



IL PANIFICATORE ITALIANO
Mensile
Italian Gourmet
Tiratura: 12.000 copie



**MONDO
PIZZA**

www.italiangourmet.it



50 E STO!

*Ciro
Salvo*



— di Valeria Maffei
 — foto di Andrea di Lorenzo

È UNA PIZZA TRADIZIONALE, MA ALLO STESSO TEMPO FORTEMENTE CONTEMPORANEA: UN PRODOTTO CON UN'IDENTITÀ BEN PRECISA CHE NASCE DA UN MIX DI PASSIONE, STUDIO E SPERIMENTAZIONE. MA NON SOLO, PERCHÉ DIETRO L'OSANNATA PIZZA FIRMATA CIRO SALVO C'È ANCHE E SOPRATTUTTO UN'ATTIVITÀ GESTITA IN MODO IMPRENDITORIALE, IN CUI OGNI ANELLO DELLA CATENA È STUDIATO PER FUNZIONARE ALLA PERFEZIONE E PER RIUSCIRE A GARANTIRE SEMPRE QUALITÀ, QUANTITÀ E COSTANZA



La tradizione incontra l'innovazione. Probabilmente non esiste espressione più abusata quando si parla di filosofie gastronomiche e affini, ma nel caso di Ciro Salvo nessuna sintesi è più appropriata. Ciro, infatti, forte di diverse generazioni di pizzaioli alle spalle, è partito da quelli che sono i canoni del modello classico partenopeo - che prevedono una pizza con un disco sottile e morbido ed un cornicione più spesso ed alveolato -, ne ha esasperato le tecniche - come ad esempio l'idratazione che nel suo impasto viene portata ai massimi livelli - per ottenere un prodotto estremamente leggero, digeribile, etereo. Quindi un lungo lavoro sull'impasto, una maniacale attenzione nella selezione delle materie prime ed

marzo 2021
 servizio di n. 4 pagine

www.italiangourmet.it



un nuovo concetto di pizzeria, che per riuscire a garantire qualità, quantità e costanza va organizzata come una vera e propria azienda. Ecco gli asset che compongono la visione imprenditoriale di questo indiscusso Maestro dell'impasto, che nel corso della sua ventennale carriera ha fatto incetta di titoli e premi.

Come inizia la tua avventura nel mondo della pizza?
 La pizzeria è da sempre la mia seconda casa. Io sono cresciuto con le mani in pasta, giocando tra i forni e i sacchi di farina. Quando sono stato un po' più grande ho inizia-

il panificatore italiano ■ 81

rassegna stampa a cura di

dipunto•studio
 uffici stampa | pr | eventi



www.italiangourmet.it



www.italiangourmet.it

IL PANIFICATORE ITALIANO

Mensile

Italian Gourmet

Tiratura: 12.000 copie

PER ME IL SERVIZIO DEVE ESSERE INNANZITUTTO EDUCATO E GARBATO. L'ACCOGLIENZA E IL FAR STAR BENE IL CLIENTE SONO DA SEMPRE I NOSTRI PUNTI DI FORZA

to a lavorare nel locale di famiglia a Portici, un comune a pochi passi da Napoli. Si trattava della classica pizzeria di quartiere, dove si sfornava a pieno ritmo una pizza napoletana fatta secondo tradizione, quella realizzata seguendo il disciplinare STG per intenderci. Dopo il diploma mio padre ha deciso di passarmi il testimone e così, poco più che ventenne, ho preso le redini dell'azienda che lui aveva creato. Oltre alla capacità di fare un buon impasto, di stenderlo a regola d'arte e di cuocerlo alla perfezione, ciò che devo a mio padre è l'avermi insegnato a fare impresa, avermi spinto a considerare e a gestire la pizzeria come una vera e propria azienda. Quindi tutto ciò che riguarda l'organizzazione del locale, la gestione del lavoro, la formazione del personale, ma anche la parte finanziaria - che esige massima puntualità e precisione nei pagamenti - da noi vengono studiati in maniera sistematica e meticolosa.

Che lavoro c'è dietro il tuo impasto, fortemente personalizzato e con un'identità ben precisa?

Come dicevo, quella che faceva mio padre era la classica pizza napoletana. Nonostante fosse un buon prodotto e con una forte tradizione alle spalle, ho deciso di andare ol-

tre, di non accontentarmi. Così ho iniziato a sperimentare e a studiare, soprattutto prendendo spunto dai libri dedicati alla panificazione. Allora infatti, parliamo di più di 20 anni fa, non c'erano corsi e scuole dedicate alla pizza e quindi, da autodidatta, ho iniziato a studiare le caratteristiche delle farine, le lievitazioni, gli impasti e i preimpasti. Un lungo lavoro fatto per riuscire a dare alla mia pizza un'identità precisa: alla base c'è un impasto iperidratato, realizzato con farine di medio tenore proteico e che subisce 12/24 ore di lievitazione a temperatura ambiente. Fondamentale poi la fase della cottura, perché la pizza sia perfetta - affinché risulti cotta sopra, al cuore e anche sotto - il fornaio (così si chiama in pizzeria chi è addetto alla cottura) deve avere un'ottima manualità e riuscire a mantenere un equilibrio tra il piano e la volta del forno. Anche la fase della stesura dell'impasto non è semplice, soprattutto perché il mio è molto idratato e quindi ancora più complesso da maneggiare.

