



PIZZERIE



SI CHIAMA 50 KALÒ CHE, NEL GERGO DEI PIZZAIOLI, INDICA PROPRIO LA BONTÀ DEL PANETTO DA CUI NASCE UNA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILISSIMA. IL LOCALE, APERTO NEL 2014 IN UNA DELLE PIÙ BELLE PIAZZE DI NAPOLI, ORA S'INGRANDISCE: UN SUCCESSO DOVUTO A MATERIE PRIME RIGOROSE E A UNA RICERCA INCESSANTE

Il buon impasto di Ciro Salvo



Federica Belvedere



A pochi metri dal mare partenopeo, Ciro Salvo offre una delle migliori pizze della città

A SUA PIZZERIA È A NAPOLI, in una delle piazze più belle della città, a pochi metri dal mare. Il suo nome però viaggia lontano. Da New York a Parigi, passando per la Milano dell'Expo 2015. Lui è Ciro Salvo, pizzaiolo partenopeo, classe 1977, figlio d'arte (tre generazioni di pizzaioli), molti anni di studio e un'attenzione quasi maniacale all'impasto. La sua pizzeria si chiama *50 Kalò*; è stata inaugurata nel febbraio 2014 ed è diventata in meno di un anno la destinazione della buona pizza. Tutto merito dell'impasto, fatto a mano, miscelando farina e acqua, tanta acqua, fino a raggiungere un'idratazione al limite della lavorazione. Lo chiamano impasto idratato: il risultato è una pizza leggera e digeribilissima. Il nome *50 Kalò* in un certo senso lo anticipa, lo rivela. Ma bisogna masticare un po' di greco e un

po' di napoletano per capirne il significato: *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 di suoni e parole del dialetto partenopeo. Il *50* infatti nella cabala e nella smorfia partenopea è il pane e i pizzaioli sono maestri dell'arte bianca, si sa. *50 kalò* è dunque l'impasto, il panetto buono, da cui nasce una pizza buona, condita con i migliori ingredienti.

La scelta delle materie prime è rigorosa. Ciro ricerca, assaggia, riprova. Non si accontenta. Conosce uno a uno i suoi fornitori. Vuole il meglio. Da qui l'adesione al progetto Alleanza Slow Food dei Cuochi, la rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono. Un esempio fra tutti, il Parmigiano reggiano Dop dell'azienda Giansanti di Muzio, invecchiato 36 mesi, prodotto





artigianalmente direttamente nel caseificio con latte proveniente esclusivamente dalle mucche allevate in azienda: “Un autentico Parmigiano reggiano Dop a ciclo chiuso, premiato a Londra con la medaglia d’oro al *Bbc World Cheese Award 2014*”, spiega Salvo che, per ogni prodotto scelto e inserito in menu, racconta provenienza, produttore e motivazione. Non è un caso che ad aprile scorso sia stato tra i protagonisti di *Cultural Paris*, l’evento che si propone di promuovere l’eccellenza del cibo italiano e di valorizzare la creatività e l’innovazione della dieta mediterranea e dell’alta qualità delle materie prime. Il *New York Times* gli ha dedicato un ampio servizio monografico elogiandone l’impasto e la scelta rigorosa degli ingredienti. L’Associazione Verace Pizza Napoletana lo ha inserito tra i 100 pizzaioli *top* fotografati da Oliviero Toscani e per *Identità Golose* è tra i 100 chef che hanno cambiato la cucina italiana.

I riconoscimenti di pubblico e critica non si contano, ma lui, Ciro, è un ragazzo schivo, testa bassa e mani in pasta. Lo invitano dappertutto, ma non ama lasciare la sua pizzeria che è aperta sette giorni su sette sia a pranzo che a cena. Nei pochi momenti liberi studia le proprietà del grano, insegue il sogno di una farina perfetta per i suoi impasti. Ma, ci tiene a precisare, ha cominciato come fornaio, infornava le pizze nella pizzeria di famiglia. E conoscere il forno, come si tiene pulito, come si porta a temperatura e come si cuociono le pizze è il primo passo per diventare un bravo pizzaiolo. Il successo di *50 Kalò* a Napoli è proprio in questa tenacia, in questa passione per il lavoro. A poco più di un anno dall’apertura, non sorprende dunque la novità: per far fronte alle tante richieste, la pizzeria si amplia annettendo un locale attiguo e aggiungendo un altro forno. Dal primo giorno

a oggi non c’è sera senza fila davanti l’ingresso. Il segreto di tanto successo è aver scommesso sulla qualità: nessuna scorciatoia, tanta passione e voglia di riscatto. Da cibo povero, la pizza con Ciro Salvo diventa un’esperienza gastronomica senza tuttavia perdere di vista la semplicità, l’essenza stessa della pizza.

La sua pizza più amata è la “50 Kalò” una sorta di Marinara con pomodorini datterini campani, scarole cotte a vapore, aglio dell’Ufita, olive nere taggiasche, capperi di Salina e Olio extravergine d’oliva Dop Colline Salernitane. Il menu è un viaggio nell’Italia bella e buona attraverso abbinamenti insoliti come le Papacelle dolci napoletane e il Provolone del Monaco Dop, il pesto di zucchine con il fiocco di prosciutto crudo irpino e, ancora, la cipolla ramata di Montoro con il Conciato Romano. Anche la carta dei vini merita un cenno: uno spazio è dedicato solo ai Franciacorta (Corteaurea, Ferghettina, Bellavista e Ca’ del Bosco), la Campania è rappresentata da etichette importanti come Marisa Cuomo, Montevetrano, Quintodecimo, Terre del Principe, Contrada Salandra, Benito Ferrara, Clelia Romano, Ciro Picariello, Salvatore Molettieri. **F&B**



Una delle pizze più amate dai clienti del locale di Salvo, terza generazione di una famiglia di pizzaioli, è la “50 Kalò”, una specie di Marinara con pomodorini datterini, scarole, aglio dell’Ufita, olive nere taggiasche e capperi di Salina

SCHEDA

50 Kalò

piazza Sannazzaro 201/B
80121 Napoli
tel. 081.1920 4667
www.50kalo.it