

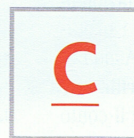


LOCALI DI SUCCESSO



50 kalò, la pizzeria di Ciro Salvo

Aperta da 1 anno e mezzo circa a Napoli, la pizzeria 50 kalò del famoso pizzaiolo Ciro Salvo è già un punto di riferimento per i napoletani, ma non solo. Il menu è basato su una selezione rigorosa delle materie prime.



Ciro Salvo è arrivato a Napoli... 50 kalò è il nome della pizzeria che a febbraio 2014 ha aperto in piazza Sannazzaro, a pochi passi dal molo di Mergellina e dal lungomare, in una delle piazze più storiche e belle della città. La pizzeria è nata dalla radicale ristrutturazione dei locali che, per oltre mezzo secolo, hanno ospitato il ristorante Al Sarago.



Storia e tradizione

Ciro Salvo, è maestro dell'impasto e un appassionato cultore degli ingredienti che fanno della pizza un capolavoro indiscusso. Da qui la scelta del nome della pizzeria: 50 kalò, che racchiude in sé storia e tradizione e che, in una sola espressione, racconta il lavoro di Ciro Salvo. 50 kalò, nel gergo non scritto, usato da secoli dai pizzaioli, vuol dire "impasto buono".

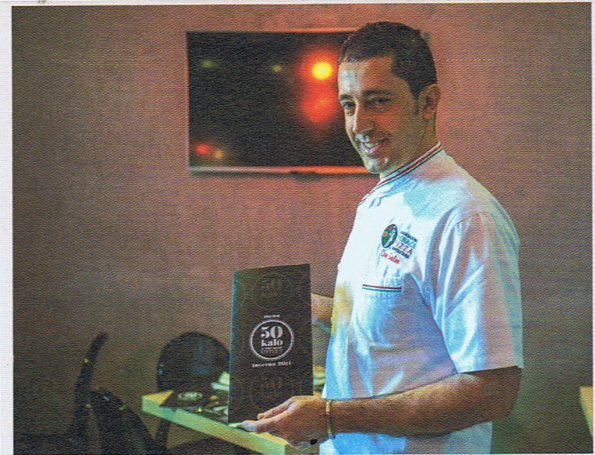
I pizzaioli usano, infatti, dire kalò per indicare qualcosa di buono e skatà per dire cattivo. Sono parole di origine greca (kalos in greco significa bello, buono) che nel corso dei secoli hanno incontrato le infinite sfumature di suoni e parole del dialetto partenopeo.

Il numero 50, infatti, nella cabala e nella smorfia partenopea è il pane e i pizzaioli, si sa, sono maestri dell'arte bianca. 50 kalò è dunque l'impasto, il panetto buono, da cui nasce una pizza di qualità, condita con i migliori ingredienti.

Materie prime eccellenti

Il menu di 50 kalò è basato sulla selezione delle materie prime, stagionalità e ricerca del buono: ecco allora l'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica de Le Peracciole, la tenuta agricola a Punta della Campanella del Don Alfonso 1890; i pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop; il pomodoro San Marzano Dop; il Fior di Latte di Agerola, la Mozzarella di bufala campana Dop e altri latticini da caseifici selezionati; il raro Conciato Romano Predisio Slow Food; il Parmigiano Reggiano Dop 36 mesi di stagionatura; e ancora la cipolla ramata di Montoro, l'aglio dell'Ufita, le acciughe di Cetara, i capperi di Salina, la 'nduja artigianale di Spilinga.

L'obiettivo è offrire pizze della tradizione e pizze d'autore, buone, fatte come tradizione comanda, dove ogni passaggio – dall'impasto al forno, al condimento finale – ogni più piccola scelta, è frutto di una ricerca attenta e di una passione antica. Dal menu che varia con le stagioni, infine, non mancano le pizze fritte, altra grande passione di Ciro Salvo.



Chi è il protagonista

Il New York Times gli ha appena dedicato un ampio servizio monografico elogiando le tecniche d'impasto e la scelta rigorosa delle materie prime. L'Associazione Verace Pizza Napoletana lo ha inserito nei top 100 fotografati da Oliviero Toscani. Ciro Salvo, classe 1977, sin da piccolo con le mani in pasta, gioca con farine, acqua e pomodoro nella pizzeria del papà, aperta da sua nonna a Portici nel 1968. Nella pizzeria di famiglia si forma, impara a fare le frittelle e poi il mestiere del fornaio. Si diploma nel 1996 e la passione per la pizza diventa la sua professione. L'esperienza di tre generazioni di pizzaioli si arricchisce di tanto studio, tecnica e ricerca per un prodotto eccellente. Il suo pallino è l'impasto.

Ciro seleziona le farine, le sente tra le dita, le sceglie a basso tenore proteico. Aggiunge acqua, tanta acqua, fin quasi al limite della lavorabilità. Il risultato è un impasto unico, soffice, leggero, altamente digeribile e dal gusto sorprendente. Gli ingredienti di primissima qualità, scelti con cura quasi maniacale – dall'olio extravergine d'oliva ai migliori pomodori e latticini campani –, la meticolosità per ogni passaggio e il grande amore per il suo lavoro, rendono la sua pizza un prodotto incredibile. Quando non è in pizzeria, Ciro insegna come docente nei corsi per aspiranti pizzaioli presso l'Associazione Verace Pizza Napoletana e presso la Città del Gusto Gambero Rosso di Roma. 50 kalò a Napoli è la sua prima esperienza partenopea.

www.cirosalvo.it

LA SCHEDA DEL LOCALE

Insegna: 50 kalò

Indirizzo:

Piazza Sannazzaro 201/B, Napoli

Telefono: 081 19204667

Web: www.50kalò.it

Apertura: tutti i giorni

Orari: 12.30 – 16 e 19.30 – 00.30

