



BP #food  
testo di **Andrea Gori**



# I RE della PIZZA

È CIRO SALVO, NAPOLETANO DOC CHE AL GUSTO DELLA TRADIZIONE UNISCE ABILITÀ TECNICA E TANTA RICERCA. UNA RICETTA DI QUALITÀ CHE HA PORTATO IL SUO 50KALÒ ANCHE A LONDRA

Ha sede in Trafalgar Square la pizzeria di Ciro Salvo made in London

Ciro Salvo

C

Con la pizza napoletana giunta al dovuto riconoscimento da parte dell'Unesco, ci sono persone che non possono più nascondersi dietro un disco di pasta: il ruolo del pizzaiolo è ormai cambiato per sempre, e maestri come Ciro Salvo sono i custodi e gli ambasciatori più importanti che abbiamo nel settore. Scienza e tecnica, aggiunte alla storica artigianalità manuale e alla moderna comunicazione, lo hanno portato ad aprire una delle pizzerie di culto a Napoli, ovvero 50kalò a Mergellina (Piazza Sannizzaro) e ad allargare

**BUSINESS PEOPLE**  
Mensile  
Duesse Communication  
Tiratura: 72.000 copie



il suo raggio d'azione a panini, cucina e vino con 50Panino e, non ultimo, lo sbarco a Londra con l'apertura, a fine maggio, a Trafalgar Square nel centro della città.

**Come definiresti il tuo stile?**

Sono nato a Napoli e lo stile della mia pizza è quello napoletano: pasta morbida e sottile con bordi alti. Scelgo farina a basso tenore proteico, lascio lievitare almeno 20 ore e l'impasto molto idratato, uso moltissima acqua. Il risultato è una pizza altamente digeribile e soffice.

**Quanto conta l'ingrediente e quanto la manualità?**

La manualità è tutto nel mio lavoro. Una corretta manipolazione è fondamentale nella realizzazione della pizza, soprattutto per gli impasti molto idratati che richiedono una mano esperta e allenata. Potremmo fare un paragone: saper fare le pizze è un po' come diventare calciatori professionisti, ovviamente con le dovute proporzioni: non tutti ci possono riuscire e non tutti possono emergere come fuoriclasse. Poi la mia ricerca sulle materie prime non finisce mai. Scelgo dei partner veri e propri, campani soprattutto, con i quali elaboro dei progetti e arrivo anche a chiedere prodotti ad hoc.

**Cosa significa fare il pizzaiolo oggi?**

Per fortuna in questo momento la pizza beneficia di grande attenzione mediatica e sta vivendo un vero e proprio Rinascimento. Essere pizzaiolo oggi, paradossalmente, richiede ancora più competenza e capacità. Vengo, infatti, chiamato per live cooking, congressi, lezioni per trasmettere il mio know how anche di imprenditore. In ogni caso è un lavoro difficile oggi come ieri.

**Cosa dovrebbero imparare i cuochi dai pizzaioli e viceversa?**

Nell'immaginario comune la pizza è un



La sala interna del 50kalò a Mergellina (Napoli), in Piazza Sannizaro

Per le sue creazioni Ciro Salvo sceglie soprattutto materie prime campane prodotte ad hoc



alimento semplice, veloce ed economico e non sempre è capita la ricerca sulla qualità e lo studio dell'impasto. Come se l'eccellenza e la professionalità fossero un obbligo solo dei grandi ristoranti. Il lavoro del cuoco è un lavoro molto difficile, così come quello del pizzaiolo, principalmente basato sulla tecnica. Dai cuochi si impara la diversificazione delle tecniche di cottura, che mi affascina molto. Da un pizzaiolo napoletano un cuoco può apprendere l'arte della pizza, dall'impasto allo staglio della pizza, alla cottura in forno a legna.

**Ha aperto un locale per Napoli innovativo e coraggioso come 50Panino, qual è l'obiettivo di questa iniziativa?**

È un progetto gastronomico nato dal sodalizio con l'imprenditore Alessandro Guglielmini, basato su una passione con-

divisa: la ricerca del buono. È l'hamburgeria di alta qualità, che raccoglie tutta la mia esperienza sull'impasto e la selezione di prodotti di eccellenza. Dalla scorsa primavera lo chef stellato Gianluca D'Agostino collabora nell'ideazione e messa a punto di ricette e nuovi abbinamenti. Non solo dunque panini ed hamburger: la cucina di 50Panino fa ricerca e si aggiorna di continuo.

**I suoi locali si distinguono per una ricca proposta sul fronte del vino, come sceglie?**

Ho comprato personalmente tutte le bottiglie e le ho assaggiate facendo gli abbinamenti con le mie pizze. Sono scelte personali che ho voluto condividere con i miei ospiti. Ci sono 67 referenze di 49 cantine con un'ampia sezione dedicata ai vini al calice. Tutti con un prezzo democratico. L'obiettivo è che il vino "buono" sia protagonista anche in pizzeria quanto la birra. Il vino deve essere raccontato e avere un buon prezzo, solo così viene scelto e capito. Ci vuole tempo, ma sono fiducioso. Poi naturalmente c'è anche una buona selezione di birre italiane, belghe e tedesche. È stata pure creata una linea ad hoc per 50kalò dal birrifico Antoniana.

***Saper fare l'impasto è come essere grandi calciatori: tutti possono giocare, ma pochi diventano dei fuoriclasse***