



Ciro Salvo profilo napoletano di un pizzaiolo: “la Champions League della pizza si gioca a Napoli” e così ha aperto 50Kaló! [VIDEOINTERVISTA]

24/10/2018, di [Sofia Petti](#)

Parte da qui la raccolta di interviste ai pizzaioli che hanno portato la pizza oltre i confini italiani. Chiamarli pizzaioli è anche riduttivo, sono dei veri e propri ambasciatori della pizza, passione amore e conoscenza per questo particolare cibo li hanno portati a essere i messaggeri all'estero della vera pizza napoletana. Andiamo a scoprire il profilo di **Ciro Salvo** e della sua **50Kaló**.

Ciro Salvo, 41 anni di Portici (Napoli) impara già da ragazzo i segreti e le tecniche del mestiere nella pizzeria del papà, ma va oltre si appassiona e studia gli impasti facendo prove su prove. La sua ricerca sull'impasto lo distingue dagli altri: lavora la farina con percentuali di acqua che superano la ricetta tradizionale e mette a punto un impasto altamente idratato, leggero e digeribile, unico nel panorama pizza in Italia. Ma **Ciro** ha in



mente Napoli, e apre la sua prima pizzeria nel quartiere Mergellina a due passi dallo splendido lungomare partenopeo: 50 Kaló, ed è subito successo. Nella sua strada da pizzaiolo sono arrivate tante proposte di aperture in varie località limitrofe alla città partenopea, ma **Ciro** aveva in mente come sua prima apertura solo Napoli. Molto chiaramente afferma: -" Come un calciatore sogna di giocare la Champions League, per me la Champions League della pizza si gioca a Napoli". Dopo Napoli è arrivata l'apertura della sede di 50 Kaló a Londra perché la sua ambizione lo ha portato oltre confine, nella capitale d'Europa e lì sono arrivati subito degli ospiti a sorpresa come Michael Bublé. Non ci si spiega come mai c'è sempre la fila avanti alla pizzeria fino a quando non si mangia la sua pizza. Dal carattere timido ma sicuro di sé **Ciro** si concede alla nostra intervista dalle sfumature rosa.

Con quale pizza corteggeresti una donna?

Sicuramente con una degustazione di gusti classici fino ad arrivare alle innovative, ma sicuramente le servirei io personalmente...importante avere il contatto umano, dovrei chiacchierare e spiegare le pizze, farmi conoscere.

Accanto a una pizza quanto è importante da 1 a 10 il servizio?

E' importante 10, è importantissimo poiché una pizza raccontata male, servita male è un'esperienza a metà.

Poiché i nostri lettori non sono tutti napoletani, ci dici un proverbio napoletano che ti ha accompagnato nella tua carriera e che hai sempre pensato che fosse giusto?

E' provocatorio ma è così senza offesa per nessuno "Si 'a pizzeria è vacant' a pizz' è croccant', praticamente **se in una pizzeria non c'è gente è perché la pizza è croccante. E' un detto napoletano poiché la vera pizza napoletana deve essere morbida e soffice, se non è soffice e morbida non è napoletana.** Fermo restando che anche una pizza croccante può essere una buona pizza però a Napoli è così. Se la pizzeria è vuota vuol dire che lì la pizza è croccante!". **Tanti i riconoscimenti a **Ciro Salvo** e alla sua pizza, nominiamo soltanto gli ultimi di pochi giorni fa come i 3 spicchi della guida del Gambero Rosso e la vittoria alla competizione organizzata dal portale **MySocialRecipe** che lo ha premiato nel contest #PizzaAward2018 come Pizzaiolo Protagonista dell'Anno.**

Photo Video Credits VelvetMag

Commenti
0 commenti

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Ti potrebbero interessare anche:



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.