

IL MATTINO piccolo

9 aprile 2020

«Nuove regole o la Ue è finita»

Debito condiviso. Conte va all'attacco: «Allentare i vincoli di bilancio o faremo per conto nostro» Germania e Olanda ancora rigide, ma su Covid-bond e Mes "ammorbidenti" si continua a trattare

La crisi che verrà
IL SUD E IL PESO DELLO SCOTLAND. ASIMMETRICO

Il Piano Moravetz
L'EMERGENZA CHE PUÒ DARLE UNA SCOZZA

Cina, fine del coprifuoco
la grande fuga da Wuhan

Gli aiuti e la barozzista
Decreto liquidità, se basta un fido concesso per non avere preventivi

Schwarzhauser
Vincenzo Corbi, via ai test sull'arrivo dei primi risultati previsti in estate

La strategia del governo
Le ripercussioni per avere successo, dove va la fase pre-pandemica di Confindustria

Il direttore del Quirinale
«L'apri che vincerà non valgono gli altri due»

Il Consiglio superiore della sanità - Divisi, tocca la Campania

Tragedia aerea Tra Toscana e Liguria
Per l'Anas «controlli a posto» ma dopo 5 mesi crolla il ponte

Buona PASQUA
Deco Supermercati
OFFERTE VALIDE FINO AL 13 APRILE 2020

#Io resto a casa
Salvo: «Sport e impasti così mi tengo in forma»
Bruno Majorano a pag. 38



L'intervista **Ciro Salvo**

«Ginnastica e margherite così mi tengo in forma»

► Il pizzaiolo e imprenditore di 50 Kalò ► «Sperimento impasti nuovi a base di cereali: un modo per non ingrassare»

Bruno Majorano

Certe passioni non finiscono di certo per un po' di isolamento e allora se il forno della tua pizzeria (50 Kalò) è necessariamente spento, ci pensa quello di casa a tenerti compagnia. È proprio così che passa le sue giornate **Ciro Salvo**, pizzaiolo per tutte le stagioni. Si è organizzato con la materia prima e con il forno di casa, che non è a legna come quello professionale, ma fa il suo dovere. Risultato: pizza quasi tutti i giorni, ma con una sola regola, mantenere la linea. Perché quella, per **Ciro**, viene anche prima di una buona pizza margherita.

Qual è il suo segreto per mantenersi in forma?
«L'allenamento quotidiano. Prima della quarantena andavo in palestra, ora mi sono dovuto organizzare a casa».

Come?
«Ho comprato delle attrezzature per allenarmi: manubri con pesi regolabili, tappetini per gli addominali... insomma tutto il necessario. E ora il salone di casa è diventato la mia palestra. Perché ci tengo molto alla cura del corpo».

E per darsi la carica?
«Musica, musica e ancora musica».

Di che genere?
«A me la musica piace tutta. Ma durante gli allenamenti preferisco quella che ti carica. Soprattutto

rock. E spazio dai Queen a Vasco Rossi passando per i Coldplay».

E in tv?
«Guardo molti programmi di food. C'è un canale specializzato che è anche abbastanza istruttivo».

Film?
«Qualcosa, ma senza esagerare».

Serie tv?
«Assolutamente no».

Come mai?
«Non ho la pazienza di starci dietro fino alla fine».

E dopo gli allenamenti come passa le sue giornate?
«Faccio molte pizze».

In casa?
«Certo. Sto sfruttando questo periodo in cui la pizzeria è chiusa per sperimentare e studiare qualcosa di nuovo da proporre poi ai miei clienti».

Ovvero?
«Provo impasti: un giorno lo faccio con il farro, uno col frumento, poi con la segale. Insomma sempre con cereali diversi. Faccio vari mix di cereali. Questo anche perché a tavola sono un salutista».

Quindi niente pane?
«No, ma il pane che mangio è solo integrale: praticamente in casa ne ho una scorta. Poi riso e molti legumi e pasta. Per mia fortuna non corro il rischio di ingrassare in questi giorni a casa».

Nessun peccato di gola?
«Niente lasagna, niente pasta al forno. Dolci quasi nulla».

Ma uno sgarro lo farà...
«Uno sì, lo ammetto: il casatiello».

Fatto in casa anche quello?
«Una cosa è certa: il casatiello non mancherà mai a casa mia. Ovviamente lo faccio io e infatti domani inizio la preparazione, poi sabato lo cuocio».

Preparazione lunga...
«Ci vogliono 24 ore di lievitazione».

Vabbè, visto che ci siamo, sveliamo la sua ricetta.
«Niente di particolare, è quella classica: impasto da pane pizza con l'aggiunta della sugna, uova sode e salumi tagliati in modo microscopico. Dopo aver lasciato lievitare l'impasto lo farisco con tutti gli ingredienti e poi lo lascio lievitare un'altra volta prima di metterlo in forno».

Gli ingredienti non sono il massimo della leggerezza.
«Lo so, ma il casatiello deve essere una "bomba", pensare di farlo light non avrebbe senso. Il casatiello è uno sgarro, e quando sgarri devi farlo bene».

