



GRANDE CUCINA
Bimestrale
DBInformation
Tiratura: 12.000 copie

50 Kalò: l'impasto buono di Napoli

50 Kalò è l'essenza della filosofia della pizza firmata da **Ciro Salvo**. E se non vi spaventa la sperimentazione, accanto alle proposte canoniche (perfette nella loro interpretazione), qui potete assaporare una pizza che accoglie sulla sua pasta morbida e cedevole persino una meravigliosa crema di fagioli: vi sembra improbabile? È perché non l'avete ancora assaggiata. In realtà è una scoperta di gusto che sprigiona tutta la creatività ancorata alla tradizione di questo giovane e brillante professionista, che fin dall'infanzia ha vissuto tra farina e impasti nella pizzeria della nonna a Portici. Materie prime scelte con cura maniacale (e per una volta non è un'esagerazione da cronista!) fanno da contorno ad un locale vivace, piacevole, a due passi dal lungomare di via Caracciolo, dove gli stranieri trovano sapori autentici e i napoletani possono avere anche prodotti di grande tradizione, come da disciplinare dell'Associazione verace pizza napoletana di cui **Ciro** è promotore e docente. Perché la pizza, soprattutto a Napoli, è cosa seria.

WWW.50KALO.IT

