

LA ROADMAP DEL RILANCIO
L'INDUSTRIA DEL FOODSERVICE
TROVA LA VIA NELL'INNOVAZIONE

FOOD SERVICE
Bimestrale
Gruppo Food



50 KALÒ NAPOLI E LONDRA

Due i locali, entrambi pluripremiati: uno a Napoli dal 2014, e uno a Londra inaugurato nel 2018, dopo un solo anno nominata Migliore Pizzeria italiana di Londra, e Tre Spicchi nella guida Top Italian Restaurants 2021 del Gambero Rosso. «Affrontare quest'ultimo anno è stato più semplice a Londra perché il Governo britannico ha erogato le casse integrazioni dopo due settimane dal lockdown, la tassa comunale che incide parecchio sul bilancio è stata sospesa per tutto il 2020 e fino a marzo 2021 abbiamo avuto anche un finanziamento a tasso zero nonché dimezzato l'affitto con una trattativa privata. Diversa è stata la situazione a Napoli, dove i ristori sono serviti solo a pagare parte degli stipendi e la cassa integrazione è arrivata dopo mesi. Quello che dovrebbe fare il Governo anche da noi è mettere soldi nelle casse delle aziende oltre a pagare subito la cassa integrazione», ci racconta **Ciro Salvo, maestro pizzaiolo e proprietario**. «In questo momento (marzo 2021, ndr) stiamo facendo delivery su entrambe le attività, ma quando ci è stato concesso di lavorare con la sala siamo riusciti a compensare le perdite che inevitabilmente abbiamo avuto il resto dell'anno. La proposta londinese è sostanzialmente la stessa di Napoli, e per il 90% anche le materie prime sono le stesse. La clientela è mista: i primi ad affollare la pizzeria sono stati gli italiani residenti a Londra, per i quali siamo un punto di riferimento, ma tanti sono anche i local e i turisti. Per il prossimo futuro stiamo ragionando su una nuova apertura: era già in progetto, ci siamo solo fermati in attesa di tempi migliori. A Napoli, in Italia o magari a Londra, è ancora da vedere».

50 KALÒ NAPOLI E LONDRA

I TIGLI DA NAPOLI (19)

SCENARI

FOOD SERVICE 13 APRILE 2021

123