

storia di copertina  
**BARILLA PER LA PRIMA  
VOLTA A GUSTUS 2017**  
PRODOTTI, NOVITÀ  
E SOLUZIONI PER  
I CONSUMI FUORI CASA

**GUSTUS**  
Quarta edizione del salone  
**I PROFESSIONISTI DELLO SHAKER**  
La moda della mixology  
**GIAPPONESE CHE PASSIONE**  
Trend Sushi  
**IL PANETTONE DEL SOLE**  
Pasticceria campana  
**IL SIGNORE DELL'IMPASTO**  
Intervista a **Ciro Salvo**

Special  
Price  
€2,00

NUMERO 1 NOVEMBRE 2017 [www.gustusnapoli.com](http://www.gustusnapoli.com)

TRIMESTRALE DI AGRICOLTURA ED ENOGASTRONOMIA - EDITORE: PROGETTA SRL

**GUSTUS MAGAZINE**  
Trimestrale  
Progetta

novembre 2017

.....  
pag. 1 di 3

Intervista

# IL SIGNORE DELL'IMPASTO

Intervista a **Ciro Salvo**

Gustus Magazine

Gustus Magazine 41

intervista

# IL SIGNORE DELL'IMPASTO

Intervista a **Ciro Salvo**

Gustus Magazine

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi

## Intervista

Francesca Giorgio

La più autorevole critica nazionale e internazionale celebra unanimemente il suo impasto. Il Gambero Rosso nel luglio 2013 gli ha dedicato la copertina, nel 2016 gli ha assegnato il Premio Maestro dell'Impasto e dal 2014 premia la sua pizzeria con i 3 Spicchi, il massimo riconoscimento nella Guida Pizzerie d'Italia.

Parliamo di **Ciro Salvo** e della sua pizzeria **50 Kalò** a piazza Sannazaro. Un'istituzione ormai a Napoli, indirizzo segnalato anche dalla prestigiosa Guida Michelin e consacrato dal New York Times nel 2014. Quarant'anni ancora da compiere, **Ciro Salvo** è uno dei campioni della pizza napoletana: premi e riconoscimenti non gli mancano. Uno fra tutti la partecipazione accanto a Massimo Bottura e altri 10 top chef all'evento che ha celebrato i 10 anni di Eataly a Torino. Per tutti è il "Signore dell'impasto" e da qui abbiamo iniziato la nostra intervista. Per carpire i segreti di una ricetta super premiata.

**Andiamo subito al dunque. Esiste una formula magica per una buona pizza o occorre solo procedere nel rispetto delle antiche regole?**

Non esistono regole da rispettare. Il segreto è sfruttare sapientemente le caratteristiche della farina e saperla lavorare al meglio.

**C'è dunque una farina perfetta o è il maestro pizzaiolo a renderla tale?**

La pizza è speciale se chi la fa è bravo. L'impasto lo fa il pizzaiolo, non la farina.

**La sua pizza è famosa per essere leggera, il suo impasto dicono sia speciale, unico. Com'è riuscito a differenziare un prodotto così semplice?**

Con lo studio e la sperimentazione. La mia ricerca è iniziata 20 anni fa nella pizzeria di mio padre, dove ho cominciato come fornaio per poi specializzarmi come pizzaiolo. La leggerezza dell'impasto ottenuta è il frutto di tutti questi anni di esperienza. Da sempre lo scopo è stato quello di poter lasciare un'impronta riconoscibile nel mondo. Chi si differenzia vince. Continuo sempre a sperimentare, la pizza perfetta non esiste,



c'è sempre da migliorare.

**Quali sono i giusti tempi di preparazione?**

Dalle 12 alle 24 ore.

**Oltre alla lievitazione ed alla maturazione dell'impasto, nelle pizze firmate 50 Kalò ci sono sapori di qualità e vere eccellenze. Quali sono gli ingredienti su cui punta maggiormente?**

Sicuramente i tre ingredienti principali - olio, pomodoro e mozzarella - che sono la base di ogni buona pizza. La ricerca, la selezione anche dei prodotti più semplici, la sperimentazione, sono la chiave di una buona creazione: cerco sempre ciò che di meglio offre il mercato.

**La pizza tradizionale per lei rimane un punto fermo nel tempo; come riesce a creare questa grande armonia tra innovazione e tradizione?**

L'idea nasce sempre per caso, magari da un prodotto che assaggio e mi colpisce. Decido così di portarlo in tavola e gli creo attorno qualcosa di nuovo, rispettando gli equilibri tra gli ingredienti ed i sapori. L'intento è dar vita ad una pizza d'autore, offrendo al tempo stesso un buon impasto tradizionale e ben equilibrato nel gusto.

**Dal 2014 è sulla breccia dell'onda. Qual è il motivo del suo successo?**

La qualità prima di tutto, ma non solo. Il segreto è un'organizzazione quasi perfetta a 360°: il servizio, il locale pulito ed ordinato, l'offerta di piatti completi e studiati, così come i vini e le birre. È la cura del dettaglio che assicura il successo.

**Ad ogni ora, in piazza Sannazaro dinanzi a 50 Kalò, vediamo file interminabili di persone di tutte le età. Come spiega la trasversalità della sua pizza apprezzata da tutti? Per di più, lei sforna 1000 pizze a sera in due forni, come fa a mantenere alta la qualità?**

La pizza a Napoli si mangia tutti i giorni, è come il caffè: un must. Fa parte della vita quotidiana di tutti noi, dai più piccoli ai più grandi, probabilmente perché la pizza è il piatto più allegro che esista. La qualità si conserva con la meticolosità e la precisione. Il locale è sempre lo specchio di chi lo conduce ed è proprio quest'aspetto che poi si trasmette nell'organizzazione generale.

**E in questo quanto conta il suo team? Quante persone lavorano dietro il banco e in sala?**

In tutto qui lavorano 55 persone ed io sono sempre presente. Tutto è controllato nel dettaglio, ogni singola pizza viene preparata con cura e, anche quando ne prepariamo una dopo l'altra, non smettiamo mai di verificarne il risultato. Se una pizza non ci soddisfa, la scartiamo.

**Confermati i "3 spicchi Gambero Rosso", uno dei massimi riconoscimenti nel settore, a parte la soddisfazione professionale, è cambiato qualcosa nel suo modo di rapportarsi al lavoro?**

Anche se non avessi ricevuto alcun premio, farei esattamente le stesse cose. Questo è il mio lavoro, farlo bene è ciò che conta. I riconoscimenti sono sicuramente una grande gratificazione e sono motivo di soddisfazione, ma non sono questi a spingermi a fare meglio. Il lavoro è una cosa mentale ed è questa la mia identità: il pizzaiolo.