

Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza 10<sup>a</sup> edizione



**STAFF ICE SYSTEM 1959**

Robotcream al Sigeep 2018  
Dolci tentazioni al ristorante!

RISTORANTI | HOTEL | PIZZERIE | PASTICCERIE | BAR | AGRITURISMI | ENOTECHE

# Ciro Salvo, è tempo di svolte

## Dal vino al calice alla selezione degli oli

La buona pizza fatta con le buone pratiche di chi sa e vuole osare.  
Passi avanti negli ingredienti e nel servizio nella pizzeria 50 Kalò  
di **Ciro Salvo**, a Napoli

**ITALIA A TAVOLA**  
Mensile  
Edizioni Contatto  
Tiratura: 65.000 copie



di **Vincenzo D'Antonio**

**C**iro Salvo, pizzaiolo ed anima di 50 Kalò, ha acquisito il merito grande di dare fattualità e concretezza a mutazioni virtuose sul concetto stesso di pizza.

Il primo paradigma che **Ciro** sa cogliosamente rompere riguarda l'olio. **Ciro** seleziona tre grandi oli: il **Diesis Colline Salernitane Dop** by **Frantoio Torretta**, l'**Algoritmo 2017 Cilento Dop** by **Marsicani** e **Itran's** by **Azienda agricola Madonna dell'Olivo**.

Con la sola necessaria eccezione della pizza **Marinara** tutte le altre pizze, ma proprio tutte le altre, si giovano del filino d'olio che **Ciro** fa cadere al

momento dell'uscita dal forno. Il secondo paradigma riguarda l'individuazione dei fornitori. **Ciro** con il fornitore prescelto genera e fortifica la qualità in un rapporto volto al miglioramento continuo.

Il terzo paradigma è di fenomenale importanza. **Ciro** esplora nuovi territori, cerca nuovi prodotti mediante la vera "filiera corta".

Ed eccoci al quarto paradigma: la carta dei vini. La carta dei vini nelle pizzerie che erogano qualità non è una novità ed anzi, lo si afferma lietamente, si ha modo di trovarsi al cospetto di proposte ben fatte. Ma qui siamo oltre. Sono 67 i vini, 49 le cantine. Suddivisione per spumanti, champagne, bianchi,

rosati, rossi, dolci. Quindi non solo vini campani ma anche proposte francesi. Poi la novità del servizio al calice! Sì, in pizzeria il servizio al calice, con quanto ne consegue, riflettiamo, in termini di organizzazione in backstage e di formazione del personale di sala. Personale che, va detto, è molto professionale, ancorché garbato ed eroga un servizio attento e premuroso.

E ci accorgiamo adesso di aver taciuto dei fritti sublimi di **Ciro Salvo** e, di essi, l'imperdibile frittatina di bucatini.

[cod 53261](#)

**50 Kalò**  
piazza Sannazaro 201 - 80121 Napoli  
Tel 081 19204667  
[www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)

### Ciro Salvo, è tempo di svolte

#### Dal vino al calice alla selezione degli oli

La buona pizza fatta con le buone pratiche di chi sa e vuole osare.  
Passi avanti negli ingredienti e nel servizio nella pizzeria 50 Kalò  
di **Ciro Salvo**, a Napoli



**C**iro Salvo, pizzaiolo ed anima di 50 Kalò, ha acquisito il merito grande di dare fattualità e concretezza a mutazioni virtuose sul concetto stesso di pizza.

Il primo paradigma che **Ciro** sa cogliosamente rompere riguarda l'olio. **Ciro** seleziona tre grandi oli: il **Diesis Colline Salernitane Dop** by **Frantoio Torretta**, l'**Algoritmo 2017 Cilento Dop** by **Marsicani** e **Itran's** by **Azienda agricola Madonna dell'Olivo**.

Con la sola necessaria eccezione della pizza **Marinara** tutte le altre pizze, ma proprio tutte le altre, si giovano del filino d'olio che **Ciro** fa cadere al

momento dell'uscita dal forno. Il secondo paradigma riguarda l'individuazione dei fornitori. **Ciro** con il fornitore prescelto genera e fortifica la qualità in un rapporto volto al miglioramento continuo.

Il terzo paradigma è di fenomenale importanza. **Ciro** esplora nuovi territori, cerca nuovi prodotti mediante la vera "filiera corta".

Ed eccoci al quarto paradigma: la carta dei vini. La carta dei vini nelle pizzerie che erogano qualità non è una novità ed anzi, lo si afferma lietamente, si ha modo di trovarsi al cospetto di proposte ben fatte. Ma qui siamo oltre. Sono 67 i vini, 49 le cantine. Suddivisione per spumanti, champagne, bianchi,

rosati, rossi, dolci. Quindi non solo vini campani ma anche proposte francesi. Poi la novità del servizio al calice! Sì, in pizzeria il servizio al calice, con quanto ne consegue, riflettiamo, in termini di organizzazione in backstage e di formazione del personale di sala. Personale che, va detto, è molto professionale, ancorché garbato ed eroga un servizio attento e premuroso.

E ci accorgiamo adesso di aver taciuto dei fritti sublimi di **Ciro Salvo** e, di essi, l'imperdibile frittatina di bucatini.

[cod 53261](#)

**50 Kalò**  
piazza Sannazaro 201 - 80121 Napoli  
Tel 081 19204667  
[www.50kalò.it](http://www.50kalò.it)

dicembre/gennaio 2018 - Italia a Tavola 141