FOOD&BEVERAGE
Magazine Mensile

Tiratura:
60.000 copie

NAPOLI

50Kalò, 10 anni di successi e una nuova apertura in città

Federica Belvedere

Ciro Salvo celebra il successo del suo locale nato nel 2014 con un'altra raffinata pizzeria che si affianca a quella napoletana e a quelle di Londra e di Roma. E con la Pizza Antica Slow Food omaggia la biodiversità della Campania

50 Kalò di Ciro Salvo, il pluripremiato brand di pizzeria napoletana, celebra dieci anni di storia e di successi. E lo fa con il restyling della storica sede in piazza Sannazaro a Napoli, dove tutto è iniziato, con l'apertura di una nuova pizzeria, sempre a Napoli, e con una pizza inedita in carta. Sono passati dieci anni e di strada ne è stata fatta. Era il 2014 e Ciro Salvo, un giovane pizzaiolo di San Giorgio a Cremano, periferia est di Napoli, era destinato a rivoluzionare il concetto di impasto. Dieci anni di lavoro, di ricerca continua verso l'eccellenza, di premi e riconoscimenti della critica internazionale e del pubblico che ancora oggi si mette in fila in piazza Sannazaro, sette giorni su sette, per la pizza del "maestro dell'impasto".

50 Kalò è la storia di come una pizzeria possa diventare impresa: quattro insegne, tre in Italia e una Londra, fatturati sempre in crescita, un centinaio di dipendenti e una qualità che resta costante nel tempo. In dieci anni *50 Kalò* è diventato un vero e proprio brand, anche abbastanza copiato, corteggiato all'estero e in Italia da investitori. "Da anni riceviamo proposte di aperture in tutto il mondo, ma abbiamo scelto di continuare ancora da soli e con le nostre risorse. Aprire una pizzeria *50 Kalò* non significa semplicemente aprire un locale, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature. *50 Kalò* non è solo un'insegna, ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo", afferma Ciro Salvo che condivide l'azienda al 50% con il socio storico Alessandro Guglielmini.

Ma andiamo per punti, perché la storia di *50 Kalò* corre veloce. Si parte da Napoli nel 2014, a pochi passi dal lungomare di Mergellina, in piazza Sannazaro: qui nasce la prima insegna e il nome *50 Kalò*, "panetto buono" che esprime la sintesi del lavoro di Ciro Salvo sull'alta idratazione dell'impasto. Nel 2018, si vola all'estero con l'apertura di *50 Kalò London* nel centro della capitale britannica, a Trafalgar Square, 200 metri quadrati e novanta i posti a sedere. Una pizzeria speculare a quella di Napoli, con lo stesso impasto e gli stessi ingredienti della sede italiana, senza compromessi sulla qualità, *Migliore pizzeria d'Europa* secondo *50 Top Pizza Europa* nel 2019 e 2020.

Nel 2022 apre *50 Kalò Roma*, a due passi dal Quirinale: uno spazio di 500 metri quadrati su due livelli, due forni per oltre 150 coperti tra interni ed esterni. Al decimo anno, Ciro Salvo raddoppia a Napoli aprendo la sua seconda pizzeria in città. Nell'estate in cui Ciro Oliva, Franco Pepe, Enzo Coccia sbarcano a Capri, Ciro Salvo sbaraglia tutti aprendo a Napoli, nello stesso quartiere, una seconda pizzeria con un'idea precisa, farne un salotto della pizza. Napoli sta vivendo una stagione turistica senza precedenti, numeri costantemente in crescita, attenzione internazionale, *the place to be*, secondo *New York Times, The Guardian, Lonely Planet*. Ci ha visto giusto, Ciro Salvo, e sceglie un elegante edificio dei primi del Novecento, in piazza della Repubblica, di fronte al Consolato americano. *50 Kalò Piazza della Repubblica* nasce con l'obiettivo di elevare l'esperienza di consumo e dare ancora più valore al prodotto.

Ciro Salvo, pluripremiato pizzaiolo, ha inaugurato il suo locale nel 2014 sul lungomare di Mergellina, che ora è stato completamente rinnovato. Da allora, il "maestro dell'impasto" ha aperto quattro locali, resistendo a numerose altre proposte di apertura, visto crescere il fatturato e assunto un centinaio di dipendenti

NAPOLI

50Kalò, 10 anni di successi e una nuova apertura in città

Federica Belvedere

Ciro Salvo celebra il successo del suo locale nato nel 2014 con un'altra raffinata pizzeria che si affianca a quella napoletana e a quelle di Londra e di Roma. E con la Pizza Antica Slow Food omaggia la biodiversità della Campania

50 *Kalò* di Ciro Salvo, il pluripremiato brand di pizzeria napoletana, celebra dieci anni di storia e di successi. E lo fa con il restyling della storica sede in piazza Sannazaro a Napoli, dove tutto è iniziato, con l'apertura di una nuova pizzeria, sempre a Napoli, e con una pizza inedita in carta. Sono passati dieci anni e di strada ne è stata fatta. Era il 2014 e Ciro Salvo, un giovane pizzaiolo di San Giorgio a Cremano, periferia est di Napoli, era destinato a rivoluzionare il concetto di impasto. Dieci anni di lavoro, di ricerca continua verso l'eccellenza, di premi e riconoscimenti della critica internazionale e del pubblico che ancora oggi si mette in fila in piazza Sannazaro, sette giorni su sette, per la pizza del "maestro dell'impasto".

50 Kalò è la storia di come una pizzeria possa diventare impresa: quattro insegne, tre in Italia e una Londra, fatturati sempre in crescita, un centinaio di dipendenti e una qualità che resta costante nel tempo. In dieci anni *50 Kalò* è diventato un vero e proprio brand, anche abbastanza copiato, corteggiato all'estero e in Italia da investitori. "Da anni riceviamo proposte di aperture in tutto il mondo, ma abbiamo scelto di continuare ancora da soli e con le nostre risorse. Aprire una pizzeria *50 Kalò* non significa semplicemente aprire un locale, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature. *50 Kalò* non è solo un'insegna, ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo", afferma Ciro Salvo che condivide l'azienda al 50% con il socio storico Alessandro Guglielmini.

Ma andiamo per punti, perché la storia di *50 Kalò* corre veloce. Si parte da Napoli nel 2014, a pochi passi dal lungomare di Mergellina, in piazza Sannazaro: qui nasce la prima insegna e il nome *50 Kalò*, "panetto buono" che esprime la sintesi del lavoro di Ciro Salvo sull'alta idratazione dell'impasto. Nel 2018, si vola all'estero con l'apertura di *50 Kalò London* nel centro della capitale britannica, a Trafalgar Square, 200 metri quadrati e novanta i posti a sedere. Una pizzeria speculare a quella di Napoli, con lo stesso impasto e gli stessi ingredienti della sede italiana, senza compromessi sulla qualità, *Migliore pizzeria d'Europa* secondo *50 Top Pizza Europa* nel 2019 e 2020.

Nel 2022 apre *50 Kalò Roma*, a due passi dal Quirinale: uno spazio di 500 metri quadrati su due livelli, due forni per oltre 150 coperti tra interni ed esterni. Al decimo anno, Ciro Salvo raddoppia a Napoli aprendo la sua seconda pizzeria in città. Nell'estate in cui Ciro Oliva, Franco Pepe, Enzo Coccia sbarcano a Capri, Ciro Salvo sbaraglia tutti aprendo a Napoli, nello stesso quartiere, una seconda pizzeria con un'idea precisa, farne un salotto della pizza. Napoli sta vivendo una stagione turistica senza precedenti, numeri costantemente in crescita, attenzione internazionale, *the place to be*, secondo *New York Times, The Guardian, Lonely Planet*. Ci ha visto giusto, Ciro Salvo, e sceglie un elegante edificio dei primi del Novecento, in piazza della Repubblica, di fronte al Consolato americano. *50 Kalò Piazza della Repubblica* nasce con l'obiettivo di elevare l'esperienza di consumo e dare ancora più valore al prodotto.

Se per la sede storica ci si mette in fila, a *50 Kalò Piazza della Repubblica* si prenota, si vive un'esperienza pizza più intima e rilassata, tra comode sedute, luci e dettagli di arredo disegnati su misura dallo studio di architettura Maurizio Vesce. Non cambia il prodotto, diversi sono però l'approccio e l'accoglienza. Si cena sotto ampie volte di tufo giallo, la pietra vulcanica identitaria di Napoli. In carta le pizze iconiche di Salvo, *in primis* la sua super premiata Margherita. Un progetto appena nato e in divenire che punta ad essere un salotto per la pizza, aperto ad eventi, degustazioni, sperimentazioni a quattro mani.

La sede storica, in piazza Sannazaro, intanto è stata completamente rinnovata: un restyling all'insegna di un design morbido e accogliente, contemporaneo, ma non algido, in linea con lo stile di tutte le insegne del brand. Con due forni, una squadra di otto pizzaioli all'opera, oltre cento coperti, tra esterni e interni, *50 Kalò Sannazaro* è la "madre" di tutte le altre, ed è, soprattutto, la fucina creativa di Ciro Salvo che continua la ricerca su materie prime, abbinamenti, l'importanza del vegetale. Sulla qualità non transige, dalla farina (mulino Casillo) al pomodoro, il San Marzano di Marrazzo, alla selezione degli oli extravergine, ogni scelta è in nome di un solo principio, l'eccellenza.

La pizza che celebra i dieci anni è un omaggio al grande patrimonio storico e di biodiversità di Napoli e della Campania, si chiama Pizza Antica Slow Food: è preparata con antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala, Conciato Romano stagionato sei mesi (il più antico pecorino d'Italia), olio extravergine d'oliva Dop Cilento Algoritmo Marsicani e basilico fresco. Una golosità identitaria del territorio. F&B

Un elegante edificio dei primi del Novecento in piazza della Repubblica, a Napoli, ospita la seconda insegna cittadina di Ciro Salvo che sfrutta così la vertiginosa crescita del turismo nel capoluogo partenopeo. L'obiettivo è fare del nuovo locale un salotto della pizza dove il prodotto è sempre lo stesso, ma cambiano approccio e accoglienza. E Ciro Salvo celebra il decennale della sua prima apertura con la Pizza Antica Slow Food, omaggio alla biodiversità della Campania: antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala, pecorino Conciato Romano stagionato, extravergine del Cilento Algoritmo Marsicani e basilico fresco

50 Kalò Piazza della Repubblica

piazza della Repubblica 2
80122 Napoli
tel. +39 081.2133376
50kalo.it

rassegna stampa a cura di
dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi