



MENSILE: BARGIONALE  
aprile 2017

## BARALBUM

▪ LOCALI DI SUCCESSO ▪ NUOVE FORMULE ▪



**PANINI GOURMET**  
*senza complessi d'inferiorità*



## IDENTIKIT

### 50 PANINO HAMBURGERIA

Viale Antonio Gramsci, 15c  
Napoli

[www.facebook.com/50panino](http://www.facebook.com/50panino)

Superficie: **300 mq**

Posti a sedere: **130**

Prezzo medio: **20 €**

Addetti: **20**

Obiettivo: **600 panini al giorno**

**PANI DA IMPASTI  
A LIEVITAZIONE LENTA,  
CARNI DA FILIERA CORTA,  
INGREDIENTI TIPICI E DOP.  
CIRO SALVO HA LAVORATO  
ALLA FORMULA DEL PANINO  
PERFETTO APPLICANDO CON  
SUCCESSO L'APPROCCIO  
SCIENTIFICO CHE HA RESO  
FAMOSA A NAPOLI  
LA PIZZERIA 50 KALÒ**

*di Alessandra Tibollo*

# N

Non di sola pizza si vive a Napoli. Lo stesso **Ciro Salvo**, celebre pizzaiolo che spopola da anni con il suo 50 Kalò, quando esce dal locale di piazza Sanzaro ammette di cibarsi spesso di hamburger. «Peccato che - racconta - troppo spesso ho notato che, seppure c'era attenzione sulla carne, l'elemento panino veniva trascurato». Ecco perché **Ciro Salvo** ha deciso di buttarsi nella mischia in prima persona, lan-

ciando il suo 50 Panino Hamburgeria, in zona Mergellina, a pochi metri dalla sua pizzeria.

### TRE ANNI DI STUDIO

Nei mesi precedenti all'inaugurazione, avvenuta lo scorso febbraio, **Ciro Salvo** ha lavorato per ottenere la formula del panino perfetto. Da cultore dell'impasto, materia per cui è stato premiato nel 2016 dal Gambero Rosso, ha scelto di



## Ciro Salvo

*Quella dei Salvo è una famiglia di pizzaioli. Ciro, classe 1977, inizia sin da piccolo a lavorare nella pizzeria di famiglia a Portici, aperta dalla nonna nel '68. Nel 2004 lo sbarco in pieno centro a Napoli, con la sua 50 Kalò, in piazza Sannazaro con più di mille pizze servite ogni giorno. Come per i panini anche l'impasto fortemente idratato della pizza di 50 Kalò è stato frutto di anni di studio e prove sul campo.*

partire proprio dal panino, la cui lavorazione è stata messa a punto in collaborazione con il panificio Malafronte di Gragnano, che si occupa delle consegne giornaliere. Il classico "bun" da hamburger viene realizzato con lievito madre, 24 ore di lievitazione, farina di tipo 1 del Mulino Caputo e olio d'oliva extravergine. «Un panino 100% naturale», afferma Salvo, che si è dato l'obiettivo di venderne 600 pezzi al giorno (traguardo già ampiamente superato al primo sabato dopo l'inaugurazione). Ol-



Il nuovo locale di **Ciro Salvo** si trova a pochi passi dalla famosa pizzeria 50 Kalò. Progettato e realizzato da **Costa Group**, ha cucine a vista, un bancone bar e 130 posti a sedere

tre al "bun", Malafronte fornisce anche un panino tipo baguette, detto "sfilatino cafonciello", che già era nel portfolio del forno gragnanese e che Salvo ha scelto in particolare per i suoi panini vegani, ma anche per altre specialità. «Lo sfilatino presenta una mollica che sembra zucchero filato, per questo mi ha convinto e non è stato necessario apportare alcuna modifica alla ricetta».

### FILIERA CONTROLLATA

Poi c'è il capitolo carni, per le quali **Ciro Salvo** ha stretto un'alleanza con **Roberto D'Andrea** di "Io Sono la Chianina", storica macelleria di Napoli, che lavora appunto prevalentemente chianina, ma che fornisce alla nuova paninoteca anche carni di maiale nero, agnello e pollo bio allevato a terra in libertà.

