

03 **gioco news**

POSSIBILI
Fabio Mellini:
«Stato di imprese a sostegno
del gioco sano»

SPECIALE
Primavera di novità e cambiamenti

OPINIONI
Ucraina, di nuovo promessa
del gaming

INTERVISTE
Betty Senatore
Diego Fusaro

COVER STORY 18
Oscarman Gaming
Affidabilità al servizio
dell'intrattenimento

OCTAVIAN
Lucky Book | IL MULTIGIOCO ALL'INSEGNA DELLA FORTUNA

GIOCO NEWS
Mensile
GN Media
Tiratura: 10.000 copie



Ciro Salvo Il buono della pizza

A cura di
Francesca Mancosu

gioco news
03

Per gli chef dei ristoranti la tendenza a essere considerati dei personaggi, quasi delle rockstar, è già in atto da diversi anni. Per i "pizzaioli" invece è una cosa nuova, ma che sta prendendo rapidamente piede, complice anche le molte trasmissioni Tv in cui compaiono o le segnalazioni dei critici più rinomati.

Fra loro, ormai da qualche tempo, c'è Ciro Salvo, maestro pizzaiolo e patron di 50 Kalò, una delle sei pizzerie italiane segnalate dalla Guida Michelin.

La sua è una storia che comincia ben prima della sua nascita, avvenuta nel 1977: "Facciamo pizza da tre generazioni, ho imparato da mia nonna prima e poi con mio padre. Più che definirmi un predestinato, mi piace dire che sono un privilegiato perché per me la pizzeria è non solo lavoro, ma vita e passione. Certo, trent'anni fa non era come adesso: oggi la pizza è tornata alla ribalta, ha conquistato finalmente il posto che merita. Oggi essere pizzaiolo è certamente un privilegio e non farei altro nella mia vita".

La pizza di Ciro Salvo si caratterizza per un impasto molto idratato, particolarmente soffice e leggero e quindi altamente digeribile.

"All'impasto dedico tempo e cura ogni giorno. Poi ci sono gli ingredienti che danno sapore e carattere alle mie pizze, mi piace scegliere i fornitori personalmente e preferisco sempre produttori certificati e piccoli artigiani che lavorano pensando alla qualità piuttosto che ai numeri", racconta.

Qualità che contraddistingue ognuna delle pizze servite a 50 Kalò, a Napoli. Un nome insolito, che affonda le sue radici nelle tradizioni culturali della città. "50 è nella cabala napoletana il pane, mentre kalò nell'antico gergo non scritto dei pizzaioli significa 'buono'. 50 Kalò vuol dire dunque 'panetto buono' ed è pertanto la sintesi del mio lavoro e della mia ricerca come pizzaiolo.

Siamo più che orgogliosi di essere segnalati dalla Guida Michelin, ma soprattutto perché siamo una pizzeria senza fronzoli, semplice, che punta a fare un prodotto buono e a dare un servizio ottimo. Da noi si viene a mangiare una buona pizza in un ambiente accogliente che ha cura degli ospiti". In primis la Margherita: semplice, bilan-

ciata e gustosa, che Ciro mangia quasi tutti i giorni.

Un simbolo del Made in Italy, ed in Naples, verrebbe da dire, esportato da questo talentuoso "maestro della pizza" anche all'estero e precisamente a Londra, dove ha aperto, a due passi da Trafalgar square, una frequentatissima succursale di 50 Kalò, a cui dedica tutto il suo impegno.

"La pizza sta vivendo la sua grande rivincita, da cibo povero a prodotto sotto i riflettori. È vero, come pizzaioli siamo corteggiati da tanti, la pizza è diventata il nuovo business che fa gola a molti imprenditori, a sponsor e organizzatori di eventi. La ricerca della notorietà non è la conseguenza, ma se non è accompagnata da preparazione e sostanza è un castello che crolla presto. Personalmente a me interessa far bene il mio lavoro, con attenzione, dedizione, ricerca e studio".



La ricetta dello Chef
PIZZA 50 KALÒ MARINARA

Ingredienti
Per l'impasto: 800 g farina, mezzo litro di acqua fredda del rubinetto, 2 g lievito di birra fresco, 20 g sale fino.
Per la farcitura: 70 g scarole lesse, 30 g olive nere di Catuzzo, 50 g pomodorini di Corbara, capperi di Salina, uno spicchio d'aglio e olio extra vergine di oliva qb.

