



maggio 2025

NAPOLI: ANCHE LA PIZZA È VEGETALE

Che cosa succede nel mondo della pizza, il cibo più amato dagli italiani? Per quanto i due classici, la marinara e la margherita, siano vegetariani, alcuni dei più influenti e storici pizzaioli stanno valorizzando gli ingredienti vegetali. “La Campania ha un patrimonio di ortaggi e vegetali in foglia straordinario”, osserva **Ciro Salvo**, il pizzaiolo d'autore di **50 Kalò**. “Esplorando abbinamenti e combinazioni si possono offrire proposte che cambiano con le stagioni. Amo le scarole, una delle mie pizze più iconiche è la 50 Kalò Marinara, in menu da sempre: pomodorini datterini freschi, scarole cotte al vapore, aglio dell'Ufita, olive nere Itrana, capperi di Salina, olio extravergine di oliva dop Cilento Algoritmo Marsicani. Nel 2022 ho inserito in carta un menu vegetale, subito accolto con favore dal pubblico, perché può farci vivere meglio e la sensibilità *green*, oggi è alta”.

Indirizzo: piazza Sannazaro 201/B, Napoli

Tel. 081.19.20.46.67 **Web:** 50kalo.it

Prezzo medio: 25 €

DOVE
CORRIERE DELLA SERA
Magazine Mensile

Tiratura:
80.000 copie



● Le pizze vegetariani di **50 Kalò**, a Napoli. In alto, a sinistra, una proposta del **Materia di Cernobbio (Co)**: insalata alla griglia con tartufo nero; a destra, patata arrosto con nocciola, yogurt, menta e caffè, piatto di **Ausa**, a Isernia.



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi