



Mondo Pizza • I protagonisti / **Ciro Salvo**

si **vince** quando tutto è in **equilibrio**

Erede di una famiglia di pizzaioli, **Ciro Salvo** apre la sua 50 Kalò a Napoli nel 2014; seguono il locale di Londra nel 2018 e quello di Roma nel 2022. La sua ricerca sull'impasto super idratato, che dona maggiore leggerezza e digeribilità alla pizza, gli è valsa molti premi e riconoscimenti.

A cura di Anna Celenta - Foto courtesy of 50 Kalo di **Ciro Salvo**

fasi affinché si arrivi al momento del lavoro con i panetti al giusto equilibrio».

Com'è riuscito a inserire nella tradizione napoletana una pizza "diversa"?

«Vengo da una lunga tradizione di famiglia e più di venticinque anni fa ho iniziato a interessarmi di farine, di lievitazioni e a studiare da autodidatta, proprio perché desideravo migliorare l'impasto che la mia famiglia si tramandava da generazioni. Diciamo che, all'epoca, si faceva il classico impasto da disciplinare Stg. Ho iniziato a lavorare che avevo 13 anni, ora ne ho 47, terminata la scuola, a 18 anni, ho iniziato a impastare nella pizzeria di mio padre, dove mi veniva detto che si doveva fare in quel, ma non si sapeva il perché delle cose, così ho deciso di cercarmi le risposte da solo e ho iniziato a comprendere e, di conseguenza, ho imparato a governare il prodotto. Ho capito che, idratando di più l'impasto, allungando i tempi di lievitazione e scegliendo le farine giuste, si otteneva una pizza migliore».

Cosa piace della sua pizza alla clientela?

«I clienti apprezzano proprio la digeribilità del mio prodotto. In pratica, il fatto che la pizza non resti sullo stomaco tutta la notte, insomma dicono che non è mai gommosa e che, rispetto alle altre pizze moderne, il cornicione non è eccessivo, bensì equilibrato, che lascia spazio alla farcitura. Io dico sempre che si vince quando tutto è in equilibrio».

Quale forno usa per la cottura e a quale temperatura?

«Io uso il forno a legna, la temperatura varia dai 450° ai 460° C e il tempo di cottura è di 60-70 secondi».

Cinquanta nella cabala napoletana è il pane, "kalò" nell'antico gergo non scritto dei pizzaioli significa buono, un'espressione dialettale che ha radici antiche, dal greco kalos (letteralmente bello, buono). 50 kalò, dunque, indica: impasto buono, come quello che ha reso famosa la pizza di **Ciro Salvo**, non solo a Napoli. Un impasto realizzato con farine selezionate, tanta acqua e una lunga lievitazione. È proprio lui a raccontarci il successo e le caratteristiche del suo impasto, per una pizza davvero "kalò".

Quali sono le caratteristiche distintive del suo impasto?

«È composto di acqua (idratazione 70%), farina di media forza (tipo 0) con germe di grano e lievito di birra fresco (da 1 fino a massimo 5 g su un chilo di farina). È impastato nell'impastatrice a forcella e lo si lascia lievitare dalle 12 alle 24 ore. Dipende molto dalla temperatura dell'ambiente: di solito in estate tendo ad accorciare i tempi di lievitazione mentre in inverno ad allungarli».

Quali sono gli accorgimenti da tenere nella preparazione dell'impasto e nella successiva lievitazione?

«Io dico sempre che l'impasto va seguito costantemente. Lavorando per lo più a temperatura ambiente entrano in gioco molte variabili, ecco perché è importante tenere d'occhio alcuni aspetti. Innanzitutto, la temperatura finale dell'impasto, e poi la temperatura di stazionamento, ossia dove mettiamo a lievitare l'impasto. È inoltre molto importante scegliere bene i tempi di puntata, che non devono essere troppo lunghi, ma nemmeno troppo corti. E, ovviamente, il panetto al momento dell'utilizzo: non deve essere né troppo tenace, quindi troppo incordato, né tantomeno collassato. Insomma, bisogna seguirlo bene in tutte le sue

Ciro Salvo, fondatore e titolare di 50 Kalò ha aperto tre locali a marchio: Napoli, Londra e Roma. 50kalo.it



MONDO PIZZA
Allegato al Magazine Mensile
Il Panificatore

Gruppo Italian Gourmet

