



GUSTO CIRO SALVO



ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
 Mensile
 italo Treno
 Tiratura: 80.000 copie

Terza generazione di pizzaioli, Ciro Salvo ha voluto da sempre lasciare un segno nel mondo della pizza, da quando, a soli 13 anni, ha iniziato a mettere le mani in pasta nella pizzeria della nonna a Portici. Da allora sono tanti i riconoscimenti ottenuti, tra questi: il Gambero Rosso che dal 2014 premia la sua 50Kalò con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia.

Nel luglio 2018 arriva la "grande scommessa" con l'apertura di 50Kalò Londra: la sua prima pizzeria all'estero che, in meno di un anno di attività, ha ottenuto importanti premi internazionali come il Top Italian Restaurants 2019 per la Migliore Pizzeria italiana di Londra, l'unica nella capitale britannica a conquistare i Tre Spicchi Gambero Rosso. Inoltre, per il secondo anno consecutivo, è la miglio-

re pizzeria d'Europa (al di fuori dell'Italia) per la guida 50 Top Pizza. Oggi Ciro Salvo trascorre gran parte delle giornate in pizzeria, a lavorare e a studiare gli impasti e le materie prime per i suoi topping ed è proprio nella sua pizzeria di Piazza Sannazzaro che lo abbiamo raggiunto per fare quattro chiacchiere.

Come nascono le pizze di 50Kalò? Da cosa trae ispirazione?
 «Le pizze di 50kalò sono pizze per lo più tradizionali: io scelgo prodotti che sono a disposizione rivisitandoli però in una chiave moderna e puntando sempre su una qualità elevatissima».

Perché piace tanto la pizza di 50Kalò?
 «Perché è leggera e digeribile, non risulta pesante e si fa mangiare: l'impasto

INFO
50Kalò Napoli
 Piazza Sannazzaro 201/B,
 Napoli
 Tel. 081 19204667

50Kalò London
 7 Northumberland Ave,
 Westminster, Londra
 Tel. +44 2079309955
 www.50kalò.it

GUSTO CIRO SALVO

Una vita per la pizza

Con 50Kalò Napoli e 50Kalò Londra, Ciro Salvo si conferma un maestro: «Il segreto? Curare la propria pizzeria a 360 gradi»

Terza generazione di pizzaioli, Ciro Salvo ha voluto da sempre lasciare un segno nel mondo della pizza, da quando, a soli 13 anni, ha iniziato a mettere le mani in pasta nella pizzeria della nonna a Portici. Da allora sono tanti i riconoscimenti ottenuti, tra questi: il Gambero Rosso che dal 2014 premia la sua 50Kalò con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia.

Nel luglio 2018 arriva la "grande scommessa" con l'apertura di 50Kalò Londra: la sua prima pizzeria all'estero che, in meno di un anno di attività, ha ottenuto importanti premi internazionali come il Top Italian Restaurants 2019 per la Migliore Pizzeria italiana di Londra, l'unica nella capitale britannica a conquistare i Tre Spicchi Gambero Rosso. Inoltre, per il secondo anno consecutivo, è la miglio-

re pizzeria d'Europa (al di fuori dell'Italia) per la guida 50 Top Pizza. Oggi Ciro Salvo trascorre gran parte delle giornate in pizzeria, a lavorare e a studiare gli impasti e le materie prime per i suoi topping ed è proprio nella sua pizzeria di Piazza Sannazzaro che lo abbiamo raggiunto per fare quattro chiacchiere.

Come nascono le pizze di 50Kalò? Di cosa trae ispirazione?
 «Le pizze di 50kalò sono pizze per lo più tradizionali: io scelgo prodotti che sono a disposizione rivisitandoli però in un chiave moderna e puntando sempre a una qualità elevatissima».

Perché piace tanto la pizza di 50Kalò?
 «Perché è leggera e digeribile, non risulta pesante e si fa mangiare: l'impasto

INFO
50Kalò Napoli
 Piazza Sannazzaro 201/B,
 Napoli
 Tel. 081 19204667

50Kalò London
 7 Northumberland Ave,
 Westminster, Londra
 Tel. +44 2079309955
 www.50kalò.it

58 OTTOBRE 2020 ITALOTREND.IT #ABO

ITALO I SENSI DEL VIAGGIO
Mensile
italo Treno
Tiratura: 80.000 copie



A luglio 2018 è stata inaugurata 50Kalò Londra, pagina accanto.

La pizza di **Ciro Salvo**, a sinistra, ha ricevuto numerosi riconoscimenti negli ultimi anni.

In basso a sinistra, il locale di 50Kalò, nel centro di Napoli.



LA RICETTA

Pizza 50Kalò Marinara

PER L'IMPASTO:

- 750 g. di farina
- 2/3 g. di lievito di birra
- 1/2 litro di acqua fredda del rubinetto
- 20 g. sale fino

PER IL TOPPING:

- Pomodorini datterini freschi
- scarole cotte a vapore
- aglio (possibilmente dell'Ufita)
- olive nere (possibilmente caiazzane)
- capperi di Salina
- olio evo aggiunto a fine cottura.

Procedimento:

Sciogliete il lievito di birra nell'acqua, versate 600 g. di farina e mescolate con un cucchiaino grande. Unite 20 g. di sale. Impastate energicamente con le mani aggiungendo la farina restante in 2-3 riprese. Lasciate riposare 6/8 ore. Dividete l'impasto in panetti da circa 350 g. l'uno (teglia rotonda). Stendete i panetti in modo uniforme in una teglia oleata e lasciate lievitare per altre 3/4 ore. Cuocete alla massima temperatura del forno per i primi 5/6 minuti con la teglia appoggiata sul piano del forno e per i successivi 6/7 minuti nella parte alta del forno.

lievita per 24 ore, si tratta di un impasto molto particolare che ho ideato nel corso degli anni, frutto di uno studio che ho intrapreso più di vent'anni fa, quando ero ancora giovanissimo. Il risultato è che da noi molti clienti fanno anche il bis».

Nel 2018 ha aperto 50Kalò London, nella centralissima Trafalgar Square, nel giro di due anni ottiene prestigiosi riconoscimenti, qual è il suo segreto?
«Il mio segreto non è un segreto: io in pizzeria ci sono nato e la curo a 360°, non solo una pizza di qualità ma anche un servizio curatissimo, l'accoglienza, i locali sono puliti, ordinati, il personale è sempre gentile ed educato e segue una formazione particolare. La mia è un'azienda sana, che dà lavoro a Napoli a 60 persone e a Londra a 30 persone».

Che differenza di gusti ha notato tra il pubblico inglese e quello italiano?
«Soprattutto sul beverage: il pubblico inglese beve lo spritz con la pizza, io sinceramente non so come sia possibile (ride, n.d.r.). Per quanto riguarda la scelta delle pizze, sono molto tradizionali: la Margherita o, al più, la pizza con aggiunta di salumi, non troppo complesse. Si avvicinano con scetticismo alla pizza frita ma noi la proponiamo lo stesso e, una volta provata, quando tornano, la riprendono: per loro è una vera novità».

Qual è la sua pizza preferita?
«La Margherita, la mangio tutti i giorni. Pur essendo uno sportivo da sempre, nella mia dieta giornaliera, la pizza non deve mai mancare».