

Notizie Ristoranti

Nuove pizzerie 2022: Ciro Salvo a Roma e le novità di Napoli, Milano e Firenze

16 Mag 2022, 19:32 | a cura di Antonella De Santis



CRESCERE LA QUALITÀ, SI DIFFONDE IL VERBO DELLA PIZZA D'AUTORE, SI MOLTIPLICANO PROGETTI IMPRENDITORIALI ANCORA PIÙ AMBIZIOSI. A MILANO LA PIZZA DI ROBERTO CONTI, MENTRE A ROMA TUTTI ATTENDONO L'ARRIVO DI CIRO SALVO. E NAPOLI? CAMBIA IL FORMAT DI DIEGO VITAGLIANO MENTRE IN TOSCANA GABRIELE DANI SALUTA LARGO 9 E CAMBIA FORMAT AL SUO LOCALE DI CECINA

GAMBERO ROSSO

17 maggio 2022

pag 1 di 2

Notizie Ristoranti

Nuove pizzerie 2022: Ciro Salvo a Roma e le novità di Napoli, Milano e Firenze

16 Mag 2022, 19:32 | a cura di Antonella De Santis



CRESCERE LA QUALITÀ, SI DIFFONDE IL VERBO DELLA PIZZA D'AUTORE, SI MOLTIPLICANO PROGETTI IMPRENDITORIALI ANCORA PIÙ AMBIZIOSI. A MILANO LA PIZZA DI ROBERTO CONTI, MENTRE A ROMA TUTTI ATTENDONO L'ARRIVO DI CIRO SALVO. E NAPOLI? CAMBIA IL FORMAT DI DIEGO VITAGLIANO MENTRE IN TOSCANA GABRIELE DANI SALUTA LARGO 9 E CAMBIA FORMAT AL SUO LOCALE DI CECINA

Nuove pizzerie 2022 da provare Ciro Salvo a Roma

150 coperti in 500 metri quadrati disposti su due livelli, nel quartiere Sallustiano, a pochi passi da via XX Settembre e dalla breccia di Porta Pia. A firmare lo spazio, l'architetto **Maurizio Vesce**, a firmare la pizza, invece l'amico d'infanzia **Ciro Salvo**, che con questa insegna capitolina arriva a contare tre locali sotto l'insegna **50 Kalò**: dopo il primo di Napoli, del 2014 a piazza Sannazzaro e il secondo, a **Londra, nel 2018**. Un tritico che punta – con grande coerenza – ai capisaldi del brand: marinara, margherita (tra cui quella della casa con pomodori corbarino, fiordilatte di Agerola, scarole cotte a vapore, olive nere caiazzane, capperi di Salina), cosacca e via così, forti di un impasto super idratato e altamente digeribile che gli è valso, per entrambe le insegne, i Tre Spicchi nella guida **Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso** e nella **Top Italian Restaurant**. A queste si aggiungono 50 Panino e il bed&breakfast 50 Suites, sempre insieme al socio Alessandro Guglielmini: operativo l'uno, amministrativo l'altro, nonostante le molte richieste hanno sempre voluto procedere in autonomia, investendo in prima persona, "anche perché siamo sicuri di quel che facciamo" forti anche di una struttura di tipo familiare, "oggi tutte le grandi aziende hanno un frontman ma poi dietro c'è una storia familiare, nessuno credo possa riuscire a fare grosse cose da solo". Il franchising non fa per loro: preferiscono una produzione a carattere artigianale, e allora ogni operazione va pianificata bene, anche per rientrare dall'investimento fatto. Squadra che vince non si cambia, e questa va, e va fortissimo.



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi

GAMBERO ROSSO

50 Kalò in numeri

Nonostante la pandemia è cresciuta: sono oggi circa 120 le persone che lavorano con loro nei vari locali, e a breve supereranno la soglia dei 150 dipendenti. Quando anche Roma aprirà i battenti, a giugno. La data ancora non è definita, c'è dunque il tempo per mettere a punto la proposta (che potrebbe, chissà, includere anche qualche proposta studiata ad hoc per il pubblico capitolino) e completare la squadra che – a pieno regime – dovrebbe contare una quarantina di persone, mentre a Mergellina sono circa 70. Difficoltà a trovare dipendenti? *“È più complicato rispetto a prima”* ammette *“ma fortunatamente ho molte persone che lavorano con me da una vita, ogni tanto se ne aggiunge qualcuno. Una cosa importante è offrire le giuste condizioni di orari e di turni. Per esempio”* continua *“cerco di fare dei turni solo di mattina e lasciare dei fine settimana liberi a rotazione, per permettere alle persone di vivere meglio un lavoro che è sempre stato molto sacrificato”*. Il gruppo di lavoro è fondamentale per chi, come lui, a ogni nuovo passaggio punta a replicare al 100% quel che fa a Napoli, trasferendone l'identità, per quello non basta solo fare le stesse cose, *“bisogna anche ragionare allo stesso modo, e per questo è fondamentale la squadra, è lei che deve trasmettere l'anima del locale”*. Così ha cominciato con un primo gruppo di collaboratori in arrivo da Napoli - *“sono loro che formeranno la spina dorsale del gruppo - poi si aggiungeranno altri tasselli che spera di trovare a Roma, infine sarà il momento di rodare il locale e standardizzare tutto: “formare una squadra stabile richiede tempo: almeno un paio di anni”*.



Nel frattempo fervono i lavori, ma quanto costa fare una pizzeria come questa? *“Non si va sotto i 500mila euro di investimento: sono quasi 100mila solo per le attrezzature della cucina e della pizzeria”* spiega *“poi ci sono i costi per la realizzazione del locale, degli arredi, degli operai”*. Insomma: a salire è facile, soprattutto in Italia - *“il paese delle carte”* dice – dove la burocrazia è molto lenta. E il confronto con l'Inghilterra lo ha dimostrato ampiamente: *“lì è stato tutto molto più veloce”*. Oggi a Trafalgar Square ha una doppia squadra – 6 pizzaioli in tutto - che lavora a pieno regime, pranzo-cena, orario continuato per soddisfare le richieste di un pubblico cambiato dopo gli stravolgimenti degli ultimi anni, tra Brexit e pandemia: *“adesso abbiamo molti clienti inglesi”* ma non è cambiata la proposta: *“mi dicevano che la mia pizza non sarebbe mai andata e che l'avrei dovuta adattare, non è stato così, e questo è un motivo di grandissima soddisfazione per me”*. Lo stesso si prevede a Roma, dove *Ciro può contare su un pubblico di affezionati, i tanti che partono da Roma appositamente per raggiungere 50 Kalò e che hanno sempre dato una buona risposta negli eventi. “Poi ovviamente bisogna incrociare le dita, faccio il possibile per non deludere nessuno”*.

Due forni, apertura a pranzo e cena. Pizze con farina di grano italiano che arriva da 12 aziende agricole della Campania e di altre regioni vicine del Mulino Caputo, pomodoro Casa Marrazzo *“ho un rapporto con Gerardo Marrazzo che va avanti da anni”* spiega, *“con lui e con altri fornitori stringo accordi diretti, così diventano veri partner del progetto”*. Del resto le richieste sono sempre di quantitativi importanti, *“e poi bisogna pagare subito, è fondamentale per essere forte sul mercato così riesci anche ad abbassare i costi”*.