventata una formula vuota, qui il livello dei singoli elementi si sente, distintamente. Il **pomodoro** non è mai acido, i **latticini** non coprono, l'**olio extravergine** non è un vezzo ma una firma: non a caso, Ciro Salvo è stato **uno dei primi pizzaioli** a portare una selezione ragionata di **oli in pizzeria**, insegnando come usarli, quando usarli, perché usarli.

Accanto ai grandi classici, 50 Kalò lavora per sottili variazioni sul tema. La **Provola e Pepe**, nella versione con datterino giallo, è un esercizio di equilibrio che lascia il segno. La **Capricciosa Evoluta** riesce in un'impresa non scontata: prendere una pizza abusata e restituirle dignità, profondità, senso. La **Marinara rinforzata** è un capolavoro di sapidità controllata, un omaggio al Mediterraneo che profuma di olive irane, capperi di Salina, origano selvatico, acciughe artigianali. Qui la pizza diventa racconto territoriale, senza mai scivolare nel folklore. La **Diavola** è una delle migliori che ci siano in Italia, assolutamente da provare, delicata e piccante al punto giusto.



I **fritti** meritano un discorso a parte. La **frittatina** di bucatini è ormai leggenda a Napoli, croccante fuori, cremosa dentro, con il ragù che arriva deciso ma non invadente. La **montanara**, leggera come una nuvola, è l'esempio perfetto di come la frittura possa essere elegante, quasi eterea. Anche qui, nulla è lasciato al caso, tutto è calibrato per non appesantire, per preparare il palato, non per stordirlo. Il vero asso nella manica però è il **crocché**, casalingo nel senso più alto del termine perché è fatto con quella cura che solo un familiare potrebbe mettere.

La cantina segue la stessa filosofia. **Vini** campani ben selezionati, qualche incursione mirata, **Champagne** come unica concessione "esterna", **birre** artigianali pensate per accompagnare e non coprire. Il **conto** resta sorprendentemente equilibrato, soprattutto se rapportato alla qualità complessiva dell'esperienza. È una delle ragioni per cui 50 Kalò riesce a mettere d'accordo il turista e il napoletano, il gastrofihetto e la famiglia, il critico e chi viene semplicemente a mangiare una pizza buona.

Negli anni, il progetto si è allargato. La sede di **Piazza della Repubblica** offre la possibilità di prenotare, in un ambiente più raccolto e meno caotico, senza tradire lo spirito originario. Stessa pizza, stessa cura, stesso impasto. Anche all'estero, da **Londra a Roma**, 50 Kalò ha dimostrato che la pizza napoletana, quando è fatta così, non ha bisogno di adattarsi: è lei che detta le regole.

In una città in cui la pizza è religione, identità, quotidianità, Ciro Salvo è riuscito nell'impresa più difficile: **elevare la tradizione senza snaturarla**. Come direbbe **Totò**, "Ragioniere, è la somma che fa il totale". Ed è proprio questa somma di tecnica, memoria, rigore e umanità a rendere 50 Kalò non solo una grande pizzeria, ma un luogo necessario. Un tempio laico dove 'stu disco 'e pasta diventa sacro, e dove ogni volta capite perché, a Napoli, la pizza non è mai solo pizza.

<https://www.foodandwineitalia.com/50-kalo-napoli/>

FOOD&WINE
Magazine Online

Pagina 2 di 2