



AUTORE: [luciana squadrilli](#)
DATA: 24 Luglio 2022
CATEGORIA: [Nuove aperture](#)
TAGS: [# 50 Kalò](#), [# Ciro Salvo](#),
[# Roma](#)

**Ciro Salvo porta a Roma
50Kalò**

PIZZA ON THE ROAD



AUTORE: [luciana squadrilli](#)
DATA: 24 Luglio 2022
CATEGORIA: [Nuove aperture](#)
TAGS: [# 50 Kalò](#), [# Ciro Salvo](#),
[# Roma](#)

**Ciro Salvo porta a Roma
50Kalò**

A inizio luglio ha inaugurato nella Capitale la pizzeria del maestro dell'impasto: aperta a pranzo e cena, propone pizze eccellenti e fritti super.

Molto attesa da tutti gli amanti della pizza, giovedì 7 luglio ha aperto **la sede romana di 50Kalò**, la seconda pizzeria italiana (dal 2018 **c'è pure quella di Londra**) di **Ciro Salvo** con il partner storico **Alessandro Guglielmini**.

Il locale si trova in **via Flavia 3**, una traversa di via XX Settembre. Con circa 500 metri quadrati su due livelli e centocinquanta coperti interni in una zona strategica piena di uffici e vicina a una sede della Sapienza - e a pochi passi dalla Stazione Termini e dal Quirinale - la pizzeria ha subito confermato il prevedibile successo: merito non solo della posizione e della **saggia scelta di essere aperti tutti i giorni anche a pranzo** (a Roma, opzione ancora abbastanza rara) ma soprattutto della **qualità imbattibile della proposta** - a prezzi appena più alti di quelli di Napoli, ma totalmente competitivi per Roma e considerata appunto la qualità: 6,50 euro per la Marinara, 8 per la Margherita, 12 euro il prezzo più alto) - e di un **servizio gentile, veloce e garbato** che invoglia a sperimentare e a godersi il cibo. Quasi tutto lo staff è partenopeo, e questo di certo rende ancora più "verace" l'esperienza. Dopo un paio di settimane di rodaggio siamo andate a provare, per una pizza a pranzo, e di certo non siamo rimasti delusi! Certo, **Ciro** - infaticabile come sempre - era al banco a lavorare e supervisionare ma ormai la sua organizzazione e la squadra da lui formata è tale da garantire il livello della proposta anche in sua assenza.



ci siamo mai fermati, abbiamo deciso di guardare avanti, di investire e costruire ancora. Da mesi riceviamo proposte di aperture in tutto il mondo ma abbiamo scelto di continuare ancora da soli, sempre cinquanta e cinquanta, il nostro progetto di espansione. **Per noi, aprire un nuovo 50 Kalò non significa semplicemente aprire un locale altrove, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature.** 50 Kalò non è solo un'insegna ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo. Io sono un perfezionista, per questo ogni apertura è studiata in modo meticoloso e tutti i locali sono gestiti interamente da noi. Il successo non può prescindere dal duro lavoro e senza sacrifici è impossibile costruire", ha dichiarato il pizzaiolo, che ci ha anche confessato di aver avuto un po' di paura della risposta di Roma, prima dell'apertura.

Dubbi subito fuggiti, a vedere i numeri del **locale realizzato dall'architetto napoletano Maurizio Vesce** che ha ben saputo cogliere il concept del brand: essenziale, elegante e riconoscibile. Ampie vetrate, ambienti separati da volte dai profili dorati, piani materici e materiali di pregio connotano gli spazi e le sedute. **Al centro del locale due forni a legna rivestiti di mattonelle rosse, come nelle pizzerie di Napoli e Londra.** Anche il bancone da lavoro è in marmo come da tradizione napoletana.

PIZZA ON THE ROAD



Ovviamente l'abbiamo assaggiata, facendoci facilmente convincere dalla gentilissima Adriana che ha servito al tavolo, insieme all'ottimo supplì alla crema di Parmigiano. Per quanto riguarda le pizze, invece, abbiamo deciso di sceglierne due dalla sezione **"Le mie pizze vegetali"**, con ingredienti che privilegiano le materie prime "green": l'**Ortolana** (con crema di zucchine, melanzane, peperoni, cavoli, fior di latte di Agerola, olio evo Dop Colline Salernitane Diesis Torretta) e la strepitosa **Nerano** con crema di zucchine, fior di latte, zucchine fritte, menta, provolone del Monaco Dop, olio evo Dop Colline Salernitane Diesis Torretta.