Diceva che in casa fa anche le pizze: la sua preferita?
«Senza dubbio la margherita. Ne mangio anche una al giorno».

Ma in casa non avranno lo stesso sapore di quelle della pizzeria...
«È inutile cercare di replicare la margherita del forno a legna. E

#Io resto a casa
Salvo: «Sport e impasti così mi tengo in forma»
Bruno Majorano a pag. 38

L'intervista **Ciro Salvo**

«Ginnastica e margherite così mi tengo in forma»

► Il pizzaiolo e imprenditore di 50 Kalò ► «Sperimento impasti nuovi a base di cereali: un modo per non ingrassare»

Bruno Majorano

Certe passioni non finiscono di certo per un po' di isolamento e allora se il forno della tua pizzeria (50 Kalò) è necessariamente spento, ci pensa quello di casa a tenerti compagnia. È proprio così che passa le sue giornate **Ciro Salvo**, pizzaiolo per tutte le stagioni. Si è organizzato con la materia prima e con il forno di casa, che non è a legna come quello professionale, ma fa il suo dovere. Risultato: pizza quasi tutti i giorni, ma con una sola regola, mantenere la linea. Perché quella, per **Ciro**, viene anche prima di una buona pizza margherita.

Qual è il suo segreto per mantenersi in forma?
«L'allenamento quotidiano. Prima della quarantena andavo in palestra, ora mi sono dovuto organizzare a casa».

Come?
«Ho comprato delle attrezzature per allenarmi: manubri con pesi regolabili, tappetini per gli addominali... insomma tutto il necessario. E ora il salone di casa è diventato la mia palestra. Perché ci tengo molto alla cura del corpo».

E per darsi la carica?
«Musica, musica e ancora musica».

Di che genere?
«A me la musica piace tutta. Ma durante gli allenamenti preferisco quella che ti carica. Soprattutto

Nessun peccato di gola?
«Niente lasagna, niente pasta al forno. Dolci quasi nulla».

Ma uno sgarro lo farà...
«Uno sì, lo ammetto: il casatiello».

Fatto in casa anche quello?
«Una cosa è certa: il casatiello non mancherà mai a casa mia. Ovviamente lo faccio io e infatti domani inizio la preparazione, poi sabato lo cuocio».

Preparazione lunga...
«Ci vogliono 24 ore di lievitazione».

Vabbè, visto che ci siamo, sveliamo la sua ricetta.
«Niente di particolare, è quella classica: impasto da pane pizza con l'aggiunta della sugna, uova sode e salumi tagliati in modo microscopico. Dopo aver lasciato lievitare l'impasto lo farisco con tutti gli ingredienti e poi lo lascio lievitare un'altra volta prima di metterlo in forno».

Gli ingredienti non sono il massimo della leggerezza.
«Lo so, ma il casatiello deve essere una "bomba", pensare di farlo light non avrebbe senso. Il casatiello è uno sgarro, e quando sgarri devi farlo bene».

Diceva che in casa fa anche le pizze: la sua preferita?
«Senza dubbio la margherita. Ne mangio anche una al giorno».

Ma in casa non avranno lo stesso sapore di quelle della pizzeria...
«È inutile cercare di replicare la margherita del forno a legna. E

infatti quella che faccio a casa è alta, soffice, alveolata e leggera». **Perché, qual è la differenza tra le due cotture?**

«La pizza napoletana ha una cottura veloce, mentre nel forno di casa non raggiungi mai gli stessi gradi di calore».

In questi giorni ha sperimentato qualche "gusto" nuovo?

«Per ora ho fatto tante margherite, poi ho provato salsiccia e friarielli e la pizza frita. Diciamo che sono andato sul classico».

Il consiglio per la pizza fai da te perfetta?

«Sta tutto nella cottura. La teglia deve essere sottile e il forno deve essere portato alla massima temperatura. Si inizia la cottura alla base del forno per farla cuocere sotto: per 5-6 minuti. Poi si passa nella parte alta del forno per altri 7-8 minuti così da avere una cottura uniforme. Due o tre minuti prima di toglierla definitivamente si aggiunge il fiordilatte che deve essere asciugato per bene. L'olio si aggiunge alla fine e a crudo: così

può essere apprezzato al meglio». **Risultato?**

«Cuore soffice e base croccante». **Ma veniamo a un tema di attualità: il delivery per i ristoranti.**

«Sono ovviamente favorevole e ho anche firmato una petizione. Penso che in questo modo potremmo anche aiutare a smaltire le file ai supermercati e poi da un punto si dovrà pur ripartire. Diversamente tutto il comparto della ristorazione rischia di collassare, tanto più che non abbiamo ricevuto sostegno da parte del Governo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ISOLAMENTO
Ciro Salvo si è organizzato con la materia prima e con il forno di casa: così riesce a mangiare pizza quasi tutti i giorni, ma sempre con un occhio alla linea



PIZZAIOLO Ciro Salvo l'anima di "50Kalò" con gli attrezzi a casa



DA DOMANI INIZIO A SFORNARE IL CASATIELLO CHE NON PUÒ MAI MANCARE



IL SEGRETO DELLA PIZZA A CASA È NELLA COTTURA