



Must



CON LA FARINA FRA LE MANI

La ascolta, la tocca, la guarda e ci gioca. O meglio, ci ha giocato da piccolo: nella pizzeria del papà, aperta dalla nonna nel '68. Perché ora **Ciro Salvo** con la farina fa sul serio. Anzi, amplia la sua insegna di Napoli (in piazza Sannazaro, vicino al molo di Mergellina), inglobando il locale adiacente, aumentando i coperti da 120 a 190, realizzando un secondo forno a legna e portando le friggitorici da due a tre. E così 50 kalò si allarga e cambia un po' look, ma non muta certo filosofia. Proseguendo nella strada già tracciata, che vuole un "impasto buono" (*kalòs* in greco significa "bello" e "buono", mentre il numero 50, nella cabala e nella Smorfia partenopea, fa riferimento al pane) e materie prime "pulite e giuste". Valorizzando la biodiversità, puntando sulla qualità e dando visibilità a piccole produzioni italiane. Al punto da aderire pure al progetto "Alleanza Slow Food dei Cuochi". Perché la scelta degli ingredienti-condimenti è fondamentale. Ecco dunque l'extravergine bio de Le Peracciole, la tenuta agricola firmata Don Alfonso 1890 a Punta Campanella; il pomodoro San Marzano dop; il fior di latte e la provola di Agerola; il conciato romano e il parmigiano reggiano 36 mesi dell'azienda Giansanti di Muzio. E ancora, le papaccelle napoletane, i carciofi del Cilento, la cipolla ramata di Montoro, l'aglio irpino dell'Ufita, le acciughe di Cetara, la 'nduja di Spilinga, il capocollo di Martina Franca e i capperi di Salina. E nel calice? Spazio ai Franciacorta nonché ai vini bianchi, rosati e rossi di selezionate maison regionali: da Marisa Cuomo a Terre del Principe.

www.50kalò.it



Ciro Salvo, classe 1977 e infinita passione per la sua terra, dà ampio spazio alle materie prime locali, rielaborandole in pizze fatte di cura assoluta. Dall'impasto al forno, sino al condimento finale.