

la Repubblica  
Napoli

9 maggio 2021

Coronavirus, mancano i vaccini stop alla Mostra e a Capodichino

Alcisa: la mamma e lavoratrice ai tempi duri della pandemia

Concorso, lo stop di Brunetta Assunzioni, serve la prova scritta

Osimhen trascina il Napoli De Laurentis: "Bravo Gattuso"

Quando dire madre è d'riveria

Cinema l'arte difficile della critica

DeCo TAGLIATI X LA CONVENIENZA

Piazza del Gesù "Non ti pago"

L'intervista

# Ciro Salvo "Dal quartiere alla Champions League la mia pizza internazionale"

di Paolo Popoli

La tempra del nuotatore: spalle larghe, poche parole. Da ragazzo lavorava nella pizzeria di famiglia a Portici. Poi, nel 2014, il 34enne ha aperto a piazza Sannazaro "50 Kalò", sempre pienezza, seguito nel 2018 dalla sede a Trafalgar Square, nel cuore di Londra. Una bella storia imprenditoriale. «Da un'attività di quartiere - racconta il 43enne di San Giorgio a Cremano - ho raggiunto la mia Champions League». Dietro il successo ci sono fatica e studio. Con una ricerca su farine e lievitazione, Salvo ha reso l'impasto della tradizionale pizza napoletana più leggera, soffice e digeribile. È il suo marchio, unico e apprezzato in tutto il mondo.

**Salvo, tutto ha inizio con sua nonna...**  
«Aveva otto figli. Nel dopoguerra vendeva pizze fritte e "a otto". Nel 1968 ha aperto la pizzeria a Portici».

**Qui, sotto la guida di suo padre Giuseppe, arriva lei.**

«Avevo tredici anni, ci andavo dopo la scuola. Un locale piccolo, ma sempre pieno, con tanto asporto. Mio padre, morto nel 2004, mi ha trasmesso il modo di condurre l'attività con responsabilità e cura maniacale in tutti gli aspetti, soprattutto l'amministrazione e i pagamenti».

**Il suo consiglio?**  
«Il controllo. "Ciro, l'attività funziona se non la lasci mai sola"».

**Il lavoro le ha tolto un po' di adolescenza?**

«Vedevo i miei coetanei al tavolo mentre io ero al banco. Allora ne soffrivo, ma ora sono contento. Mi ha fatto diventare quello che sono. Ai ragazzi farebbero bene meno distrazioni. La formazione con mio padre, campione italiano di pugilato

dilettanti, è stata come il Battaglione San Marco: fatica e insegnamenti validi».

**Lei, però, ha fatto nuoto.**  
«Mi ha insegnato la meticolosità. Un'azienda rispecchia il proprietario. La mia è un'attività molto identitaria, mi riconosco nella mia pizza e nel mio locale».

**Il segreto è nell'acqua, si dice.**  
«La pizza della famiglia Salvo si è tramandata secondo i canoni della tradizione napoletana. Ma a me non piaceva sentirmi dire "noi abbiamo sempre fatto così" senza capire il perché. A diciott'anni ho iniziato a studiare le farine e la lievitazione. Ho perfezionato il prodotto di famiglia, già ottimo. La mia è la pizza napoletana classica, sottile e a ruota di carro, ma interpretata a modo mio con un impasto più soffice e digeribile. Ci vuole più acqua, il che richiede più maestria nella manipolazione».

**Si mette ancora al banco, Ciro?**  
«È il mio gioco preferito. Amo la pizza. La pizzeria è il mio habitat, ci ho trascorso gran parte del mio tempo».

**Continua a fare ricerche?**  
«L'impasto non è mai finito. E poi si deve esaltare con i sapori, 3 o 4 ingredienti al massimo, di qualità e in equilibrio».

**La semplicità è il suo stile.**  
«Sostanza e zero apparenza. Non smanetto sui social. Sono rimasto il ragazzo di sempre».

**È un capo severo?**  
«Esigente, ma anche amico dei dipendenti. Oggi sono centotrenta: 75 a piazza Sannazaro, 30 a Londra, il resto a "50 Panino" e al b&b sul lungomare».

**È andato oltre le sue aspettative?**  
«Avrei ereditato l'azienda di

famiglia, che ora non c'è più. Mi sarebbe bastato. Ma le cose vanno spesso diversamente dai nostri progetti. I numeri di "50 Kalò" sono sempre cresciuti fino al Covid. Abbiamo fatto sacrifici, gli investimenti sono nostri. Il locale è partito con 80 posti e un forno. Dopo due anni, ci siamo ampliati: due forni e 200 posti. Le cose si fanno piano piano. Un'azienda cresce se ha criterio, fatturato, personale qualificato e cultura del lavoro».

**È Londra?**  
«Nel 2018 già c'erano i marchi storici della pizza napoletana. "50 Kalò" l'ha portata a Trafalgar Square. Londra ha un bacino d'utenza infinito. Il locale è la metà di quello a Napoli, ma fa gli stessi numeri».