Che rapporto c'è tra la pizza ed il pane?

Il mondo del pane è indubbiamente più vasto, c'è più studio dietro e ci sono molti più testi dedicati a questo prodotto. Le nozioni di fondo, però, sono simili: le reazioni, la trasformazione della farina e le fermentazioni riguardano tutte e due queste arti e si possono trasferire dal mondo della panificazione a quello della pizzeria. Oggi, poi, assistiamo ad una grande contaminazione delle tecniche. In pizzeria ad esempio si usano sempre più le bighe e i poolish. Ciò è dovuto soprattutto ai social che hanno ampliato le conoscenze e fatto sì che molte tecniche diventassero alla portata di tutti. Io, in realtà, sono un sostenitore della pizza napoletana tradizionale, che benché rivisitata e contemporanea, richiede tecniche di impastamento diverse da quelle del pane; mentre vedo più affinità tra la pizza in teglia e la pizza contemporanea (lo stile adottato da molti giovani pizzaioli napoletani, oggi) fatta con impasti iperidratati eseguiti con tecniche già collaudate da anni nel mondo della pizza in teglia alla romana.

Nel 2014 ti sei staccato dall'azienda di famiglia e hai aperto a Napoli, nella centralissima Piazza Sannazzaro, la tua "50 Kalo". Nel 2018 è stata la volta di Londra, a pochi passi da Trafalgar Square. Ci racconti il perché di queste aperture?

Volevo passare dalla provincia alla città, da San Giorgio a Cremano a Napoli che in tutto il mondo è riconosciuta come la capitale della pizza. La tappa successiva, l'apertura a Londra, ha seguito la stessa logica. Tentare un'avventura in una città che da sempre detta nuove mode e nuove tendenze, visitata da migliaia di persone provenienti da tutto il mondo, era davvero una sfida avvincente. All'inizio i nostri clienti erano soprattutto italiani che vivevano a Londra, che poi hanno iniziato a portare nel locale anche i loro amici. Inoltre, grazie alla posizione, beneficiamo di un buon flusso di turisti.

Come si fa a fare una buona pizza?

Una ventina d'anni fa era difficile riuscire a trovare una pizza davvero buona, oggi è vero il contrario: è difficile mangiare una pizza cattiva. Questo perché si usavano farine troppo forti e impasti poco idratati perché fossero più semplici da lavorare. Oggi per fare degli impasti soffici e digeribili basta rispettare dei parametri, la complessità emerge nel momento della stesura e quindi della manipolazione e della cottura della pizza. È qui che entrano in gioco tecnica, esperienza e professionalità.

L'importanza delle materie prime?

Prima sopra le pizze si metteva di tutto. Era considerato un piatto popolare che doveva avere un basso food cost. Oggi l'evoluzione della cultura gastronomica ha reso i clienti sempre più esigenti. Un discorso che vale anche per i topping che sono sempre più ricercati.

Che caratteristiche ha il servizio nei tuoi locali?

Per me il servizio deve essere innanzitutto educato e garbato. L'accoglienza e il far star bene il cliente sono da sempre i nostri punti di forza.

La pizza va abbinata con la birra o con il vino?

La pizza per me si può abbinare con il vino, ma non escludo l'accoppiata con la birra se, per esempio per la Margherita scegliamo una lager artigianale, beverina, a bassa gradazione e versata nel bicchiere nel modo corretto (questo è un dettaglio molto importante!); mentre, se dovessi optare per un vino, sceglierei un rosso giovane. Infine, il fritto lo accompagnerei sicuramente con delle bollicine.

Un consiglio per un collega pizzaiolo?

Non seguire i social in maniera ossessiva e soprattutto non puntare al successo in tempi brevi. Perché un'azienda sia e resti florida ci vuole sostanza e, per ottenerla, bisogna lavorare senza scorciatoie: è l'unica via.

E uno per un panificatore?

Io faccio il pizzaiolo e credo che ciascuno si debba concentrare solo su ciò che sa fare. Pertanto non credo di avere dei suggerimenti validi da dare a chi fa un lavoro analogo, ma può sempre diverso dal mio.

Qual è il giusto prezzo della pizza?

La pizza non può avere un prezzo altissimo, come un piatto da ristorante stellato per intenderci. Al contrario, è un prodotto che deve essere alla portata di tutti; allo stesso tempo, però, deve tener conto del food cost - io per esempio utilizzo per la margherita un olio da 20 euro al litro - e anche del costo del lavoro, che va retribuito nella giusta maniera e sempre con trasparenza. •



I PREMI

Nelle vecchie pizzerie napoletane si usava dire kalo per indicare un impasto buono e ben fatto. 50, invece, nella smorfia partenopea, rappresenta il panetto d'impasto. Dall'unione di queste due parole nasce l'espressione 50 kalo, ovvero impasto buono, che Ciro Salvo ha scelto come nome per la sua pizzeria: una delle 6 selezionate in tutta Italia dalla Guida Michelin, dove si sforna quella che secondo il New York Times è "one of the best pizza in Italy". Un prodotto talmente perfetto da far meritare a Ciro, che è stato inserito da Identità Golose nel libro "100 chef che hanno cambiato la cucina italiana", il Premio Maestro dell'Impasto del Gambero Rosso, ma anche il titolo di Ambasciatore della pizza napoletana nel mondo secondo Slow Food.