

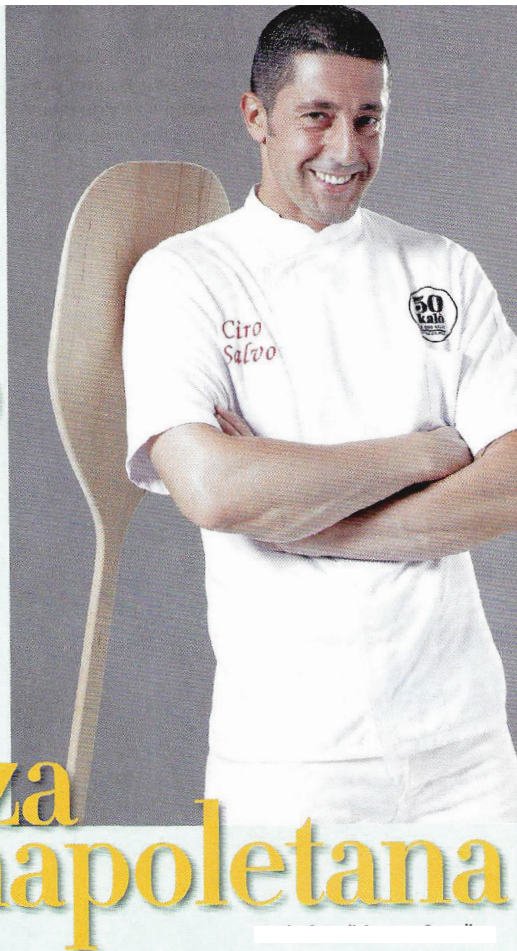


CUCINA A SUD  
Settimanale

**A** RITRATTI DI GUSTO

# Ciro Salvo

## L' homo faber della pizza napoletana



Ciro Salvo, classe 1977, in pizzeria ci è nato. Tanto da trasformare la pizza, il più semplice piatto del mondo, in una ricerca continua, che lo distingue dagli altri: **lavora la farina con percentuali di acqua che superano quelle della ricetta tradizionale e mette a punto un impasto altamente idratato, leggero e digeribile, unico.** Ciro è la terza generazione di una famiglia di pizzaioli: **si è formato nella pizzeria della nonna a Portici**, dopo una prima esperienza come fornaio. Nel 1996 si diploma e sceglie come professione quella del pizzaiolo mettendoci passione, dedizione e studio. **Il Gambero Rosso nel luglio 2013 gli dedica la copertina, nel 2016 gli assegna il Premio Maestro dell'Impasto e dal 2014 premia la sua pizzeria con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia. Il New York Times, nella primavera del 2014, gli dedica un ampio servizio monografico e scrive "one of the best pizza**

**in Italy".** Identità Golose lo inserisce nel libro "100 x 10. I 100 chef che hanno cambiato la cucina italiana", edito da Mondadori, riconoscendolo tra i cento protagonisti della cucina italiana.

Nel gennaio 2017 è l'unico pizzaiolo invitato a Torino per i 10 anni di Eataly insieme a 10 top chef: evento in cui cucina accanto a Massimo Bottura.

La sua pizza è tra le sei italiane selezionate dalla prestigiosa Guida Michelin che segnala, tra l'altro, l'accurata carta dei vini della pizzeria. È Ambasciatore della pizza napoletana nel mondo per Slow Food. Nel 2018, per 50 Top Pizza, la margherita di Ciro Salvo è la Pizza dell'Anno.

Nel luglio 2014 apre la sua prima Pizzeria a Napoli e nel 2018 è la volta di Londra, nella centralissima Trafalgar Square, dove continua a promuovere la sua idea della verace pizza napoletana, la più amata in assoluto.



**C**iro Salvo, classe 1977, in pizzeria ci è nato. Tanto da trasformare la pizza, il più semplice piatto del mondo, in una ricerca continua, che lo distingue dagli altri: **lavora la farina con percentuali di acqua che superano quelle della ricetta tradizionale e mette a punto un impasto altamente idratato, leggero e digeribile, unico.** Ciro è la terza generazione di una famiglia di pizzaioli: **si è formato nella pizzeria della nonna a Portici**, dopo una prima esperienza come fornaio. Nel 1996 si diploma e sceglie come professione quella del pizzaiolo mettendoci passione, dedizione e studio. **Il Gambero Rosso nel luglio 2013 gli dedica la copertina, nel 2016 gli assegna il Premio Maestro dell'Impasto e dal 2014 premia la sua pizzeria con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia. Il New York Times, nella primavera del 2014, gli dedica un ampio servizio monografico e scrive "one of the best pizza**





