



12 novembre 2020

## Il posto insolito

# Firmata 50 Kalò la buona pizza va a domicilio

*Oltre la pizza c'è uno stile di gestione da conoscere. Basta entrare nella prima delle sale di "50 Kalò". Su un banco, come trofei sono esposte tre bottiglie mini. Le etichette: Madonna dell'Ulivo di Serre, Marsicani di Morigerati, Fan di Venticano. Tre dei migliori produttori italiani di olio. Non si sa bene da quanto tempo l'extravergine di alta qualità sia entrato in pizzeria, ma chi l'ha portato. Tra i primi sono stati i Salvo, "pizzaioli da tre generazioni", come rimarca l'insegna del locale di San Giorgio a Cremano. La pizza può anche dividere fratelli ma alla fine moltiplica un brand. Ciro è a Mergellina in piazza Sannazaro. Più che lo chef apprezzato a Napoli come a Londra, appare con il taglio severo e pensoso di un comandante nella buriana. Settanta dipendenti, nessuno in cassa integrazione. È il suo più grande orgoglio. In tempi disperati per altri, è un esempio di saggia impresa: quasi a zero i margini di guadagno, ma non riduce di un grammo l'eccellenza dei suoi prodotti. Olio tra i più cari, versato sempre a crudo: nell'incontro con la pizza calda appena sfornata l'extravergine trova la temperatura ideale per liberare profumi fruttati e retrogusto. Latticini di Ruocco, mozzarella di Fierro, San Marzano dop e pomodorini vesuviani, accurata an Pizza in 24 versioni, con mortadella e funghi cardoncelli quella che fa tendenza, intriganti tutti i fritti della tradizione. Solo così può spedire a casa tra le 150 e le 600 pizze fumanti, dipende dai giorni. Nel tempo del virus, Ciro non piega la testa. Riesce a tenerla molto alta. - a.c.*

Dove

---

**Pizzeria "50 Kalò"**  
di  
Ciro Salvo,  
piazza Sannazaro  
081-19204667,  
pizza da 5  
(marinara) a 9,50  
euro. Consegna  
in esclusiva Uber



**LA REPUBBLICA-NAPOLI**  
GEDI Gruppo Editoriale  
Tiratura. 15.000 copie

rassegna stampa a cura di

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