

A Napoli

Arriva il panino (gourmet) di 50 Kalò

Era il febbraio 2014 quando
Ciro Salvo, esponente di una
prolifica dinastia di pizzaioli
campani, apriva il suo locale a
Napoli in piazza Sannazzaro, lì
dove un tempo sorgeva *Il
sarago*, storico ristorante.
Scelse di dargli un nome non
facile, ma che gli avrebbe
portato fortuna: 50 Kalò. Per
la smorfia napoletana 50 è il
numero del pane, mentre il
termine Kalò, secondo il gergo
dei vecchi pizzaioli, indica
tutto ciò che è buono. Il
successo del locale fu
immediato. Tre anni dopo,
Ciro parte per una nuova
avventura e da mercoledì
scorso i napoletani potranno
godere anche dei suoi panini.
50 panino hamburgeria è il



nome del nuovo locale, con
130 posti e cucina a vista, in
Viale Gramsci, a pochi metri
dalla sua pizzeria. Mesi di
sperimentazioni con forno e
impasti, per arrivare alla sua
ricetta del panino perfetto,
che non deve spugnarsi ma
rimanere croccante e che
deve essere leggero.
Gli hamburger saranno
freschi, assicura
Ciro, preparati non più di 24 ore
prima dell'utilizzo, e saranno a
base di carni a filiera chiusa e
certificata (chianina, maiale
nero casertano, pollo e
agnello biologici). Il menu
sarà composto da quindici
panini, ispirati alle sue pizze e
farciti con gli stessi ingredienti,
come quello con capocollo,
carciofi e provola o quello con
scarola, olive, capperi e
pomodori secchi. Poi jacked
potatoes, alette, patatine, ribs,
il tutto accompagnato da 50
birre. Ma anche le frittatine di
maccheroni e i crocchè di
patate, cavalli di battaglia di
50 kalò.

Lydia Capasso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

