



LA REPUBBLICA  
LE GUIDE  
2019

## “LA BUONA PIZZA GUSTATA TRA I TAVOLI DI UNA PIAZZA STORICA”



**G**iocchi di famiglia. Edoardo Bennato coltiva una divertente abitudine con la figlia Gaia, dodicenne appassionata di cibo di qualità. La ragazzina stila una personale classifica dei ristoranti migliori da provare in compagnia del papà. «Le posizioni in lista spesso cambiano, qualche locale scende, altri salgono, i primi dieci li sondiamo sempre tutti – racconta Bennato – e, ovviamente, ci sono delle presenze fisse che raramente mettiamo in discussione. Mangiare insieme è uno dei nostri passatempi».

Riferimenti che tracciano un itinerario personalissimo di momenti e ricordi familiari, costruito su pause strappate al lavoro di cantautore. Una meta costante? «Siamo entrambi fan irriducibili di **50 Kalò**. Piazza San-nazaro è una piazza storica per la buona pizza napoletana, servita da più locali direttamente tra tavoli sparpagliati sulla strada, a pochi metri dal traffico. Ancora ne frequento qualcuno ma il mio preferito è il regno di **Ciro Salvo**. Da **50 Kalò** ordino il ripieno in bianco con ricotta e la margherita con provola, abbondante di basilico e con pomodorini freschi.

Per le pizze va forte anche il centro antico, promuovo tutti i pizzaioli del Decumano maggiore, via dei Tribunali. E spesso mi sposto a Bacoli sulla strada che porta al Monte di Procida per una tappa all'ottimo **il colmo del pizzaiolo**: il suo impasto è davvero leggero e digeribile». La graduatoria di Edoardo e Gaia prevede persino necessari inserimenti a «pari merito». «Per i panini adoriamo **El Som-**

**brero** all'interno della stazione di Mergellina. E, allo stesso modo, **50 Panino** a viale Gramsci. Entrambi si contendono i primi posti».

L'elenco non si ferma a Napoli. «Apprezziamo moltissimo gli spaghetti alla Nerano del mitico **Lo scoglio** a Marina del Cantone, a Massa Lubrense, quando si dice una istituzione... Generalmente poi ci fermiamo anche a Sorrento per i gelati. Sui

gusti sono un po' pretenzioso, perché non amo assai quelli al latte, una garanzia è la gelateria **Bougainvillea** nel centrale corso Italia». Per i dolci si torna in città. «C'è da dire che Napoli batte la concorrenza nazionale sulla pasticceria, forse deve lottare solo con la tradizione siciliana, ugualmente straordinaria, ma, per il resto, sono dell'opinione che non tema confronti». Preferenze? «La tipica sfogliatella riccia e frolla è eccellente dappertutto ma io sono ancora un sostenitore convinto della zuppa inglese partenopea, ricoperta di meringa, non è molto richiesta al momento, insomma non va di moda, ma credo sia una delle nostre torte più interessanti. Per assaggiarne una da competizione raccomando il bar **Marano** a viale Campi Flegrei, quartiere Fuorigrotta». (A.B.)



**50 KALÒ**  
Ciro Salvo è il Patron della pizzeria di piazza San Nazaro, dove Bennato ordina il ripieno in bianco con ricotta

Il ristorante è tra i più preferiti da Edoardo Bennato e dalla figlia Gaia. Il locale si trova all'interno della stazione ferroviaria di Mergellina, le ceneri sono la sua specialità



## “LA BUONA PIZZA GUSTATA TRA I TAVOLI DI UNA PIAZZA STORICA”

**G**iocchi di famiglia. Edoardo Bennato coltiva una divertente abitudine con la figlia Gaia, dodicenne appassionata di cibo di qualità. La ragazzina stila una personale classifica dei ristoranti migliori da provare in compagnia del papà. «Le posizioni in lista spesso cambiano, qualche locale scende, altri salgono, i primi dieci li sondiamo sempre tutti – racconta Bennato – e, ovviamente, ci sono delle presenze fisse che raramente mettiamo in discussione. Mangiare insieme è uno dei nostri passatempi».



Riferimenti che tracciano un itinerario personalissimo di momenti e ricordi familiari, costruito su pause strappate al lavoro di cantautore. Una meta costante? «Siamo entrambi fan irriducibili di **50 Kalò**. Piazza San-nazaro è una piazza storica per la buona pizza napoletana, servita da più locali direttamente tra tavoli sparpagliati sulla strada, a pochi metri dal traffico. Ancora ne frequento qualcuno ma il mio preferito è il regno di **Ciro Salvo**. Da **50 Kalò** ordino il ripieno in bianco con ricotta e la margherita con provola, abbondante di basilico e con pomodorini freschi.

Per le pizze va forte anche il centro antico, promuovo tutti i pizzaioli del Decumano maggiore, via dei Tribunali. E spesso mi sposto a Bacoli sulla strada che porta al Monte di Procida per una tappa all'ottimo **il colmo del pizzaiolo**: il suo impasto è davvero leggero e digeribile». La graduatoria di Edoardo e Gaia prevede persino necessari inserimenti a «pari merito». «Per i panini adoriamo **El Som-**





LA REPUBBLICA  
LE GUIDE  
2019

PIZZERIE



50 KALÒ

PIAZZA SANNAZARO 201B - NAPOLI - [www.50kalo.it](http://www.50kalo.it) - ☎ 081 19204667

Chiuso: mai - Ferie: due settimane ad agosto - 📞 190 - € 15/20

Pizzeria



È tra le pizzerie assolutamente più gettonate di Napoli, la sua fama è quantificabile in una unità di misura che difficilmente sbaglia i calcoli: la folla che ogni giorno si accalca e attende in piazza Sannazaro per entrare nel suo locale da quasi duecento coperti e assaggiare una pizza che trova la sua cifra nell'impasto leggerissimo e idratato. È la porzione d'acqua il segreto del successo, oltre alla lunga lievitazione. Al primo morso è già una garanzia. Perché **Ciro Salvo** è un pizzaiolo ricercato, se la consistenza della pizza è delicata, il topping non è da meno. Nei condimenti accedono principalmente materie prime, meglio se locali e altamente selezionate. Fiordilatte di Agerola, alici di Cetara, pomodoro San Marzano dop. Il chiaro e più diretto riconoscimento è il favore del pubblico. Tra le più richieste, la pizza carciofi e capocollo di Martina Franca, papacelle e provolone del Monaco dop, il classico ripieno fritto con ricotta di latte nobile, provola di Agerola, cicoli di maiale artigianali di Mugnano del Cardinale. O la frittatina di bucatini con interno di macinato di manzetta prussiana al sugo di pomodori biologici. Una formula rodada volata anche all'estero, a Londra, dove 50 Kalò ha aperto una sede, nella centralissima Trafalgar Square. E un angolo di ospitalità a Napoli, un bed & breakfast by **Ciro Salvo** dal nome "50 suite" a via Pergolesi, a pochi metri dal lungomare partenopeo e con sei camere in un palazzo dei primi anni del secolo scorso. Implementata la proposta dei vini, sessantasette le etichette in carta provenienti da quarantanove cantine e selezionate direttamente da Salvo. Con una rarità per le pizzerie: la possibilità di ordinare e gustare champagne al calice.



**Il pizzaiolo**

**CIRO SALVO**

Terza generazione di pizzaioli, classe 1977, **Ciro Salvo** ha una lunga tradizione di famiglia alle spalle, eredità che ha traghettato verso l'innovazione con una visione creativa che lo ha portato a un processo di crescita che si va affinando sempre più negli anni. La sua prima "scuola" è stata la pizzeria della nonna, aperta a Portici nel 1968, lì ha appreso l'arte dell'impasto e i segreti del forno che ancora oggi diffonde attraverso corsi e degustazioni. Ha inaugurato 50 Kalò nel 2014.



**La pizza**

Vero bestseller e ormai indiscusso cult, la pizza e patate è la creazione dell'anno per 50 Kalò. L'idea è semplice, il risultato sorprendente: l'identico e tipico condimento che da sempre è utilizzato a Napoli per la realizzazione dell'iconica pasta e patate è dosato sulla pizza. Ecco allora che sedano, carote, cotiche, croste di parmigiano e naturalmente patate approdano sul disco. In aggiunta, provola di Agerola, olio extravergine d'oliva Colline Salernitane Torretta e pepe nero chiudono l'equilibrio del gusto.

PIZZERIE

50 KALÒ  
PIAZZA SANNAZARO 201B - NAPOLI - [www.50kalo.it](http://www.50kalo.it) - ☎ 081 19204667  
Chiuso: mai - Ferie: due settimane ad agosto - 📞 190 - € 15/20  
Pizzeria



È tra le pizzerie assolutamente più gettonate di Napoli, la sua fama è quantificabile in una unità di misura che difficilmente sbaglia i calcoli: la folla che ogni giorno si accalca e attende in piazza Sannazaro per entrare nel suo locale da quasi duecento coperti e assaggiare una pizza che trova la sua cifra nell'impasto leggerissimo e idratato. È la porzione d'acqua il segreto del successo, oltre alla lunga lievitazione. Al primo morso è già una garanzia. Perché **Ciro Salvo** è un pizzaiolo ricercato, se la consistenza della pizza è delicata, il topping non è da meno. Nei condimenti accedono principalmente materie prime, meglio se locali e altamente selezionate. Fiordilatte di Agerola, alici di Cetara, pomodoro San Marzano dop. Il chiaro e più diretto riconoscimento è il favore del pubblico. Tra le più richieste, la pizza carciofi e capocollo di Martina Franca, papacelle e provolone del Monaco dop, il classico ripieno fritto con ricotta di latte nobile, provola di Agerola, cicoli di maiale artigianali di Mugnano del Cardinale. O la frittatina di bucatini con interno di macinato di manzetta prussiana al sugo di pomodori biologici. Una formula rodada volata anche all'estero, a Londra, dove 50 Kalò ha aperto una sede, nella centralissima Trafalgar Square. E un angolo di ospitalità a Napoli, un bed & breakfast by **Ciro Salvo** dal nome "50 suite" a via Pergolesi, a pochi metri dal lungomare partenopeo e con sei camere in un palazzo dei primi anni del secolo scorso. Implementata la proposta dei vini, sessantasette le etichette in carta provenienti da quarantanove cantine e selezionate direttamente da Salvo. Con una rarità per le pizzerie: la possibilità di ordinare e gustare champagne al calice.

**Il pizzaiolo**

Terza generazione di pizzaioli, classe 1977, **Ciro Salvo** ha una lunga tradizione di famiglia alle spalle, eredità che ha traghettato verso l'innovazione con una visione creativa che lo ha portato a un processo di crescita che si va affinando sempre più negli anni. La sua prima "scuola" è stata la pizzeria della nonna, aperta a Portici nel 1968, lì ha appreso l'arte dell'impasto e i segreti del forno che ancora oggi diffonde attraverso corsi e degustazioni. Ha inaugurato 50 Kalò nel 2014.

