

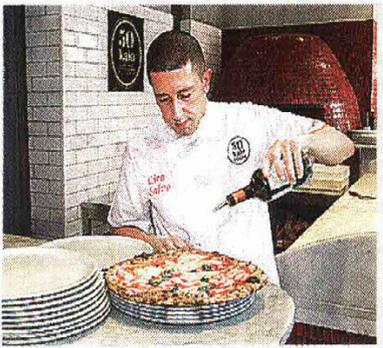


20 luglio 2018

Curiosando a Londra

di Gabriele Principato

La pizza di 50 Kalò sbarca in Inghilterra Montanare e drink a Trafalgar Square



La pizza napoletana da Mergellina a Westminster. Ha debuttato a Trafalgar Square, nel cuore di Londra, «50 Kalò», prima avventura all'estero di **Ciro Salvo**. Quarantuno anni, terza generazione di una famiglia di pizzaioli, è cresciuto aiutando la nonna nel locale di Portici, inizialmente come fornaio e poi all'impasto, prima di aprire la sua pizzeria (fra le sole sette segnalate quest'anno nella Guida Michelin) e trovare lo stile che l'ha reso celebre. Nella City proporrà la sua ricetta «buona, idratata e soffice», che serve a Napoli in Piazza Sannazaro. Si tratta di un impasto realizzato lavorando la farina con quantità d'acqua superiori a quelle della ricetta tradizionale, così da ottenere una pizza più leggera e digeribile. L'apertura londinese è un sogno che

si realizza. «Ci pensavo da alcuni anni — racconta Salvo — ma ho atteso il momento giusto, volevo trasferire l'identità e l'anima di "50 Kalò" e per farlo al meglio ho dovuto studiare la formula perfetta». Il locale — 200 metri quadri di spazio e 90 posti a sedere — ha un look anglo-napoletano: in un elegante interno vittoriano con colonne di marmo e soffitti decorati con stucchi spiccano un arredamento moderno, un angolo bar che serve cocktail e vini italiani, la cucina a vista e il forno artigianale rivestito di mattonelle rosse, identico a quello della pizzeria di Napoli. Nel menù classici come la margherita, la marinara e la «50 Kalò» con scarola, ma anche l'immane pizza frita col pomodoro.

È tutto vero: c'è un cibo giusto per ciascuno di noi (che può essere anche la pasta e non per forza la verdura). I ricercatori israeliani Eran Segal e Eran Elinor hanno presentato a Napoli il loro ultimo studio, un libro che ribalta gli stereotipi sulle diete: non esistono regole universali per chi è grasso, gli esseri "intermedi" formulano una risposta unica all'alimentazione per ogni individuo. Si può dunque creare un regime personalizzato. E per testare questo approccio è nato un progetto pilota: 50 bambini israeliani e 50 italiani sperimentarono la nutrizione tailor made basata sulla dieta mediterranea.

MANGIARE SU MISURA

La pizza di 50 Kalò sbarca in Inghilterra Montanare e drink a Trafalgar Square

LA DIETA SU MISURA

La dieta mediterranea è considerata la più sana e salutare. Ma non tutti sanno che esistono diete personalizzate per ogni individuo. Un libro di Eran Segal e Eran Elinor, presentato a Napoli, spiega come creare un regime alimentare su misura per ogni persona, basandosi sui suoi geni, il suo stile di vita e le sue preferenze. Il progetto pilota ha coinvolto 100 bambini israeliani e italiani, dimostrando che una dieta personalizzata può migliorare la salute e il benessere.