



21 gennaio 2022

## La mia Napoli

## CIRO SALVO

Nato a Napoli nel 1977 ha cominciato a mettere le mani in pasta a 13 anni nella pizzeria della nonna a Portici. Nel 1986, dopo il diploma, sceglie come professione il pizzaiolo. I primi passi li muove grazie alle indicazioni di suo padre Giuseppe, pizzaiolo di antica scuola, che gli trasmette anche

senso del sacrificio, della dedizione e della dignità del lavoro. A vent'anni decide di capirne di più e inizia a studiare la chimica della lievitazione, le temperature, le farine e le relazioni tra idratazione ed elasticità dell'impasto. Nel 2014 lascia la provincia vesuviana per aprire a Napoli 50 Kalo.

### Maria Chiara Aulisio

Una cosa che non metterebbe mai sulla pizza? La frutta. Poi - volendo - per quanto riguarda mais, panna, wurstel e roba(ccia) simile, "ci possiamo pure ragionare, ma pere, mele, banane, pezzi d'ananas o, peggio, fette di kiwi, proprio no". Ciro Salvo - una media di ottomila pizze alla settimana, 120 dipendenti, un locale anche a Londra e un fatturato, a dire poco, invidiabile - non ha dubbi: "più la pizza è classica, meglio è. Parola di "50 Kalo".

### LA SCHEDA

### Margherite modello Napoli a due passi da Trafalgar Square

A due passi da Trafalgar Square la pizzeria gestita da Ciro Salvo raccoglie unanime consenso di critica e di pubblico. Ormai è un riferimento nella capitale per tutti gli amanti della pizza napoletana. Gli ultimi mesi non sono stati certo facili tra stop and go ma la fama della pizzeria resta intatta anche perché il delivery, assicurato nel raggio di tre chilometri, ha funzionato bene mantenendo il forno acceso. Lo stile del locale londinese è esattamente uguale a quello di Napoli.



# «Mille pizze al giorno così ho sedotto Napoli»



**IL PROTAGONISTA**  
Ciro Salvo con i giovani pizzaioli del suo staff da "50 Kalo" in piazza Sannazaroc. In media sforniamo sette, ottomila pizze a settimana

In più rispetto a quello che preparavo mio padre. Cercavo un metodo nuovo, identitario, che potesse rappresentarmi in maniera innovativa.  
«L'ha trovato?»  
«Certo»  
Qual è la caratteristica?  
«La super idratazione».  
Che cosa vuol dire?  
«Lavorare la farina con una percentuale di acqua superiore alla media. Il risultato è una pizza estremamente soffice, morbida e digeribile. Ma bisogna fare molta attenzione: un impasto così richiede una mano assai allenata altrimenti c'è il rischio di incollare la pizza al banco. E da 50 Kalo non deve mai succedere».  
"50 Kalo", che cosa vuol dire?  
«Torniamo sempre all'impasto. Nel nostro gergo si chiama "50". Quando ci parliamo tra noi non diciamo "com'è l'impasto?" ma "com'è 'o 50?" E poi "kalo", pure questo un termine nostro che, però, ha radici antiche. Viene dal greco: kalos, buono».  
Quindi esiste un linguaggio dei pizzaioli?  
«Il forno è sempre stato in bella vista: nelle pizzerie di una volta si parlava in codice per non farsi capire dai clienti. Oggi si usa meno ma fa parte della nostra tradizione e bisogna conoscerla. Lo dico sempre ai "miei" ragazzi».  
Che cosa?  
«Sono tre le regole del successo, anzi quattro: impegno, passione, rispetto delle antiche tradizioni e una botta di fortuna. Che non guasta mai».

personali. Mi ritrovai solo e dovevo ricominciare da zero».  
**Disoccupato?**  
«Quello mai. Andai a lavorare quasi subito da "Masse" a Torre Annunziata. Dopo qualche settimana cominciai a arrivare un sacco di gente, ancora una volta senza social e senza alcun tipo di pubblicità».  
**Altro successo, quindi.**  
«Merito del mio impasto».  
**Speciale?**  
«Diciamo che ho rivoluzionato la "ricetta" di famiglia. Volevo qualcosa

Prima Portici poi San Giorgio a Cremano e infine piazza Sannazaroc la mia scommessa

Amo tradizione e semplicità e non chiedo di mettere mais wurstel e frutta sull'impasto

**IL MATTINO**  
Caltagirone Editore  
Tiratura: 46.000 copie



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi