



Marinara e scarola esercizio di stile

TOP

Il nome sembra un enigma, ma è facile, con un piccolo aiuto, sciogliere l'arcano: kalò, da una chiara derivazione greca, nel gergo dei pizzaioli significa buono, mentre il numero 50 è quello che la Smorfia attribuisce al pane. La sfida in questa pizzeria di Mergellina comincia dall'impasto, con farine a basso tenore proteico, per raggiungere una consistenza soffice, ad alta digeribilità. Tutto poi procede con il dream team di pizzaioli di Ciro Salvo, magistrale nell'impiego delle migliori materie prime del territorio, ma non solo: fiordilatte dei monti allattati, acciughe di Cetara, aglio irpino della valle dell'Ufita, Pomodorini del pienolo vesuviani, solo per citarne alcuni. Troverete eccezionali frit-

ti in apertura, poi tutte le grandi classiche (strepitosa la Margherita), con qualche esercizio di stile come la Marinara con la scarola. Notevole la selezione di vini.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Kalò 50

Napoli - p. Sannazzaro 201b

Tel. 081.19204667

Sempre aperto

Prezzo medio: 10-20 euro

IL VOTO

