**Lunedì 6 Marzo Ciro Salvo conduce un intervento**

**durante il congresso gastronomico Identità Golose 2017**

**“Margherita e Marinara, il valore della semplicità”**

Ore 15:00 sala Blu 2

Dal 4 al 6 Marzo Milano ospiterà l’edizione 2017 del congresso gastronomico Identità Golose. Il pizzaiolo **Ciro Salvo partecipa come relatore** nella sezione dedicata a Identità di Pizza con un intervento**, “Margherita e Marinara, il valore della semplicità”** che rappresenta la sintesi e al tempo stesso il punto di partenza del suo lavoro.

In un periodo in cui la tendenza privilegia ingredienti e combinazioni talvolta eclettiche Ciro Salvo ha scelto di porre l’attenzione alle espressioni più semplici e tradizionali della pizza. Perché il piatto italiano più copiato e mangiato del mondo per il pizzaiolo napoletano patron di 50Kalò richiede ricerca e studio continui. Per le farine, che Ciro mescola alla ricerca della sua personale “combinazione perfetta”, per la giusta quantità di acqua, in grado di rendere il suo impasto altamente idratato, e per la scelta degli ingredienti di ogni pizza. Olio, pomodoro, aglio, fiordilatte sono selezionati in base al gusto e alla capacità di fondersi per conferire ad ogni piazza equilibrio al palato.

Ciro Salvo si forma nella pizzeria del padre aperta a Portici nel 1968, prima come fornaio e poi all’impasto. Si diploma nel 1996 e la passione per la pizza diventa la sua professione. Nel 2014 apre a Napoli 50 Kalò a pochi passi dal lungo mare Caracciolo. La sua cifra stilistica è l’impasto: farine selezionate e tanta, tantissima acqua. Ciro Salvo è stato il primo a lavorare sull’idratazione dell’impasto, da oltre 20 anni si spinge al limite della lavorabilità stessa. Il risultato è una pizza morbida, altamente digeribile e dal gusto sorprendente. Ha lavorato come docente presso le Scuole dell’Associazione Verace Pizza Napoletana (Napoli) e del Gambero Rosso (Roma). Molti i riconoscimenti della critica: **Premio Speciale Maestri dell’Impasto** della Guida Pizzerie d’Italia **del Gambero Rosso 2016;** Tre **3 Spicchi** nella Guida Gambero Rosso 2017; menzione nella **Guida Michelin 2017.** Identità Golose lo ha inserito tra i cento top del libro ***100 x 10*** dedicato ai 100 chef che hanno cambiato la cucina italiana. A Febbraio 2017 ha inaugurato a Napoli 50 panino, un’ Hamburgeria in cui la sua sperimentazione si focalizza sul pane, che diventa protagonista accanto a ingredienti di alta qualità.

**50 Kalò |**piazza Sannazaro, 201/B **| Napoli |**Tel. 081 19204667**|**[**www.50kalò.it**](http://www.50kalò.it/)

**ufficio stampa Dipunto studio** Tel. 081 681505 [www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it/)