



CIRO SALVO

DALLA PASSIONE PER LA PIZZA ALLA CUCINA DELLA TRADIZIONE

ARTICOLO TRATTO
DAL NUMERO 9
DELLA RIVISTA
IL FUORICASA
L'INFORMAZIONE DELL'HOECA E DEL FOODSERVICE



Intervista a Ciro Salvo,
maestro pizzaiolo e imprenditore,
fondatore di 50 Kalò, 50 Panino,
Casa Cinquanta e 50 Suite.

CIRO SALVO È RICONOSCIUTO COME
UNO DEI GRANDI INTERPRETI DELLA
PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA.
IL SUO PERCORSO NASCE NELLA
TRADIZIONE DI FAMIGLIA E SI È
SVILUPPATO ATTRAVERSO UNA RICERCA
COSTANTE SU IMPASTI E LIEVITAZIONI,
FINO A COSTRUIRE UN VERO E PROPRIO
GRUPPO IMPRENDITORIALE CHE OGGI
COMPRENDE PIZZERIE DI SUCCESSO
IN ITALIA E ALL'ESTERO, UN FORMAT
DEDICATO AL PANINO, UN RISTORANTE
E PERSINO UN BED & BREAKFAST.



50
CASA CINQUANTA
cucina mediterranea

Come nasce il tuo percorso e da dove arriva la passione per la pizza?

Il mio percorso nasce nella pizzeria di mio padre, aperta da mia nonna nel 1968 a Portici. Sono nato e cresciuto lì: giocare con l'impasto era il mio passatempo. Quel gioco è diventato la mia passione, e poi il mio lavoro. Per me fare pizze è ancora un divertimento, non un sacrificio.

Qual è stata la scintilla che ti ha spinto ad aprire 50 Kalò?

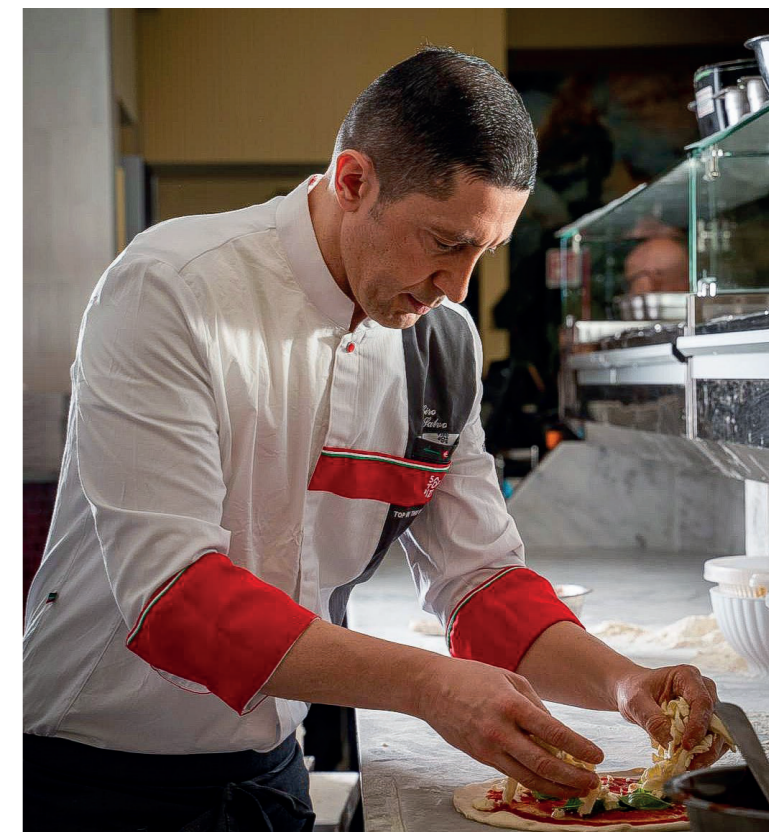
Quando i riflettori hanno iniziato a illuminare i pizzaioli, improvvisamente diventati protagonisti del racconto gastronomico, ho capito che Napoli città era il palcoscenico giusto. Fare la pizza a Napoli centro è come giocare in Champions League: così ho deciso di aprire 50 Kalò. Da lì è iniziata la crescita, fino a Roma e Londra.

Da dove nasce la leggerezza del tuo impasto?

Mio padre mi aveva trasmesso la ricetta di famiglia, ma io volevo andare oltre. Non mi bastava il "si è sempre fatto così". Dal 1997 ho iniziato a studiare farine e lievitazioni da autodidatta. Ho capito che serviva più idratazione, selezione delle farine, tempi di lievitazione più lunghi. Così è nato l'impasto leggero e soffice che mi contraddistingue.

Sei più legato alla pizza classica o alle sperimentazioni?

Io resto un tradizionalista. La pizza del cuore è la Margherita, che un pizzaiolo deve saper fare alla perfezione. Subito dopo viene il ripieno fritto, perché fa parte della vera cultura napoletana. Non mi piace parlare di pizza "gourmet", preferisco dire che utilizzo prodotti eccellenti.



Com'è nata l'idea di 50 Panino, una nuova sfida?

50 Panino è stata una sfida, uno

sfizio, senza esperienza precedente. Ho imparato dagli errori e ho trovato anche lì una mia identità.



IL FUORI CASA
Magazine Bimestrale

Servizio di 4 pagine

Pagina 1 di 2





IL FUORI CASA
Magazine Bimestrale

Pagina 2 di 4

Perché hai deciso di aprire Casa Cinquanta?

Casa Cinquanta è nata con il mio socio **Alessandro Guglielmini** e con lo **chef Giovanni Sorrentino**: una cucina tradizionale rivisitata, piatti stagionali e campani, con qualche incursione nazionale. **Non fine dining, ma sostanza.** Non potevo aprire una terza pizzeria a Mergellina: sarebbe stato eccessivo. Così abbiamo deciso di lanciarcì nella ristorazione.

Come hai costruito il gruppo 50 Kalò e quanto conta il rapporto con il tuo socio?

Tutte le realtà - 50 Kalò, 50 Panino, Casa Cinquanta e 50 Suite - sono nate con il mio socio **Alessandro Guglielmini**. Siamo al 50% ciascuno, **investiamo solo capitali nostri e reinvestiamo gli utili**. Questo ci ha resi solidi e credibili. In futuro magari valuteremo fondi di investimento per una grande espansione, ma oggi ci piace crescere così.



Qual è il significato del "50" che accompagna tutti i tuoi progetti?

Nell'antico gergo dei pizzaioli napoletani, **50 significava impasto e "calò" tutto ciò che è buono e bello**. Se l'impasto fosse stato buono si sarebbe detto "50 era calò", se era cattivo "50 era scata". Ho voluto riportare in vita questa

lingua segreta, parte della nostra cultura. Inoltre, il mio percorso è sempre stato legato alla ricerca dell'**impasto perfetto**: 50 Kalò racchiudeva questa sintesi ed è diventato un portafortuna. Per questo l'ho replicato in 50 Panino, Casa Cinquanta e 50 Suite.

Come vedi l'evoluzione del mondo della pizza?

La pizza negli ultimi anni si è evoluta verso la **qualità**: prima si usavano prodotti scadenti per risparmiare, oggi si selezionano materie prime eccellenti. Ci sono tanti stili diversi, ma io resto fedele alla vera pizza napoletana, pur con una mia interpretazione.

Quanto è cambiata la comunicazione in pizzeria negli ultimi dieci anni?

Negli ultimi dieci anni la comunicazione è cambiata radicalmente. Prima nessuno aveva un ufficio stampa in pizzeria, oggi social e media permettono di arrivare direttamente alle persone. **Non bisogna ossessionare il cliente, ma spiegare con garbo il proprio lavoro** e utilizzare i canali giusti.



Quanto conta oggi il racconto dietro un prodotto, oltre alla qualità della materia prima?