Per il classico hamburger di bovino, lo standard concordato con Salvo è di lavorare con femmine tra i sedici e i diciotto mesi d'età, la cui carne non è eccessivamente pronunciata nei sapori, ma con una giusta infiltrazione di



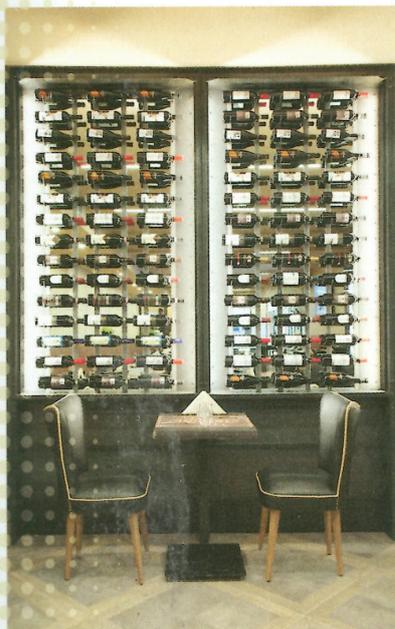
★ CARNI SELEZIONATE ★

*Per le carni, **Ciro Salvo** si è avvalso della collaborazione di **Roberto D'Andrea**, macellaio di **Io sono la Chianina**, già fornitore della pizzeria. 4 le tipologie di carni proposte: hamburger di maiale nero casertano, di chianina, di agnello e di pollo bio. Nella foto il Panino Classico.*

BAR ALBUM ■ HAMBURGER BAR

## Birre speciali E TANTI VINI DEL TERRITORIO

*Ciro Salvo è stato uno dei primi a portare il buon bere in pizzeria e ha fatto lo stesso anche con l'hamburgeria. Nella scenografica cantina a vista a marchio Enofrigo, fanno capolino le migliori etichette della Campania. Una quindicina di referenze fra bianchi e rossi, nonché qualche spumante: fra le cantine scelte da Salvo ci sono Quintodecimo, Terre del principe, Salvatore Molettieri, Montevetrano, Contrada Salandra, Villa Matilde, Papa, Mastroberardino, Caggiano. Ancor meglio rappresentata la sezione brassicola, curata dallo stesso Salvo: alla spina le tedesche Riegele in tre versioni, in cantina circa 50 referenze artigianali provenienti da tutto il mondo, fra le quali 3 birre di Antoniana, presidio Slow Food, in esclusiva per **Ciro Salvo**.*



### ★ IL FATTORE PANE ★

*Lievitato 24 ore e realizzato con farina semi integrale, il "bun" di 50 Panino non è un panino che si disintegra quando assorbe i succhi della carne. La ricetta dell'impasto è stata messa a punto da **Ciro Salvo** con il maestro panificatore **Massimiliano Malafronte**. Nella foto il Panino Gratin.*

grasso. La frollatura è di circa 16 giorni e le consegne giornaliere, con un impasto di tagli posteriori e anteriori, preparato 24 ore prima da un addetto che la macelleria ha dedicato esclusivamente alle lavorazioni per 50 Panino.

Solo dopo il giorno di riposo, necessario per lasciar amalgamare bene le carni tritate, si può procedere alla pressatura del disco. Il menu del locale prevede 14 panini (incluso il "Vegano" con hamburger di melanzane e maionese di soia) che rispecchiano lo stile e la filosofia di **Ciro Salvo** e richiamano le ricette e i prodotti del menu della pizzeria, come il panino con hamburger di Chianina, sciarola saltata olive e capperi e pomodorini secchi che rimanda alla pizza 50 Kalò. Un omaggio alla tradizione napoletana sono le tre varianti di "Sfilatino cafoncello": con genovese di cipolla ramata di Montoro, con polpette di Chianina al ragù e con parmigiana di melanzane e provola. Ogni panino è accompagnato di volta in volta con parmigiana, cacciavolante, melanzane a funghetti, peperoni, verdura di stagione, una gustosa se-

lezione di patate fritte e, per i nostalgici di casa **Salvo**, non mancano le famose frittatine di bucatini e i crocchè di patate. Il locale conta una ventina gli addetti, che si muovono fra la cucina a vista e la sala da 130 posti a sedere, il tutto progettato e realizzato da **Costa Group**, che ha utilizzato attrezzature **Electrolux**. Importante il lavoro compiuto da **Salvo** sulla sinergia con la pizzeria. Sul fronte degli approvvigionamenti, ovviamente, ma anche su quello dello staff. «I nuovi collaboratori - conclude - che ho selezionato per 50 Panino sono stati messi al lavoro per un primo periodo nella pizzeria, dove vengono formati sul campo dai dipendenti più esperti. In sala da 50 Panino, invece, per il rodaggio, ci saranno i camerieri della pizzeria, che al termine di questa prova torneranno da 50 Kalò», ★