



Arriva il menu invernale da 50 Kalò di Ciro Salvo

Con l'incedere dell'inverno cambiano ingredienti e sapori nella dispensa di Ciro Salvo. È tempo di un nuovo menu da 50 Kalò, di nuovi percorsi gastronomici. La **pizza Carbonara** è la grande novità della stagione, frutto di una ricerca a cui Ciro Salvo si dedica da tempo: con le uova biologiche di San Bartolomeo, il fior di latte di Agerola, il guanciale irpino e il parmigiano reggiano DOP 36 mesi, pepe nero e olio extra vergine di oliva Dop delle colline salernitane, è una pizza sontuosa e di grande sapore. Altra novità è la **pizza con ricotta e mortadella di Bonfanti, presidio Slow Food**, prodotta utilizzando solo spalla e guanciale di suini italiani pesanti, senza aggiunta di additivi chimici.

Il menu invernale comprende anche la pizza con Papacelle e provolone del Monaco Dop con papacelle dolci napoletane della **azienda agricola Vincenzo Egizio** e le più classiche con Porcini e salsicce e con la **Nduja di Spilinga** del produttore **Luigi Caccamo** nella versione pura o **con broccoli di Partenopoli (presidio Slow Food) della azienda Storti** e salsiccia di maiale nero casertano.

La ricerca di sapori e produttori di qualità è impegno costante di Ciro Salvo, maestro indiscusso dell'impasto, Premio Gambero Rosso 2016. La selezione dell'alta qualità comincia dalla farina, l'ingrediente che determina l'eccellenza dell'impasto e, di conseguenza, della pizza. Il topping è composto da materie prime di eccellenza in un crescendo di sensazioni e gusto. Presidi Slow Food, artigiani e aziende di qualità sono scelti con cura e presentati al pubblico nel menu a conferma di una ricerca che va sempre nella direzione dell'eccellenza. La scelta di segnalare nella carta delle pizze i produttori delle materie prime utilizzate è finalizzata a fornire al consumatore la tracciabilità del prodotto e la garanzia della materia prima.

Nel nuovo menù invernale restano i grandi classici di Ciro Salvo: la 50 Kalò sia nella versione marinara che in quella margherita e la **pizza della Alleanza (Alleanza slow food dei Cuochi)** scelta da Identità Golose per il libro "**100 chef che hanno cambiato la cucina Italiana**".

Attenta e ragionata è anche la scelta **della carta dei vini** con una ricca selezione di produttori di eccellenza anche al bicchiere di vini bianchi, rosati, Franciacorta come : Quintodecimo, Marisa Cuomo, Terre del Principe di Manuela Piancastelli, Montevetrano, Antonio Caggiano, Molettieri, Clelia Romano, Ciro Picariello, Benito Ferrara, Corteaura Franciacorta).

Una carta a parte anche per le birre che si arricchisce di **produttori artigianali** come il birrificio Antoniano di Villafranca (Padova) o Maltovivo di Benevento, 32 Via dei Birrai di Treviso o Zago di Pordenone. Tra la selezione anche birre europee come il birrificio Riegele (Germania) e ben tre birrifici belgi (Brasserie Artisanale de Rulles, Brasserie de Bastogne e Brasserie les 3 Fourquets). Una birra anche analcolica di Riegele.

Materie prime fresche e naturali sono alla base dei dolci, gelati e sorbetti artigianali di Scaramurè realizzati con il miglior latte nobile dell'Appennino campano in versione dedicata per 50Kalò. Inoltre a rotazione si potranno degustare i dolci di punta di famosi pasticceri campani, il babà della pasticceria Marigliano e i tartufi di Gay-Odin.

***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 frittelle e poi il mestiere del pizzaiolo. 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. www.cirosalvo.it*

50 kalò | piazza Sannazzaro, 201/B | **Napoli** | Tel. 081 19204667 | www.50kalò.it
ufficio stampa Dipunto studio Tel. 081 681505 www.dipuntostudio.it