È importante raccontare e comunicare quello che si fa. Ognuno di noi tende ad avere una propria identità: **se non raccontiamo le cose che facciamo, restano solo per noi**. L'importante è farlo con sobrietà, senza invadere lo spazio del cliente.

Che consiglio daresti a un giovane che sogna di aprire una pizzeria?

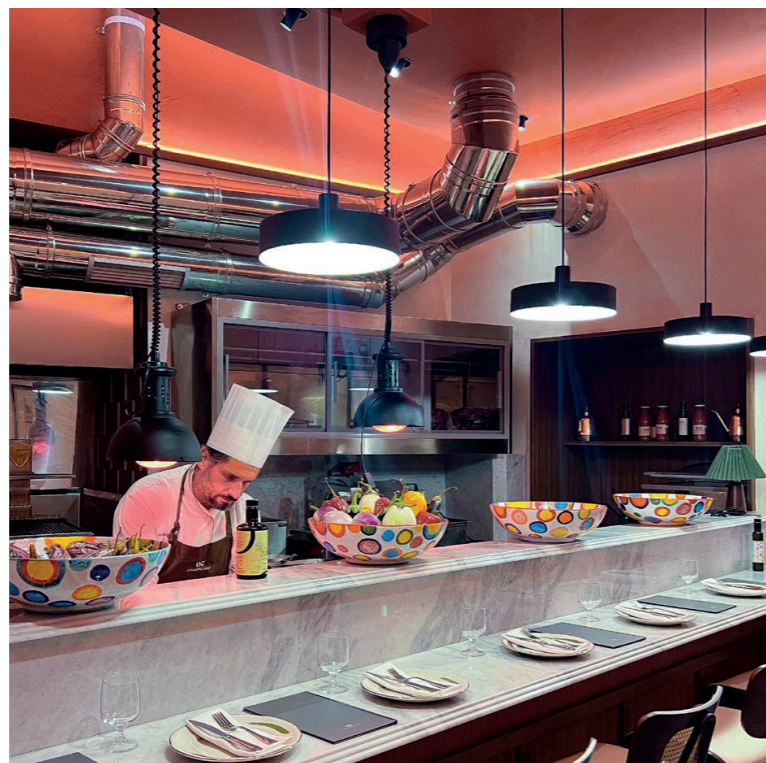
Pensate prima a incassare, a fare ciò che si aspetta il bacino di utenza della vostra zona. **Non imitate gli altri, create la vostra identità**. E soprattutto **siate seri e trasparenti**: pagare fornitori e personale è fondamentale per avere credibilità.

La tua filosofia in tre parole?

Sostanza, concretezza, trasparenza.

A che punto del percorso sei oggi e come ti senti?

Ho 47 anni, quasi 48. Sono contentissimo: **ho superato le mie stesse aspettative**. Ho sempre fatto un passo alla volta, consolidando prima di andare avanti. Ricevo tantissime proposte, ma preferisco dire no, se non posso replicare la stessa qualità. Sento che non mi manca nulla: ed è questo quello che conta.



CIRO SALVO
DALLA PASSIONE PER LA PIZZA
ALLA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Intervista a **Ciro Salvo**, maestro pizzaiolo e imprenditore. Fondatore di 50 Kalò, 50 Panino, Casa Cinquanta e 50 Suite.

CIRO SALVO È RICONOSCIUTO COME UNO DEI GRANDI INTERPRETI DELLA PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA. IL SUO PERCORSO NASCE NELLA TRADIZIONE DI FAMIGLIA E SI SVILUPPA ATTRAVERSO UNA RICERCA ESORTITA SU IMPASTI E LAVORAZIONI. FINO A COSTRUIRE UN NUOVO E PROPRIO GRUPPO IMPRENDITORIALE CHE OGGI COMPRENDE PIZZERIE DI SUCCESSO IN ITALIA E ALL'ESTERO, UN FORMAT DEDICATO AL PANINO, UN RESTAURANTE E PERFINO UN NED & BURGERS.

50 kalò
50 CASA CINQUANTA