



Ciro Salvo (in foto) è stato insignito del Premio Speciale Maestri dell'Impasto della Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso 2016, e ha ricevuto la menzione nella Guida Michelin 2017.

Ciro Salvo (in the picture) was honored with the Premio Speciale Maestri dell'Impasto (Special Prize for masters in kneading technique) from the 2016 Gambero Rosso Guide of Italian Pizzerias, and received an honorable mention for the 2017 Michelin Guide.





THE GOOD DOUGH l'impasto **buono**

A cura di Elviro Di Meo

Non è una comune pizzeria di Napoli. 50 kalò è molto di più. È mito e cultura, arte e folklore che si fondono con il culto della Grecia classica; quella florida Ellade che rese feconde le sponde delle Mediterraneo. Quando Ciro Salvo, maestro dell'impasto e appassionato estimatore degli ingredienti che fanno della pizza un capolavoro indiscusso, apre in città il suo locale, nato dalla radicale ristrutturazione degli spazi che, per oltre mezzo secolo, hanno ospitato il ristorante Al Sarago, rievoca storia e tradizione unite sotto lo stesso nome. In piazza Sannazaro, a pochi passi dal molo di Mergellina e dal lungomare, in una delle piazze più storiche e belle dell'antica Partenope, 50 kalò coniuga due mondi apparentemente lontani eppure così vicini. I pizzaioli, nel gergo non scritto, indicano con kalò qualcosa di buono e con skatà di cattivo. Sono parole di origine greca che, nel corso dei secoli, hanno incontrato le infinite sfumature di suoni e colori che solo la lingua parlata tra i vicoli di Napoli riesce a trasmettere. Lingua che si meschia ai numeri della cabala, e poi della smorfia napoletana, dove 50 sta per il pane; e i pizzaioli sono da sempre i maestri dell'arte bianca. 50 kalò è, pertanto, l'impasto, il panetto profumato da cui nasce una pizza saporita, morbida, e altamente digeribile, basata sulla selezione delle materie prime, della stagionalità e della ricerca dei condimenti. Gli stessi che Ciro Salvo, a cui il New York Times ha dedicato un ampio servizio monografico, mescola, con mani sapienti, per le sue ricette; come 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, il pomodoro San Marzano e l'aglio dell'Ufita. www.50kalò.it

This is not the common pizzeria located in Naples. 50 kalò is much more. It is myth and culture, art and folklore that blend with the cult of classical Greece; that fertile Ellade that made prolific the banks of the Mediterranean. When Ciro Salvo, master of the dough and passionate supporter of ingredients that make of pizza an undisputed masterpiece, opens its pizzeria in the city, born from a radical restoration of the spaces that, for over half a century, have hosted the restaurant Al Sarago, recalls history and tradition under the same roof. In Sannazaro square, a few step away from the pier of Mergellina and from the boardwalk, in one of the most historic and beautiful square of the ancient Partenope, 50 kalò combines two apparently distant worlds yet so close. The pizza makers indicate with slang term kalò something good and with the word skatà something bad. Those are words coming from Greek that, over the centuries, have met the infinite nuances of sounds and colors that characterize the language spoken in the alleys of Naples. The language mixes with the numbers of typical 'cabala' and 'Neapolitan grimace', in which 50 indicates the bread; and the pizza makers have always been the masters of the white art. So, 50 kalò is the scented dough from which a tasty, soft and easily digestible pizza is born, based on the selection of raw materials, seasonality and condiments. The same that Ciro Salvo [the New York Times has devoted an extensive monographic article to him] mixes with his skilled hands for his recipes; such as the extra virgin olive oil coming from the organic agriculture of Le Peracciole, the agricultural estate in Punta della Campanella of Don Alfonso 1890, the tomatoes of Piennolo del Vesuvio, the San Marzano tomato and the Ufita garlic. www.50kalò.it