



TENDENZE

# 50 Kalò di buona pizza

*Pizza tradizionale o gourmet, ma anche futuro patrimonio dell'Unesco. Il mondo della pizza sta vivendo momenti felici grazie al contributo di pizzaioli doc*

All'idea di pizza si associa Napoli, il suo cibo di strada, il suo essere verace. E i pizzaioli partenopei hanno fatto scuola. Ciro Salvo è uno dei testimonial più accreditati per spiegarci come la sua ricerca appassionata ha cambiato il modo di fare la pizza, non solo a Napoli, ma anche a Londra dove approderà entro breve.

**Tutto parte dalla farina, ma quale? Come la lavori?**

C'uso la farina 0 perché nella tradizione napoletana sono contemplate solo farine raffinate, al massimo una farina semi-integrale, di



**Ciro Salvo è un vero guru della pizza, già molto apprezzato anche all'estero per le sue pizze leggere e altamente digeribili, grazie alla particolare tecnica di idratazione della pasta.**

medio tenore proteico. Ho imparato da tre generazioni di pizzaioli, ma il mio lavoro è soprattutto ricerca nella tecnica dell'impasto. La pasta deve essere idratata fino a contenere 70% di acqua e lasciata lievitare a temperatura ambiente per 24 ore. Tanta acqua crea un impasto soffice, dal gusto unico e facilmente digeribile.

**Nella cottura, il forno a legna è meglio di quello elettrico?**

Non esiste pizza napoletana



se non quella cotta nel forno a legna. Il fondo della pizza deve essere "leopardato" con qualche leggera bruciatura, la consistenza della pasta deve essere morbida e il bordo gonfio. I palati partenopei sono molto esigenti. Infatti a Napoli si dice: "Se la pizzeria è vuota, la pizza è croccante!"

**E la mozzarella?**

Bufala o fior di latte, l'importante è che il latte sia italiano. Bisogna saper trattare la mozzarella di bufala perché non rilasci troppa acqua. Prima di utilizzarla occorre separarla dal suo liquido di governo e metterla in frigorifero. Io uso la bufala DOP campana solo sulla

di Montoro, dalle acciughe di Cetara, sulla costiera amalfitana, al "conciato romano", formaggio campano stagionato in anfore di terracotta, dall'aglio irpino della Valle Ufita ai pomodori San Marzano DOP dell'Agro nocerino-sarnese e ai pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP. L'olio è rigorosamente l'Extra Vergine d'Oлива DOP delle Colline Salernitane. E poi, dalle Eolie

qualcosa di bello e buono. Poi, nella *Smorfia* partenopea (il libro dei sogni dove a un evento, persona, animale o cosa è abbinato un numero da 1 a 90 per il gioco del lotto, ndr) 50 è il pane. Da qui *50 Kalò* che significa appunto "impasto, panetto buono".

Marina Villa

marina.villo@cibiexpo.it

"Margherita" e sulla pizza bianca con fiocco di prosciutto crudo dell'Irpinia. Per tutte le altre pizze solo mozzarella fior di latte di Agerola dei Monti Lattari.

**Stagionalità e territorio sono la tua filosofia. Quali prodotti scegli?**

Ricercò sempre il meglio nelle materie prime, dai fagioli "dente morto" di Acerra, alle cipolle ramate

i capperi di Salina, dalla Calabria la 'nduja di Spilinga, dalla Puglia il capocollo di Martinafranca...

**Perché hai chiamato 50 Kalò, la tua nuova pizzeria?**

Nel gergo dei pizzaioli *Kalò*, che deriva dal greco, significa

**Carta d'identità**  
50 Kalò di Ciro Salvo,  
Pizzeria  
Piazza Sannazzaro 201/B  
Napoli  
www.50kalò.it