PIZZERIE — NAPOLI

50 KALÒ

PIAZZA SANNAZARO 201 B - www.50kalo.it
✆ 081 19204667

Chiuso: mai - **Ferie:** due settimane ad agosto - 190 - € 15/20

È il maestro indiscusso dell'impasto, il primo ad aver scommesso su un'alta idratazione, quasi al limite della lavorabilità stessa: farina e tanta acqua per una pizza leggera e digeribilissima. È questo il punto di forza di Ciro Salvo e della sua pizzeria 50 Kalò, da tre anni ai vertici delle classifiche. Sin dall'apertura Ciro Salvo, classe 1977, fa incetta di premi e riconoscimenti, non ultima la menzione nella guida Michelin. La sua pizza si distingue oltre che per l'impasto idratato e leggero per un topping di alta qualità: solo materie prime selezionate, solo prodotti provenienti da piccoli artigiani del gusto che spesso lavorano in esclusiva per la pizzeria. L'elenco delle pizze contempla le classiche Margherita, Marinara, Cosacca ma anche pizze di ricerca come la Carbonara; la Carciofi e capocollo di Martina Franca; la Ricotta e mortadella. Il menu cambia con le stagioni, sempre in carta i fritti, tra cui crocchè e frittatina di bucatini sono da manuale. Il locale, ampliato lo scorso anno, ha due forni e una squadra di pizzaioli che sforna più di mille pizze al giorno. Servizio veloce, attento e cordiale. Una nota di merito va alla carta dei vini: 50 Kalò è forse l'unica pizzeria con una enoteca di qualità, con ben 31 etichette tra vini fermi (bianchi, rossi, rosati) e bollicine; molti proposti anche al calice.
Da segnalare lo champagne proposto a prezzi assolutamente democratici: una bottiglia di champagne Brut Cuvée Royale di Joseph Perrier viene proposta a 39 euro mentre il Blanc de Blanc dello stesso brand a 48 euro. La medesima ricerca ispira la selezione delle birre con etichette di artigianali italiane, tedesche e belghe: Riegele, Birrificio Antoniano, Karma, Maltovivo, 32 via dei Birrai, Zago, Brasserie les 3 Forquets.

IL PIZZAIOLO

CIRO SALVO

Classe 1977, Ciro Salvo si forma con il padre nella pizzeria aperta da sua nonna a Portici nel 1968. Impara prima a fare il fornaio, poi si specializza nell'impasto che gli vale i riconoscimenti della critica: dal New York Times alle maggiori guide internazionali. Nel 2014 apre a Napoli la sua pizzeria 50 Kalò. Quando non è in pizzeria insegna come docente presso l'Associazione Verace Pizza Napoletana.

LA PIZZA

Una ricetta esclusiva di Ciro Salvo è la Pizza dell'Alleanza: bianca, fatta con fiordilatte di Agerola, lardo irpino, cipolla ramata di Montoro dell'azienda agricola Gaia, scaglie di Conciato romano dell'azienda agricola Le Campestre di Manuel Lombardi di Castel di Sasso e olio extravergine d'oliva dop delle colline salernitane. È una pizza che celebra il territorio e piccole rarità campane come il Conciato romano e la cipolla di Montoro, dal profumo intenso e gusto persistente.

dipuntostudio