



LOCALI • GIRO D'ITALIA

Marco Bosi

NAPOLI, UN *fuori casa* CHE NON **DELUDE**

NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE. QUESTO SI PUÒ DIRE DELL'OFFERTA EXTRADOMESTICA DEL CAPOLUOGO CAMPANO, DOVE NON MANCANO FORMAT MODERNI E COCKTAIL BAR D'ECCELLENZA



Napoli, una delle città che hanno fatto la storia della gastronomia italiana, basti pensare alla pasta e alla pizza. Il fuori casa partenopeo ha una base solida nella tradizione, ma non mancano i format originali e moderni.

UN PANINO EXTRALUSSO

È una delle ultime novità del settore dei pubblici esercizi a Napoli. Stiamo parlando di **50 Panino Hamburgeria** un nuovo progetto che nasce dal sodalizio tra **Ciro Salvo**, deus ex machina di 50 Kalò pizzeria, e

Alessandro Guglielmini, grazie a una passione condivisa: la ricerca del buono. A poche centinaia di metri dalla ormai celebre pizzeria 50 Kalò, in viale Gramsci, 50 Panino è una hamburgeria di alta qualità che raccoglie tutta l'esperienza di Salvo,

**"50 PANINO È
UN'HAMBUGHERIA
DI ALTA QUALITÀ FRUTTO
DELL'ESPERIENZA
E DELL'INTUIZIONE
DI CIRO SALVO"**

maestro indiscusso dell'impasto e selezionatore di prodotti di eccellenza.

Da sottolineare che il pane di 50 Panino nasce da una ricetta esclusiva, messa a punto da Salvo dopo mesi di sperimentazioni sulle farine, l'impasto e il forno perché, come spiega, «un buon panino nasce innanzitutto intorno ad un buon pane».

Le carni sono carni a filiera chiusa e certificata, selezionate da Roberto D'Andrea di 'Io Sono la Chianina', storica macelleria di Napoli e vera griffe della carne di alta qualità:



In queste pagine
50 PANINO

sono di razza chianina, di maiale nero casertano, di agnello e di pollo biologico. L'assortimento delle carni per la preparazione degli hamburger è durata mesi con assaggi, prove, rettifiche per una ricetta di altissima qualità. Non solo una scelta accurata delle razze e dei tagli da utilizzare, ma anche dei tempi di produzione: ogni hamburger viene infatti preparato solo 24 ore prima per lasciar riposare le carni tritate e solo alla fine procedere alla pressa del disco, in modo da preservarne tutta la freschezza. La proposta gastronomica è variegata e oltre ai panini prevede anche piatti

**"L'OFFERTA DI BEVANDE
COMPRENDE CIRCA
CINQUANTA ETICHETTE DI
BIRRA ARTIGIANALE E UNA
BUONA SELEZIONE DI VINI
CAMPANI E BOLLICINE"**

di carne e alcune specialità (vedi box). È d'obbligo segnalare che dallo scorso maggio **Ciro Salvo** ha avviato una collaborazione con **Gianluca D'Agostino**, chef stellato Michelin del Veritas Restaurant, che firma ogni mese un panino gourmet e porta esperienza, tecnica e creatività

nel nuovo menu, collaborando alla costruzione di abbinamenti e alla scelta delle materie prime. Per quanto riguarda le bevande, sono circa cinquanta le etichette di birra artigianale (italiane, olandesi, irlandesi, belghe, inglesi, tedesche, francesi e americane), mentre una fornita enoteca di vini a vista presenta i migliori vini campani, qualche Champagne e spumante del territorio. Il locale, progettato e realizzato da **Costa Group**, ha grandi cucine a vista, un bancone bar e 130 posti a sedere: il layout combina suggestioni old style e colori chiari, tanto legno, bottiglie di vino a vista per un'atmosfera calda e accogliente.



> UN MENU VARIEGATO

Il menu di **50 Panino** 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 menù della **Pizzeria 50 Kalò**, come per esempio il **panino con hamburger di Chianina, scarola saltata olive e capperi e pomodorini secchi** che rimanda alla celebre Pizzeria 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.

Il menu propone anche polpettine di Chianina, ribs (costine) di maialino nero, tartare di Chianina e carpaccio di manzo sotto sale. In carta anche due piatti cult di **Ciro Salvo**: la frittatina di bucatini e i crocchè di patate. Ad accompagnare il panino ci sono una serie di contorni napoletani, dalla parmigiana di melanzane ai peperoni al gratin, e le patate fritte tagliate al coltello e servite con fonduta di formaggi, sbriciolata di nero casertano e guanciale croccante.