

TheFork Awards 2023: 50 Kalò di Ciro Salvo vince il People's Choice Award

È la sede capitolina della pizzeria dai natali partenopei ad aver conquistato il premio più prestigioso dei TheFork Awards by Identità Golose. Premi "geografici" anche per Verso di Milano (Nord) e Sustanza di Napoli (Sud)



TheFork Awards 2023: 50 Kalò di Ciro Salvo vince il People's Choice Award

È la sede capitolina della pizzeria dai natali partenopei ad aver conquistato il premio più prestigioso dei TheFork Awards by Identità Golose. Premi "geografici" anche per Verso di Milano (Nord) e Sustanza di Napoli (Sud)



<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/34176/dallitalia/thefork-awards-2023-50-kalo-di-ciro-salvo-vince-il-peoples-choice-award.html>

IDENTITÀ' GOLOSE
Giornale Online

Pagina 1 di 2

È **50 Kalò di Ciro Salvo a Roma**, il ristorante vincitore del *People's Choice Award*, il prestigioso premio dell'edizione 2023 dei **TheFork Awards by Identità Golose**: la gran finale è ancora in corso a Palazzo Mezzanotte, a Milano, un evento che quest'anno ha introdotto la grande novità di avere ospitato tutti i ristoranti in gara – 43 in totale – oltre che la giuria composta da 54 top chef italiani. A loro, come di consueto, è stato affidato lo scrupoloso compito di segnalare i migliori talenti del panorama nazionale, tra nuove aperture o nuove gestioni.

Una grande soddisfazione, quindi, per il maestro pizzaiolo **Ciro Salvo**, già patron della sede storica in Piazza Sannazzaro a Posillipo, Napoli, nata nel 2014, oltre che autore delle deliziose creazioni in carta.



24-10-2023

TheFork Awards 2023: 50 Kalò di **Ciro Salvo** vince il People's Choice Award

È la sede capitolina della pizzeria dai natali partenopei ad aver conquistato il premio più prestigioso dei TheFork Awards by Identità Golose. Premi "geografici" anche per **Verso** di Milano (Nord) e **Sustanza** di Napoli (Sud)



<https://www.identitagolose.it/sito/it/44/34176/dallitalia/thefork-awards-2023-50-kalo-di-ciro-salvo-vince-il-peoples-choice-award.html>

IDENTITÀ' GOLOSE
Giornale Online

Pagina 2 di 2

24 ottobre 2023

“50” come pane nella cabala napoletana (nella smorfia equivale a “o ppane”); “kalò” come buono, dal gergo dei pizzaioli, una parola che origina dal greco *kalos*: bello, buono. Esattamente come lo è la pizza che ogni giorno viene sfornata nelle tre sedi sparse in Italia e nel mondo: 2014, Napoli; 2018, Londra, poi nel 2022 è la volta della Città Eterna. La pizzeria **50 Kalò di *Ciro Salvo*** a Roma è stata nominata da **Mauro Uliassi**, chef del ristorante **Uliassi**, 3 stelle Michelin a Senigallia (Ancona) che motiva così la sua scelta: «**Ciro Salvo** è un professionista di grande esperienza, e la qualità delle sue pizze è una certezza, anche a Roma».

Sono stati assegnati anche altri premi. Quelli per aree geografiche vedono svettare, per l'area "Centro Italia", ovviamente lo stesso **50 Kalò**; per il Nord, allori per **Verso**, il nuovo ristorante milanese dei fratelli **Capitanoo**; per il Sud, invece, premiato **Sustanza**, il locale partenopeo di **Marco Ambrosino**.