*Il segreto è privilegiare le farine a medio-basso tenore proteico, che richiedono lievitazioni brevi, ed evitare quelle troppo forti, come la Manitoba. È importante, inoltre, fare attenzione all'etichetta laterale: il tenore proteico riportato deve attestarsi tra il 9 - 11% perché si tratti della farina giusta. Questo è garanzia di una farina non troppo complessa, che non richiede troppe trasformazioni per essere digeribile.*

# L'impasto base

di **Ciro Salvo**

del pizzaiolo **Ciro Salvo**

### Ingredienti

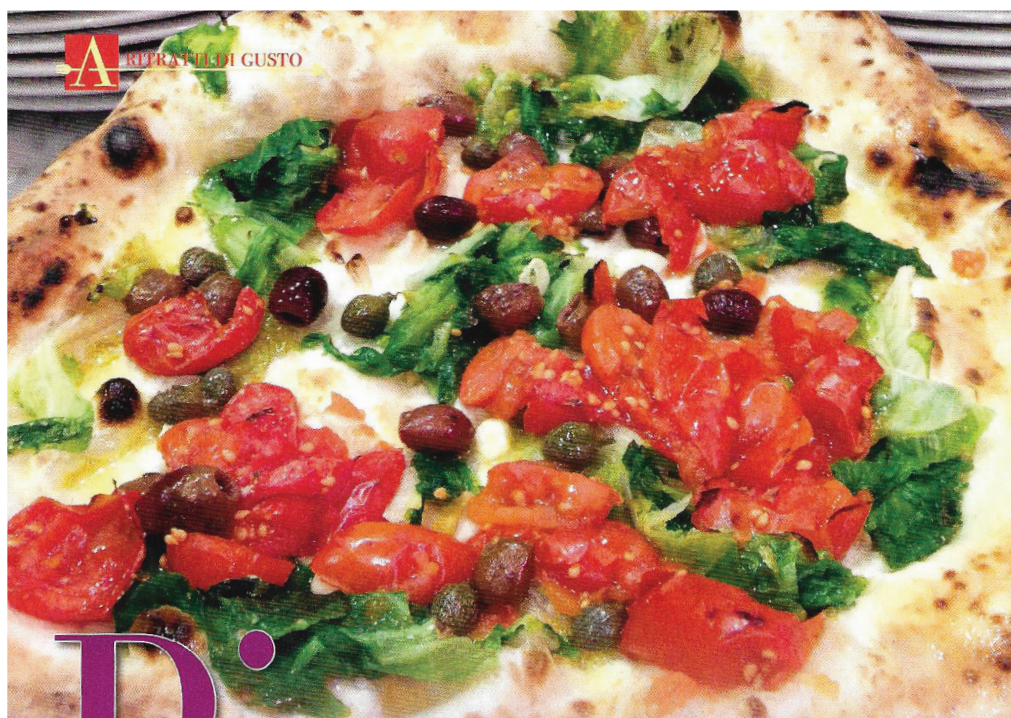
- 800 g di farina
- 1/2 l di acqua fredda del rubinetto
- 2 g di lievito di birra fresco
- 20 g di sale fino

**NOTA:** il tempo di lievitazione totale deve essere di almeno 10/12 ore

### Procedimento

Sciogliere il lievito di birra in poca acqua, versare 600 grammi di farina e mescolare con un cucchiaio grande. 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, lasciarlo riposare 10-15 minuti e, dopo avergli conferito forma sferica, ancora per 30 minuti. Dividere l'impasto in panetti di circa 350 grammi l'uno. Adagiare i panetti su una teglia oleata, coprirli con la pellicola per alimenti e lasciarli lievitare. Adagiare un panetto su un ruoto o teglia rotonda e schiacciare l'impasto con una leggera pressione delle mani fino a conferire la classica forma rotonda della pizza. Cuocere in forno alla massima potenza (250-300°) per 6-8 minuti.





**A** RETRATTI DI GUSTO

# Pizza MARINARA

del pizzaiolo **Ciro Salvo**

## INGREDIENTI

- 350 g di impasto per pizza già lievitato
- 70 g di scarole lesse
- 30 g di olive nere di Caiazzo
- 50 g di pomodorini di Corbara
- 1 spicchio d'aglio (possibilmente dell'Ufita)
- Capperi di Salina
- Olio evo

## PREPARAZIONE

Stendere l'impasto della pizza precedentemente preparato e con una leggera pressione delle mani sistemarlo nella teglia, fino a conferire la classica forma rotonda. Aggiungere le scarole lesse, l'aglio tagliato molto sottilmente, le olive nere denocciolate, i capperi di Salina, i pomodori di Corbara e un filo di olio. Cuocere in forno caldo alla massima potenza (250-300°) per 6-8 minuti.