

BUON APPETITO

Acqua e farina: il grande segreto dell'autentica pizza napoletana

Farine selezionate e tanta, tantissima acqua. L'impasto buono è quello della pizza, che da sempre nutre il popolo napoletano in ogni momento della giornata. Mangiata al volo chiusa a portafoglio, la pizza è l'alimento che a Napoli accompagna i turisti alla scoperta dei molteplici cammini. Ciro Salvo è stato il primo a lavorare sull'idratazione dell'impasto e da oltre vent'anni si spinge al limite della lavorabilità stessa. Il risultato è una pizza morbida, digeribile e tradizionale. Ciro gestisce da tre anni "50 Kalò", un nome che racchiude proprio l'essenza del buono, *kalòs* in greco, infatti, significa proprio bello, buono. Ed ecco, quindi, anche l'uso di ingredienti superselezionati, come i pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop, il pomodoro San Marzano Dop, il Fior di Latte di Agerola, la Mozzarella di bufala campana Dop, il Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi di stagionatura, e ancora, la cipolla ramata di Montoro, l'aglio dell'Ufita, le acciughe di Cetara, i capperi di Salina, la 'nduja artigianale di Spilinga. «L'obiettivo», spiega Ciro Salvo, «è di offrire pizze buone, fatte come tradizione comanda, dove ogni passaggio - dall'impasto al forno, al condimento finale - è frutto di una ricerca attenta e di una passione antica».





dipuntostudio