



MENSILE: LA MADIA  
maggio-giugno 2015



50 KALÒ  
Piazza Sannazaro, 201/B - Napoli  
Tel. 081 19204667  
www.50kalò.it

GOURMETFOOD

Bianca con fior di latte di Agerola, lardo di colonnata IGP, cipolla ramata di Montoro, scaglie di conciato romano 'Presidio Slow Food', olio extravergine d'oliva selezioni Don Alfonso 1890 Presidio Slow Food.



La pizzeria di **Ciro Salvo 50 Kalò** compie 1 anno. Un anno di successi che premiano lavoro e qualità. Ad un anno dall'apertura, nel febbraio 2014, la pizzeria di **Ciro Salvo**, in piazza Sannazaro, a Napoli ha scalato le classifiche gastronomiche e conquistato pubblico e critica, anche Oltreoceano. La sua pizza, unica per impasto, leggerezza e qualità delle materie prime, è stata osannata dal New York Times (*"some of the best pizza in Italy"*) che ha dedicato a 50 Kalò un ampio articolo il 17 agosto scorso, mentre la Tv giapponese Nippon Television ne ha voluto riprendere tutte le fasi di lavorazione. Anche il britannico The Independent (novembre 2014) e la rivista tedesca Der Feinschmecker ne hanno evidenziato il successo. La pizza di **Ciro Salvo** figura tra le migliori d'Italia: 3 Spicchi, il massimo riconoscimento, secondo la Guida alle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Identità Golose ha inserito **Ciro Salvo** tra i 100 chef italiani che hanno cambiato la cucina nazionale e la sua Pizza dell'Alleanza (con Fior





di latte di Agerola, lardo di Colonnata igp, cipolla ramata di Montoro, Conciato romano stagionato a 6 mesi ed olio extra vergine Dop Cilento) compare nel libro "100x10 - I cento chef che hanno cambiato la cucina italiana" edito da Mondadori in occasione di Expo Milano 2015. Gli ingredienti di tanto successo sono ricerca e selezione dei migliori prodotti campani e nazionali con una particolare attenzione ai Presidi Slow Food. Non sorprende che ormai da un anno, tutti i giorni, a pranzo e cena, 50 Kalò mette in fila gli appassionati della pizza napoletana di alta qualità. Sono di casa Alessandro Siani e i calciatori Fabio Cannavaro e Marek Hamsik. Aurelio De Laurentiis, Peppino di Capri, Serena Autieri, Cristina Chiabotto, Enrico Bertolino, Gianfranco Zola quando sono a Napoli scelgono la pizza di *Ciro Salvo*. Anche Colin Farrell nel suo soggiorno partenopeo ha voluto assaggiare la sua *margherita*. E Oliviero Toscani, il guru dell'obiettivo, lo ha fotografato selezionandolo tra i 100 top pizzaioli italiani dell'Associazione Verace Pizza Napoletana. Quest'anno è in corso l'ampliamento del locale di piazza Sannazaro a Napoli e l'apertura di una pizzeria all'estero, in Europa.



## 50 KALÒ



*Classe 1977, **Ciro Salvo** è nell'olimpo dei maestri della pizza napoletana. Figlio d'arte (tre generazioni di pizzaioli), si è distinto per l'attenzione quasi maniacale all'impasto: molto idratato e altamente digeribile. Docente nei master del Gambero Rosso, ha inaugurato 50 Kalò, la sua pizzeria nel febbraio 2014. 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; parole di origine greca (kalos in greco significa bello, buono) che nel corso dei secoli hanno incontrato le infinite sfumature del dialetto partenopeo. Il 50 infatti nella cabala e nella smorfia partenopea è il pane. 50 kalò è dunque l'impasto, il panetto buono, da cui nasce una pizza buona, condita con i migliori ingredienti.*