

Nuove aperture

**50 Kalò
raddoppia a
Napoli**

23 Maggio 2024 | Redazione

Ciro Salvo, pizzaiolo affermato e fondatore del famoso marchio di pizza partenopeo, aprirà il primo giugno la seconda insegna nel capoluogo campano che, eccezionalmente, accetterà prenotazioni.

<https://www.foodandwineitalia.com/50-kalo-raddoppia-a-napoli/>

**FOODANDWINE
ITALIA
Giornale Online**

16 luglio 2024

50 Kalò raddoppia a Napoli

23 Maggio 2024 | Redazione



Ciro Salvo, pizzaiolo affermato e fondatore del famoso marchio di pizza partenopeo, aprirà il primo giugno la seconda insegna nel capoluogo campano che, eccezionalmente, accetterà prenotazioni.

È partito da Napoli 10 anni fa, aprendo nel 2014 la sua prima e storica pizzeria in piazza Sannazaro. Da quel momento **Ciro Salvo**, founder e maestro pizzaiolo di **50 Kalò** si è guadagnato "sul campo" il riconoscimento come uno dei migliori artigiani dell'arte bianca in circolazione. Dopo aver portato il suo impasto ad alta idratazione – caratteristica inconfondibile delle sue pizze che rimangono leggere e digeribili grazie a una notevole presenza di acqua che viene utilizzata per lavorare la farina – a Londra nel 2018 e a Roma nel 2022, **Salvo ha scelto nuovamente la città partenopea per aprire la quarta insegna del brand.**

La data di inaugurazione? **Il primo giugno** in piazza della Repubblica (antistante il Consolato Americano). A fare felice il pubblico, questa volta, è la possibilità di prenotazione (contrariamente a quanto accade nelle pizzerie di successo napoletane) all'interno del nuovo spazio – pensato dall'architetto Maurizio Vesce – che assomiglia molto all'insegna già presente in via Flavia nella Capitale. Il pizzaiolo campano per questa nuova apertura ha deciso dunque di puntare su **un'offerta più slow e meno fast**, dove gli ospiti possono godersi in tranquillità le pizze che hanno reso famoso il suo brand: dalla classica *Margherita* con i pomodori bio di Casa Marrazzo alla *Pizza e Patate* che omaggia la tradizione partenopea; dalla *Cacio e pepe a modo mio* – con mozzarella di bufala, pecorino bagnolese, pepe nero e stracciatella di bufala – alle varianti vegetariane che compongono il menu tra cui la *50 Kalò*, una marinara con la scarola.

Oltre all'inedita modalità di fruizione dell'esperienza, c'è una particolare **attenzione al vino**: la cantina comprenderà una buona selezione di etichette prettamente campane, qualche chicca proveniente dall'Italia e una piccola selezione di Champagne.



Maggiori informazioni

50 KalòPiazza della Repubblica 2, Napoli
50Kalò.it

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi