



Ciro Salvo e la pizza dal sapore antico con farina di soli grani del Sud Italia

La nuova pizza di **Ciro Salvo** riprende sapore e consistenza delle pizze di mezzo secolo fa grazie



Ciro Salvo e la pizza dal sapore antico con farina di soli grani del Sud Italia

La nuova pizza di **Ciro Salvo** riprende sapore e consistenza delle pizze di mezzo secolo fa grazie all'utilizzo di farina da grani italiani

Ciro Salvo si è inventato una nuova pizza, anzi antica, con farina di soli grani del Sud Italia. Al 100%. In un momento storico in cui molte certezze sono naufragate, abbiamo conosciuto il paradosso. Milioni di byte scorrono sul web per magnificare i grani italiani, meglio se "antichi". Ma la guerra ha riproposto l'origine della maggior parte dei grani. Non italiani.



Un effetto straniante quello di discutere sulla migliore qualità in base alla provenienza geografica. Che si è acuito davanti alla nuova pizza della pizzeria **50 Kalò** di **Ciro Salvo**. Perché ha ricondotto le discussioni da vuoto pneumatico costruite sulle congetture a una solida realtà. Che è quella dei volti dei contadini impegnati nelle coltivazioni. Facce genuine e discorsi concreti senza cedere alle tentazioni nostalgiche del prima era meglio. Contadini moderni, contemporanei, che si affidano ai satelliti per monitorare i terreni coltivati a grano centimetro per centimetro. E guardano ai diagrammi per controllare la vigoria delle piante per decidere se concimare senza sprecare un grammo del prezioso fertilizzante. O per controllare le previsioni meteo.

Seduto al tavolo per la presentazione della nuova pizza messa a punto da **Ciro Salvo**, ho accanto **Francesco D'Amore**. È suo il campo originario a **Frignano** da cui è partita l'operazione **Grano Nostrum** e il progetto della farina 100% **Grani Italiani**. Mi dice che la pioggia dei prossimi giorni migliorerà ulteriormente lo stato di salute del grano. A meno di imprevisti, sarà un'annata eccezionale. Solo rovinata in parte dall'aumento dei costi delle materie.



SCATTI DI GUSTO

Siamo andati oltre la prima presentazione della farina alla Reggia di Carditello e al Capodanno del Mugnaio. Ora c'è il risultato pratico, da assaggio, della pizza di Ciro Salvo.

Che annuncia già dalla tovaglietta del menu la rivoluzione.



SCATTI DI GUSTO

Bassa di cornicione, della consistenza di una vera pizza, scioglievole ma non arrendevole. Con un sapore rustico cioè saporita ma non salata e che non cerca nel condimento la sola ragione di essere. Maturazione non lunghissima (18 ore) a dimostrazione che una pizza è "digeribile" senza dover prevedere tempi immemorabili. L'idratazione della farina per la sua pizza, spiega Ciro Salvo, è prossima al 70%.

A tavola arriva quindi il prodotto di una filiera completa. Che oltre agli agricoltori a monte della catena e il mugnaio Caputo a valle, vede l'intervento della Green Farm di Michele Meninno e dell'agronomo Vito Pagnotta. Tutti presenti alla spiegazione.



Dalla sezione Le mie pizze vegetali, ecco la **funghi orecchioni e piennolo (9,50 €)** con l'ottimo sugo di pomodori. Un instant classic della pizzeria 50 Kalo.

LA FARINA DI GRANI ITALIANI SPECIALE



E un sacchetto da un chilo della farina 100% Grani Italiani di Mulino Caputo. Speciale. Perché, come recita l'etichetta aggiuntiva, prodotta a partire dal grano coltivato alle terre confiscate alla camorra.



SCATTI DI GUSTO

Continuiamo con la **Scarole e papaccelle** (9,50 €), altra pizza di **Ciro Salvo** dedicata ai vegetali. Qui in abbinamento con le olive caiazzane, il fiordilatte e l'olio extravergine di oliva Dop delle colline salernitane. Delicata pur nella profusione di ingredienti.

Digeribile è qualsiasi piatto commestibile altrimenti non sarebbe adatto al consumo. Ma quando di una pizza diciamo che è digeribile e non produce sete assassina intendiamo che possiamo mangiarne in gran quantità. Senza appesantirci. E apprezzando anche una strong come la pizza **Alleanza del Sud** (9,50 €). **Ciro Salvo** prepara questa pizza con sugo di pomodori corbarini, fiordilatte, 'nduja di Spilinga, cipolla di Tropea e Conciato Romano. A leggere gli ingredienti sembrerebbe una pizza formato lava vulcanica. E invece ha un equilibrio di sostanza.



Abbiamo addirittura lo spazio (e la golosità) per richiedere un fuori programma tecnico. **Ciro Salvo** utilizza lo stesso impasto con farina 100% Grani Italiani anche per la frita. In pratica la prova del nove. Il ripieno fritto classico (8,50 €) con ricotta, provola, cicoli e pepe è uno sbalzo. Gonfia alla faccia della minore o maggiore estensibilità, sottile, asciutta. La venatura rustica ci sta benissimo.

Per la pizza di **Ciro Salvo** un ritorno al passato ma in chiave incredibilmente attuale. Insieme agli altri ingredienti, dai pomodori alle acciughe e all'olio, siamo all'autarchia. Godibilissima e tale da aggiornare la contrapposizione tradizione e innovazione, classica e contemporanea. Un'ottima pizza da assaggiare subito.

GLI INDIRIZZI PER LA PIZZA DI CIRO SALVO E LA FARINA CON GRANI ITALIANI

50 Kalò. Piazza Sannazaro, 201 c. Napoli. Tel. +3908119204667

Mulino Caputo. Corso San Giovanni a Teduccio, 55. Napoli. Tel. +390817520566

Azienda Agricola Francesco D'Amore. Via Vicinale del Mazzone, 12. Frignano (CE). Tel. +390815041459

Green Farm. Via Baronìa, 77. Grottaminarda (AV). Tel. +390825441188

Serrocroce di Vito Pagnotta. Contrada Piazze, 4. Monteverde (AV). Tel. +39082786219