



## 50Kalò di Ciro Salvo

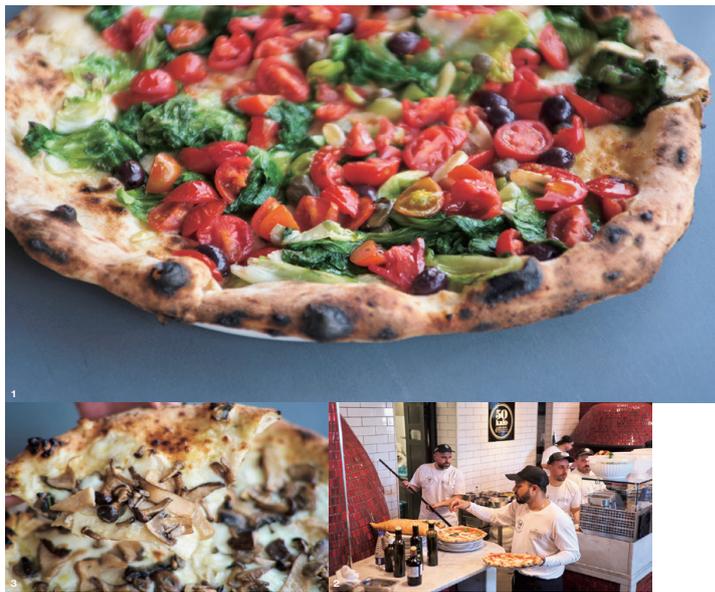
チンクワンタカロー・ディ・チーロ・サルヴォ

### 伝統を学びその先へ コンテンポラリーの先駆者

ナポリ郊外で3代にわたりピッツェリアを営むファミリーに生まれたチーロ・サルヴォ氏。彼が働いていた郊外のサンジョルジョ・ア・クレマーノの店は人気を博し、週末になると、噂を聞いて駆け付けナポリの人々で大混雑していた。2014年ナポリに初めて自分の店を持ち、店名の50はナポリの伝承でパンの生地、「Kalò」はギリシャ語由来で良いという意味で、「生地の美味しさを楽しんでほしい」という思いが込められている。生地の軽さ、口当たりのよさが評判になり、すぐさま行列のできる人気店に。ピッツァにのせる素材にも力を注いでおり、スローフード協会の認定食材や、地元カンパニア州の希少トマトや野菜、チーズなどを用いている。使う具材をメニューに記載することも当時としては画期的だった。今ではシェフガイドに載るイタリアのピッツェリア10軒に選ばれ、実力店として多くのファンに愛されている。

1 店の名前がついた「チンクワンタカロー」9.50€。チーズを使わず蒸しエンダイブ(スカローラ)と、トラーナ産黒オリーブ、サリーナ産ケーパーなどがのっている。2 厨房には2つの窯がある。3 「トリス・ディ・ファンギ」9.50€には、カルドンチェッリ、ジャンピニオンなどがたっぷり。

DATA Piazza Sannazaro201/B, Napoli  
 ☎ 081 1920467 50kalo.it  
 営業12時～16時30分、18時30分～24時30分  
 無休 ※予約不可



## CREA TRAVELLER Magazine Periodico

