

Pizzerie della Campania, tre galletti a 50 Kalò di **Ciro Salvo: «25 anni fa non pensavo di raggiungere questi traguardi»**

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS
Mercoledì 17 Novembre 2021 di **Alessandra Martino**



Se c'è qualcosa che **mette davvero d'accordo tutti**, questa è sicuramente la **pizza**... Forse la specialità italiana più amata al mondo e che vanta innumerevoli tentativi di imitazione e copie in giro per il globo. Ma co

Pizzerie della Campania, tre galletti a 50 Kalò di **Ciro Salvo: «25 anni fa non pensavo di raggiungere questi traguardi»**

SAPORI DELLA CAMPANIA > LE NEWS
Mercoledì 17 Novembre 2021 di **Alessandra Martino**



Se c'è qualcosa che **mette davvero d'accordo tutti**, questa è sicuramente la **pizza**... Forse la specialità italiana più amata al mondo e che vanta innumerevoli tentativi di imitazione e copie in giro per il globo. Ma come tutti ben sappiamo, **di pizza vera ce n'è soltanto una: quella napoletana!**

Bordo alto e morbido, basilico profumato, pomodori e mozzarella di alta qualità, olio extravergine d'oliva: semplici ingredienti per un'esperienza davvero divina, soprattutto se gustata magari tra i vicoli di **Napoli**, sul lungomare di **Mergellina** o sulle alture di **Posillipo**.

Dal mese scorso, in tutte le edicole della Campania e nelle principali a Roma è arrivata la prima **Guida alle Pizzerie della Campania** edita dal quotidiano **IL Mattino** e curata dal giornalista scrittore **Luciano Pignataro**.



IL MATTINO

IL MATTINO

La prima **Guida del Mattino** non ha dato punteggi e neanche fatto classifiche. Ha solo assegnato **I Tre Galletti - simbolo del quotidiano Il Mattino - ad alcune pizzerie**. Il riconoscimento è stato assegnato a quei locali che si distinguono per la **qualità, la ricerca, la storia e soprattutto la tutela della tradizione del pizzaiolo napoletano** riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità.

Si può crescere con il panetto della pizza in mano, il gioco che lievita pian piano in un lavoro. Si può assorbire in culla un gergo esoterico e antico, quello per cui **kalò** è buono e **skatà** cattivo, come in una polis della Magna Grecia.

È successo a **Ciro Salvo**, discendente di una stirpe di pizzaioli giunta alla **terza generazione**, traslocata dai bassi napoletani fino a **piazza Sannazzaro**. Dove ogni sera, di fronte all'ingresso di **50 Kalò (numero del pane nella smorfia napoletana)** si forma una fila che offre la misura del successo meglio di spicchi e ventesimi di carta.

Uno dei segreti della sua pizza, è sicuramente, riuscire a preparare un **impasto super idratato**. Detta, così, può sembrare qualcosa di strano da spiegare e soprattutto **impossibile da ottenere**. Ma a spiegarcelo con più semplicità, oggi è **Ciro Salvo**. Dal 2014 ottiene numerosi e importanti riconoscimenti grazie al suo impasto altamente idratato, leggero e digeribile.

«Aggiungo molta **acqua** all'impasto, quasi al limite della lavorabilità. Il risultato è un impasto molto idratato che conferisce leggerezza e digeribilità. – ci rivela **Ciro Salvo**- 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**».

Ciro Salvo è nell'olimpo dei maestri della pizza napoletana. «Per ottenere un buon impasto occorre attendere dalle **8 alle 24 ore di lievitazione**.

Oggi c'è un'attenzione ben diversa per il topping, tutta una ricerca sulle materie prime e sui procedimenti, che prima venivano tramandati come se fossero scontati. Le cose si facevano come si erano sempre fatte, senza porsi troppe domande. Io invece ho iniziato subito a riflettere sui fenomeni che osservavo, studiando le farine e le lievitazioni per capire cosa succedeva quando la farina entrava in contatto con l'acqua e migliorare il prodotto. **Perché l'impasto alla fine fa quello che vuoi tu**».

IL MATTINO

Figlio d'arte, Salvo è un vero e proprio punto di riferimento per la scena gastronomica partenopea e non: «La mia prima pizza l'avrò fatta a 8 anni ed è in famiglia che ho continuato a formarmi, perché questo è un mestiere che si impara sul posto di lavoro, la scuola e la predisposizione non bastano. Poi mi sono coltivato da autodidatta. A 13 anni già sapevo come muovermi e ho iniziato a lavorare. Oggi sono famoso per il mio impasto, che è nato per gradi».

Ha iniziato ad aggiungere moltissima acqua, in cerca di un'estrema sofficià e scioglievolezza, di una base quasi eterea oltre che digeribile. **«Perché in ogni pizza c'è l'identità del pizzaiolo»**, -racconta Ciro-. «Aggiustamenti che sono il frutto dell'esperienza e che diventano istinto. Per questo sono io a preparare personalmente l'impasto, il giorno prima per il giorno dopo, in modo che lieviti una ventina di ore. Il tempo è fondamentale per la digeribilità».