



CUCINA A SUD
Settimanale



Ciro Salvo

Ciro Salvo è tra i pizzaioli che, nonostante le restrizioni a causa del Covid-19, non si è perso d'animo e si è subito rimbocato le maniche per lavorare anche con l'asporto e il delivery. 50 kabo, infatti, risulta essere la pizzeria più gettonata sulle piattaforme di delivery in Campania. Il fan della sua pizza non sanno proprio rinunciare al piacere di gustare la pizza di Ciro anche a casa. Facevano insieme a lui il punto della situazione, scambiando qualche chiacchiere sui temi fondamentali del momento che riguardano il mondo della pizza, in particolare sulla questione che ha dato il titolo alla mozzarella congelata.



“Sulla mia pizza mai mozzarella congelata!”

di Dora Sorrentino

Ciro, com'è la situazione lavorativa attuale nelle tue pizzerie a Napoli e a Londra?

«Napoli sicuramente batte Londra in termini di numeri e di costi, perché il napoletano è abituato a mangiare pizza anche più volte alla settimana e le piattaforme di delivery a Londra sono molto più care rispetto all'Italia, però non mi posso lamentare in entrambi i casi. La situazione non è affatto semplice, perché le istituzioni non ci aiutano e la nostra categoria è stata molto penalizzata da questo punto di vista. Però c'è da dire che, anche se durante le festività natalizie ci sono stati concessi pochi giorni di apertura al pubblico, abbiamo lavorato molto lo stesso, ed è un segnale positivo, perché la gente ha voglia di riprendere la propria quotidianità, di mangiare una pizza seduti al tavolo. Questo ci fa ben sperare nel futuro, perché quando riprenderemo i nostri clienti torneranno ad affollare le nostre pizzerie».

Quali sono state le difficoltà maggiori che avete incontrato in questo periodo?

«Non ero abituato a lavorare con la consegna a domicilio, era un servizio che sapevo gestire perché in passato lo avevo fatto con mio padre, però poi avevo preferito abbandonarlo. Per forza di cose lo abbiamo ripreso per continuare a lavorare, soprattutto per poter garantire un lavoro ai nostri dipendenti, ai quali siamo riusciti comunque a pagare le tredicesime a Natale. Non ci resta che sperare, perché il Governo non ci aiuta, sappiamo che non ci arriverà nessun tipo di aiuto, non ci daranno soldi a fondo perduto, ce la dobbiamo vedere da soli e continueremo a farlo finché sarà possibile».

Qual è la tua posizione sulla querelle del momento: la mozzarella congelata sulla pizza?

«Parto dal presupposto che sono molto tradizionalista per quanto riguarda la pizza, a causa degli insegnamenti che ho ricevuto e per il tipo di formazione che ho affrontato. Per gli abbinamenti sulla pizza ho sempre fatto tutto da solo, cercando di mettere in pratica le mie conoscenze, ovviamente non potrò mai essere al livello di uno chef stellato perché ho fatto tutt'altro tipo di percorso, siamo distanti. Alla base del mio lavoro c'è una selezione molto attenta dei prodotti e cerco di abbinare gli ingredienti in maniera quanto più equilibrata possibile ed anche molto semplice. Se uno dei miei colleghi ha utilizzato il prodotto congelato sulla pizza per una ricetta, sicuramente lo avrà fatto con cognizione di causa, ottenendo anche un ottimo risultato. Ma non credo che i napoletani accetterebbero l'utilizzo della mozzarella congelata sulla pizza napoletana, proprio come concetto, non la vedrebbero di buon occhio».

Come utilizzi la mozzarella sulle tue pizze?

«Nessun trattamento particolare, lavoro con il fresco. Quando la mozzarella arriva, rimane un po' di tempo nel liquido di governo, per trattenere il suo sapore, dopodiché viene messa ad asciugare in frigorifero e utilizzata poi sulla pizza».

In base a quale criterio selezioni i prodotti delle tue pizze?

«Cerco di conoscere tutta la filiera degli ingredienti che andranno a condire le mie pizze, preferisco scegliere prodotti possibilmente artigianali, li seleziono personalmente e li assaggio, cercando di valutarli dal punto di vista dei miei clienti, mi metto nei loro panni, solo così si ottengono dei buoni risultati».



Ciro, com'è la situazione lavorativa attuale nelle tue pizzerie a Napoli e a Londra?
«Napoli sicuramente batte Londra in termini di numeri e di costi, perché il napoletano è abituato a mangiare pizza anche più volte alla settimana e le piattaforme di delivery a Londra sono molto più care rispetto all'Italia, però non mi posso lamentare in entrambi i casi. La situazione non è affatto semplice, perché le istituzioni non ci aiutano e la nostra categoria è stata molto penalizzata da questo punto di vista. Però c'è da dire che, anche se durante le festività natalizie ci sono stati concessi pochi giorni di apertura al pubblico, abbiamo lavorato molto lo stesso, ed è un segnale positivo, perché la gente ha voglia di riprendere la propria quotidianità, di mangiare una pizza seduti al tavolo. Questo ci fa ben sperare nel futuro, perché quando riprenderemo i nostri clienti torneranno ad affollare le nostre pizzerie».