



CIRO SALVO, NAPOLI

Ciro Salvo è la terza generazione di una famiglia di pizzaioli. Nato a Napoli nel 1977, si è formato nella pizzeria della nonna a Portici, prima come fornaio e poi all'impasto. Nel 1996 si diploma e sceglie come professione il pizzaiolo mettendoci passione, dedizione e studio. La sua ricerca sull'impasto lo distingue dagli altri: lavora la farina con percentuali di acqua che superano la ricetta tradizionale e mette a punto un impasto altamente idratato, leggero e digeribile, unico nel panorama pizza in Italia.

Nel 2014 apre a Napoli, a pochi passi dal lungomare di Mergellina, la sua pizzeria che chiama 50 Kalò: un nome non casuale perché 50 è nella cabala napoletana il pane, mentre kalò nell'antico gergo non scritto dei pizzaioli significa buono. 50 Kalò (panetto buono) è dunque la sintesi del suo lavoro, della sua ricerca come pizzaiolo. La più autorevole critica nazionale e internazionale celebra il suo impasto e l'attenzione quasi maniacale dedicata alla scelta degli ingredienti per le pizze: le migliori selezioni di pomodoro, latticini, salumi e olio extravergine d'oliva aggiunto solo a crudo, a fine cottura.

Il Gambero Rosso nel luglio 2013 gli dedica la copertina, nel 2016 gli assegna il Premio Maestro dell'Impasto e dal 2014 premia la sua pizzeria con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia. Il New York Times nella primavera del 2014 gli dedica un ampio servizio monografico e scrive *"one of the best pizza in Italy"*. Identità Golose lo inserisce nel libro "100 x 10. I 100 chef che hanno cambiato la cucina italiana", edito da Mondadori riconoscendolo tra i cento protagonisti della cucina italiana. Nel gennaio 2017 è l'unico pizzaiolo invitato a Torino per i 10 anni di Eatly insieme a 10 top chef e cucina accanto a Massimo Bottura. È tra le sei pizzerie italiane selezionate dalla prestigiosa Guida Michelin che segnala, tra l'altro, l'accurata carta dei vini della pizzeria. È Ambasciatore della pizza napoletana nel mondo per Slow Food. Sempre nel 2018 per 50 top pizza la margherita di **Ciro Salvo** è la Pizza dell'Anno.

Nel luglio 2018 ha aperto la sua pizzeria a Londra, nella centralissima Trafalgar Square.

“one of the best pizza in Italy” (The New York Times, 2014)

“un impasto praticamente perfetto” (Identità Golose 2017)

“Il re dell’impasto” (L’Espresso – Guida Ristoranti d’Italia 2016)

“Maestro dell’impasto” (Gambero Rosso 2017)

“la sua Marinara è la prima al mondo” (Il Mattino 2014)

50 kalò è il nome della pizzeria che a febbraio 2014 ha aperto in piazza Sannazaro, a pochi passi dal molo di Mergellina e dal lungomare, in una delle piazze più storiche e belle della città. La pizzeria nasce dalla radicale ristrutturazione dei locali che, per oltre mezzo secolo, hanno ospitato il ristorante Al Sarago. Da settembre 2015 il locale si è anche ingrandito con l’acquisizione dei locali adiacenti e la realizzazione di un secondo forno aumentando la capacità di servizio per un’accoglienza che vuol essere sempre al meglio. Oggi i posti a sedere sono 190, due forni a legna e tre friggitrice per garantire rapidità di servizio e qualità agli ospiti. **Ciro Salvo**, maestro dell’impasto e 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; 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.

Il menu di **50 Kalò** basato su selezione delle materie prime, stagionalità e ricerca del buono. **Dal piatto al calice**. La carta dei vini è stata ampliata e dà spazio a nuove etichette, tra grandi firme del vino e piccoli produttori di eccellenza. Una selezione curata personalmente da **Ciro Salvo** che ha degustato e studiato gli abbinamenti. **50 Kalò** | piazza Sannazaro, 201/B | **Napoli** | Tel. 081 19204667 | www.50kalò.it

