



**RISTORAZIONE ITALIANA  
 MAGAZINE**  
 Mensile  
 Accademia Group  
 Tiratura: 50.000 copie

di Elisa Vian

# CIRO SALVO

maestro dell'impasto

e appassionato cultore degli *ingredienti* che fanno della *pizza un capolavoro indiscusso*



**G**rande esponente della pizza napoletana tradizionale, Ciro Salvo rappresenta la terza generazione di una famiglia di pizzaioli napoletani. Dal 2014 ottiene numerosi e importanti riconoscimenti grazie al suo impasto altamente idratato, leggero e digeribile e all'attenzione quasi maniacale dedicata alla scelta degli ingredienti per le pizze: le migliori selezioni di

pomodoro, latticini, salumi e olio extravergine d'oliva aggiunto solo a crudo, a fine cottura. La sua pizzeria, 50 Kalò, ha sede in una delle piazze più storiche e belle della città a pochi passi dal lungomare di Mergellina. Ed oggi si presenta con 190 posti a sedere, due forni a legna e tre friggitrici per garantire rapidità di servizio e qualità agli ospiti. Non solo, da luglio 2018 Ciro Salvo ha

conquistato anche Londra con la sua prima pizzeria all'estero: 50 Kalò London nella centralissima Trafalgar Square, già celebrata dalla critica internazionale.

*In questo approfondimento parliamo della regione Campania, tra enogastronomia e personaggi. Cosa rappresenta per lei questo territorio?*

**C:** La Campania è una regione dalla geografia straordinaria:



vulcani, coste sabbiose e frastagliate, isole uniche nel loro genere, un mare pulito e pescoso, vallate e colline coltivate ad olivo e vite, crinali da viticoltura eroica, altipiani e boschi. Per chi si occupa di gastronomia è un paradiso in terra, abbiamo biotipi in Campania che non esistono altrove, oltre cento vitigni autoctoni, varietà di pomodoro che il mondo ci invidia, per non parlare di olio, limoni, noci e una sapienza artigianale che dà vita a prodotti come la mozzarella di bufala, il fior di latte di Agerola, il provolone del Monaco, le alici di Cetara e potrei continuare per ore. Quindi cosa rappresenta per

me la Campania? Un'ispirazione continua, la culla di ogni sapore, il posto dove sono nato e che non cambierei per nessun altro nel mondo.

**Dal punto di vista enogastronomico, quali sono i prodotti campani ai quali è più affezionato o predilige nelle sue preparazioni?**

**C:** Naturalmente il pomodoro e nelle sue più svariate tipologie. Poi il Fior di latte di Agerola, ma anche l'olio extravergine d'oliva delle colline salernitane ed an-



cora una piccola rarità locale, il broccolo aprilatico di Paternopoli che è un piccolo borgo dell'Irpinia.

**La sua pizza è caratterizzata da un impasto super idratato. Ci può spiegare cosa significa?**

**C:** Aggiungo molta acqua all'impasto, quasi al limite della lavorabilità. Il risultato è un impasto molto idratato che conferisce leggerezza e digeribilità. Utilizzo poi farine a basso tenore proteico che seleziono personalmente e la lievitazione non è inferiore a 20 ore a temperatura ambiente. Il risultato è una pizza soffice, morbida, altamente digeribile.

## Perché 50 Kalò?

50 Kalò, nel gergo non scritto usato da secoli dai pizzaioli, vuol dire "impasto buono". I pizzaioli usano infatti dire kalò per indicare qualcosa di buono e skatà per dire cattivo; parole di origine greca (kalos in greco significa bello, buono) che nel corso dei secoli hanno incontrato le infinite sfumature di suoni e parole del dialetto partenopeo. Il 50 infatti nella cabala e nella smorfia partenopea è il pane e i pizzaioli sono maestri dell'arte bianca, si sa. 50 kalò è dunque l'impasto, il panetto buono, da cui nasce una pizza buona, condita con i migliori ingredienti.

**Secondo lei, come sarà il futuro della pizza napoletana tra tradizione e cornicioni?**

**C:** Credo nella pizza tradizionale, nella semplicità, nella riconoscibilità immediata dei sapori. La pizza buona e digeribile, senza voli pindarici, fatta con ingredienti buoni e di qualità è la pizza del futuro. Con la semplicità e la ricerca della qualità è difficile sbagliare.

