



**Ciro Salvo e le nuove pizze per l'estate:
dalla 50kalò versione Margherita alla Papaccelle e Provolone del Monaco a quella con i fiori di zucca**

Materie prime di eccellenza e qualità da 50 Kalò in Piazza Sannazzaro

Ciro Salvo ha sempre basato il suo menù sulla ricerca di materie prime selezionate e sulla qualità, scelta che gli ha permesso da quest'anno di aderire al **Progetto "Alleanza Slow Food dei Cuochi"**. L'Alleanza è una 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.

Ecco dunque la rivisitazione della pizza di punta, la **50 Kalò** che diventa **margherita con scarole**, priva quindi del prezioso aglio dell'Ufita che invece è presente nella versione classica marinara della stessa pizza. La new entry è la Papaccelle e Provolone del Monaco DOP, bianca con provola di Agerola, papaccelle dolci napoletane grigliate all'olio presidio slow food, scaglie di provolone del monaco DOP, olio extra vergine di oliva DOP colline salernitane.

Il menù estivo si arricchisce di verdure di stagione, ed ecco la nuovissima **Melanzane a funghetti** realizzata con Fior di latte di Agerola, melanzane a funghetti, basilico, olio extra vergine di oliva DOP Colline salentine che ben si sposano con il famoso Parmigiano reggiano Dop, parmense invecchiato 36 mesi, dell'azienda **Giansanti di Muzio**. Il parmigiano di questa azienda è prodotto artigianalmente direttamente nel caseificio, il latte proviene solo dalle loro mucche. Un autentico Parmigiano Reggiano DOP a ciclo chiuso, premiato a Londra nel Novembre 2014 con la medaglia d'oro al BBC World Cheese Award.

*Ho scelto questa azienda - dichiara **Ciro Salvo** - perché ha un'ottima granulosità che è una delle caratteristiche principali del buon parmigiano. Infatti sarà presente in molte proposte. Abbiamo la stessa prospettiva, una ricerca della qualità senza compromessi.*

La verdura di stagione è protagonista ancora nella **Pesto di zucchine e Fiocco di crudo Irpino; Carpaccio e rucola** (carpaccio di manzo piemontese senza additivi); **Carciofi** (del Cilento arrostiti sott'olio realizzati a mano con ricetta ad hoc per **Ciro Salvo**) e **capocollo di Martina Franca**; tutte bianche con Fior di latte di Agerola e la **Ricotta, Fiori di zucca e salame** con mozzarella di bufala campana DOP. Su tutte Olio extravergine d'oliva DOP delle colline salentine.

Materie prime fresche e naturali sono alla base dei nuovissimi dolci, gelati e sorbetti artigianali che **Scaramurè** ha realizzato con il miglior latte nobile dell'Appennino campano in versione dedicata per 50Kalò. I dolci sono la riproduzione al cucchiaino di tiramisù, delizia al limone, ricotta fichi e noci, cassata e un tortino al cioccolato con ricotta di fuscella nobile, mentre i sorbetti sono ai frutti di stagione, alla mela e agli agrumi.

Inoltre a rotazione si potranno degustare i dolci di punta di famosi pasticciere campani come i tartufi di Gay-odin.

Tante novità anche nella **carta dei vini**. Uno spazio dedicato solo ai Franciacorta (Corteaura, Ferghettina, Bellavista e Ca' del Bosco) con una selezione alla miscita della nuovissima cantina Corteaura Franciacorta anche a calice.

Varia la selezione di vini campani bianchi, rossi rosati delle migliori etichette campane: Marisa Cuomo, Monteverrano, Quintodecimo, Terre del Principe, Contrada Salandra, Benito Ferrara, Clelia Romano, **Ciro Picariello**, Salvatore Molettieri. Per tutti i palati e per tutti i gusti. Per i più gaudenti **Ciro Salvo** offre anche una carta dedicata ai liquori tutta da scoprire.

Un nuovo menù tutto da studiare ma soprattutto da assaggiare con gli occhi prima che con la bocca.

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

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