Preparazione
Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, versare 600 grammi di farina e mescolare con un cucchiaio grande (il segreto è quello di evitare le farine troppo forti, meglio quelle a medio-basso tenore proteico, che richiedono lievitazioni brevi).

Unire 20 grammi di sale. Continuare a impastare energicamente con le mani aggiungendo la farina restante in 2-3 riprese. Quando l'impasto è liscio e privo di grumi, dopo avergli conferito forma sferica lasciarlo riposare per 30 minuti. Dividere l'impasto in panetti da circa 350 grammi l'uno. Adagiare i panetti su una teglia oleata, coprirli con la pellicola quindi lasciarli riposare. Il tempo di lievitazione totale deve essere di almeno 10/12 ore.

Adagiare un panetto su una teglia da forno e schiacciare l'impasto con una leggera pressione delle mani fino a conferire la classica forma rotonda della pizza, poi aggiungere le scarole lesse, l'aglio tagliato molto sottile, le olive nere denocciolate, i capperi di Salina e i pomodorini di Corbara e un filo di olio e cuocere in forno caldo alla massima potenza (250-300°) per 6-8 minuti.

03-2020
Foglio 1

gioco news

**Ciro Salvo
Il buono della pizza**

Per gli chef dei ristoranti la tendenza a essere considerati dei personaggi, quasi delle rockstar, è già in atto da diversi anni. Per i "pizzaioli" invece è una cosa nuova, ma che sta prendendo rapidamente piede, complice anche le molte trasmissioni Tv in cui compaiono o le segnalazioni dei critici più rinomati.

Fra loro, ormai da qualche tempo, c'è Ciro Salvo, maestro pizzaiolo e patron di 50 Kalò, una delle sei pizzerie italiane segnalate dalla Guida Michelin.

La sua è una storia che comincia ben prima della sua nascita, avvenuta nel 1977: "Facciamo pizza da tre generazioni, ho imparato da mia nonna prima e poi con mio padre. Più che definirmi un predestinato, mi piace dire che sono un privilegiato perché per me la pizzeria è non solo lavoro, ma vita e passione. Certo, trent'anni fa non era come adesso: oggi la pizza è tornata alla ribalta, ha conquistato finalmente il posto che merita. Oggi essere pizzaiolo è certamente un privilegio e non farei altro nella mia vita".

La pizza di Ciro Salvo si caratterizza per un impasto molto idratato, particolarmente soffice e leggero e quindi altamente digeribile.

La ricetta dello Chef
PIZZA 50 KALÒ MARINARA

Ingredienti
Per l'impasto: 800 g farina, mezzo litro di acqua fredda del rubinetto, 2 g lievito di birra fresco, 20 g sale fino.
Per la farcitura: 70 g scarole lesse, 30 g olive nere di Catuzzo, 50 g pomodorini di Corbara, capperi di Salina, uno spicchio d'aglio e olio extra vergine di oliva qb.

Preparazione
Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, versare 600 grammi di farina e mescolare con un cucchiaio grande (il segreto è quello di evitare le farine troppo forti, meglio quelle a medio-basso tenore proteico, che richiedono lievitazioni brevi).

Unire 20 grammi di sale. Continuare a impastare energicamente con le mani aggiungendo la farina restante in 2-3 riprese. Quando l'impasto è liscio e privo di grumi, dopo avergli conferito forma sferica lasciarlo riposare per 30 minuti. Dividere l'impasto in panetti da circa 350 grammi l'uno. Adagiare i panetti su una teglia oleata, coprirli con la pellicola quindi lasciarli riposare. Il tempo di lievitazione totale deve essere di almeno 10/12 ore.

Adagiare un panetto su una teglia da forno e schiacciare l'impasto con una leggera pressione delle mani fino a conferire la classica forma rotonda della pizza, poi aggiungere le scarole lesse, l'aglio tagliato molto sottile, le olive nere denocciolate, i capperi di Salina e i pomodorini di Corbara e un filo di olio e cuocere in forno caldo alla massima potenza (250-300°) per 6-8 minuti.