**Come si sopravvive alla crisi post-Covid?**  
«Sopravvive chi ha radici forti, ha lavorato bene, ha fatto cassa. Un'attività solida sa che quando si ricomincia, la gente torna. Io ho costruito la casa con i mattoni. Chi ha pilastri d'argilla, traballava e ora crolla. È chiaro, però, che il momento è particolare. Lavoriamo bene con l'asporto e i 50 posti all'esterno. Ma un locale con 75 dipendenti non può mantenersi con queste condizioni».

**Scelse lei il locale dove prima c'era "Il Sarago"?**  
«Ci abbiamo creduto in due, io e il commercialista Alessandro Guglielmini, mio socio al 50 per cento. Siamo complementari: lui per l'amministrazione, io per la parte operativa e gestionale. Non basta solo saper far bene le pizze».

**Da tutto il mondo le arrivano richieste di franchising.**  
«Per ora dico no. Preferisco la pizzeria fatta bene, controllata da

Napoli

Ma Napoli ci sono i concetti per diventare un'attività di quartiere...  
Ma ci sono tante altre difficoltà, dall'impasto alla consegna...  
È un impegno nel sociale?...  
A proposito di pizza è diventata un'attività...  
Qual è il suo sogno del futuro?...

Dietro il successo, c'è la fatica. A volte mi chiedono l'autografo, è imbarazzante. Dopo Londra, apriranno in un'altra grande città

A imprenditori: Ciro Salvo in due immagini dal nostro Riccardo Caruso

LA REPUBBLICA-NAPOLI  
GEDI Gruppo Editoriale  
Tiratura. 15.000 copie

me. Dopo Napoli e Londra, però, apriremo in un'altra grande città».

**Quante ore lavora al giorno?**

«Chi ha un'attività, non deve mai contare le ore di lavoro».

**E il tempo libero?**

«Per mia figlia, i viaggi e lo sport. Mi alleno anche per concedermi qualche peccato di gola».

**Geloso dei segreti del mestiere?**

«E chi non lo è. Ma senza allievi, non potrei far crescere l'azienda. A Londra ci sono i ragazzi che hanno iniziato a Napoli».

**Lascerebbe la sua città?**

«No. Al massimo farei un pensiero per Miami. Assomiglia a Napoli. Ma la nostra città ha bisogno di nuove idee, nuove forze e un cambio radicale di mentalità».

**Investire qui è difficile?**

«Lo è in Italia per la pressione fiscale e la burocrazia lenta e complicata».

Ma a Napoli ci sono le condizioni per lavorare bene».

**Ma ci sono tante altre difficoltà, delinquenza compresa.**

«È vero, ma la situazione non è più quella degli anni '80 e '90. Prima del Covid, la città stava vivendo un grande slancio, anche con un proliferare di ristoranti e pizzerie».

**A proposito: la pizza è diventata una moda?**

«Sono gli anni del maestro pizzaiolo che fa magie. Questo è il trend. Ma bisogna distinguere tra storytelling costruiti e chi fa questo mestiere da sempre».

**Qual è il suo luogo del cuore?**

«Piazza Sanmarzo. Sono pronto a contribuire per renderla più bella. Al posto di ombrelloni e sedie dei locali, vorrei vedere dei *dehors* ben fatti. Darebbero un contributo al

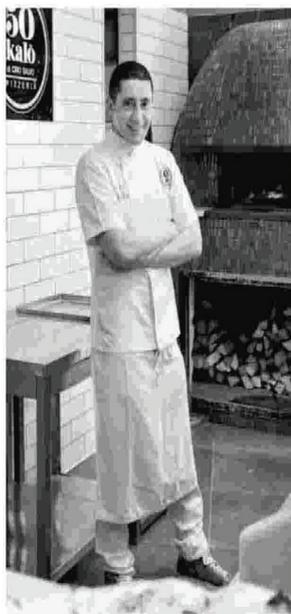
decoro architettonico della città: magari, assieme a una politica di restauro delle zone più importanti, più trasporto pubblico, più piste ciclabili».

**Si è mai impegnato nel sociale?**

«Certe cose vengono dal cuore, non c'è bisogno di pubblicizzarle. Tempo fa ho organizzato un evento al carcere di Nisida. Quei ragazzi hanno un vissuto difficile, hanno commesso errori, ma non sono mostri, hanno voglia di cominciare a vivere».

**Salvo, la fermano mai per un selfie?**

«Sì, è imbarazzante. Sarò bravo a fare le pizze, ma non faccio miracoli: quelli li fanno i medici che salvano le vite».



▲ **Imprenditore**  
Ciro Salvo in due immagini  
del nostro Riccardo Siano

—“—  
*Dietro il successo, c'è  
la fatica. A volte mi  
chiedono l'autografo,  
è imbarazzante. Dopo  
Londra, apriremo in  
un'altra grande città*

—”—

