Giovedì 13 febbraio 2014
apre
50 KALO', LA PIZZERIA DI CIRO SALVO A NAPOLI

Anteprima per la stampa ore 12
Apertura al pubblico ore 19.30

Ciro Salvo arriva a Napoli. **50 kalò** è il nome della pizzeria che dal 13 febbraio 2014 apre 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.

Il progetto nasce da un'idea di Maurizio Cortese (www.corteseway.it) e dalla volontà di portare a Napoli uno dei più rappresentativi interpreti della autentica pizza napoletana: 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.

Dall'esperienza di Maurizio Cortese nasce anche il menu di 50 Kalò che è stato concepito basandosi sull'attenta selezione delle materie prime, sul rispetto della stagionalità e la ricerca del buono: ecco allora l'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica de Le Peracciole, la tenuta agricola a Punta della Campanella del Don Alfonso 1890; i pomodorini del piennolo del Vesuvio dop; il pomodoro San Marzano Dop; il Fior di Latte di Agerola, la Mozzarella di bufala campana Dop ed altri latticini da caseifici selezionati; il raro Conciato Romano Predisio Slow Food; il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi di stagionatura; ed ancora la cipolla ramata di Montoro, l'aglio dell'Ufita, le acciughe di Cetara, i capperi di Salina, la 'nduja artigianale di Spilinga. L'obiettivo è offrire **pizze della tradizione e pizze d'autore**, buone, fatte come tradizione comanda, dove ogni passaggio – dall'impasto al forno, al condimento finale -, ogni più piccola scelta, è frutto di una ricerca attenta e di una passione antica. Dal menu che varierà con le stagioni, non mancheranno le pizze fritte, altra grande passione di Ciro Salvo. In abbinamento birre artigianali nazionali ed estere e una selezione di vini campani di qualità: il

Falerno del Massico di Villa Matilde, l'Asprinio di Aversa dei I Borboni, la Falanghina e il Piedirosso dei Campi Flegrei di Agnanum e La Sibilla, il Pallagrello sia bianco che rosso di Alepa, il Gragnano Rosso di Iovine, l'Aglianico del Taburno, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo di Fattoria La Rivolta. Il fine pasto è affidato alle torte della Pasticceria Mennella di Torre del Greco con una piccola selezione di liquori e passiti tra cui il limoncello biologico di Casa Barone, il Nucillo de 'e Curti, il liquore di erbe bio di Spadoni, le grappe di Sibona.

***Ciro Salvo**, classe 1977, sin da piccolo con le mani in pasta, gioca con farine, acqua e pomodoro nella pizzeria del papà, aperta da sua nonna a Portici nel 1968. Nella pizzeria di famiglia si forma, impara a fare le fritture e poi il mestiere del fornaio. Si diploma nel 1996 e la passione per la pizza diventa la sua professione. L'esperienza di tre generazioni di pizzaioli si arricchisce di tanto studio, tecnica e ricerca per un prodotto eccellente. Il suo pallino è l'impasto. Ciro seleziona le farine, le sente tra le dita, le sceglie a basso tenore proteico. Aggiunge acqua, tanta acqua, fin quasi al limite della lavorabilità. Il risultato è un impasto unico, soffice, leggero, altamente digeribile e dal gusto sorprendente. Gli ingredienti di primissima qualità, scelti con cura quasi maniacale - dall'olio extravergine d'oliva ai migliori pomodori e latticini campani -, la meticolosità per ogni passaggio e il grande amore per il suo lavoro, rendono la sua pizza un prodotto incredibile. Nel luglio 2013 il Gambero Rosso gli dedica la copertina. Quando non è in pizzeria, Ciro insegna come docente nei corsi per aspiranti pizzaioli presso l'Associazione Verace Pizza Napoletana e presso la Città del Gusto Gambero Rosso di Roma. 50kalò a Napoli è la sua prima esperienza partenopea. www.cirosalvo.it*

La pizzeria è aperta sia a pranzo che a cena, tutti i giorni della settimana ad esclusione del martedì.

50 kalò | piazza Sannazaro, 201/B **| Napoli |** Tel. 081 19204667 **| www.50kalò.it**

ufficio stampa Dipunto studio
Tel. 081 681505
www.dipuntostudio.it

dipuntostudio
uffici stampa e relazioni pubbliche
t. +39 081 681505
dipuntostudio.it