Pizza margherita di Ciro Salvo

La pizzeria 50 Kalò nasce a Napoli nel 2014.
50 nella cabala napoletana è il pane. **Kalò** nell'antico gergo non scritto dei pizzaioli **significa buono**, un'espressione dialettale che ha radici antiche, dal greco kalos (letteralmente bello, buono).
50 kalò per dire dunque "impasto buono". Un nome che è diventato brand. Racconta con immediatezza tutta la ricerca di **Ciro Salvo**. Il suo impasto, fatto con farine selezionate, tanta acqua e una lunga lievitazione, e la sua pizza condita con solo i migliori ingredienti.

La Pizzeria 50 Kalò sbarca a Piazza della Repubblica

A dieci anni dalla nascita della pizzeria **50 Kalò**, **Ciro Salvo** raddoppia in città. Una nuova pizzeria, concepita per essere un salotto, caldo e accogliente, dove la pizza diventa un momento di degustazione, un piacere più esclusivo. Non cambia il prodotto, diversi saranno l'approccio e l'accoglienza. Alla nuova 50 Kalò di **Piazza della Repubblica si prenota il proprio tavolo**, si assapora una dimensione più intima e lenta. Il progetto nasce in risposta alla continua domanda di un pubblico più esigente, edonistico, attento ai dettagli.

Tra Piazza della Repubblica e viale Gramsci, di fronte al Consolato americano, in un elegante palazzo dei primi del Novecento, si trova il nuovo 50 Kalò. Accoglie circa 70 coperti sotto grandi volte di tufo giallo, portate a vista. Il progetto di interior design è dell'architetto Maurizio Vesce.

Ha ridisegnato gli spazi e gli arredi combinando materiali e superfici dalle *texture* diverse. Dal marmo bianco al metallo color oro, dal legno laccato alle maioliche rosse che rivestono il forno.

Ciro Salvo

La Pizzeria 50 Kalò si reinventa per la nuova location

Il risultato è un locale dall'atmosfera più ricercata, pensato per offrire una nuova *customer experience*. Tra sedute comode e luci calde, e una *mise en place* ricercata come un fine dining. Ogni piatto pizza, disegnato e prodotto in esclusiva per 50 Kalò. Racconta con pochi, eleganti segni grafici il segreto dell'impasto "Ciro Salvo". Quella ricetta fatta di acqua e farina, equilibrio e ricerca continua che si traduce in alta idratazione, leggerezza e digeribilità. La carta pizze della nuova 50 Kalò propone i grandi classici di Ciro Salvo. Dalla sua super premiata Margherita, profumata di San Marzano e basilico, alla celebre Pizza e Patate. Passando per la Marinara 50 Kalò e le pizze vegetali. Al servizio del vino è dedicata un'attenzione particolare, con una proposta di etichette che comprende una vasta gamma di vini e spumanti campani e una selezione di Champagne.

50 KALO' a Napoli

La pizzeria 50 Kalò non solo a Napoli

Il nuovo progetto di **Ciro Salvo** e del suo storico socio **Alessandro Guglielmini** nasce con l'obiettivo di elevare l'esperienza di consumo per dare ancora maggiore valore al prodotto. Punti fermi restano la materia prima di assoluta eccellenza e la professionalità che hanno reso celebre il brand nato nel 2014. 50 Kalò è oggi una florida azienda che conta due pizzerie a Napoli, una a Londra e una a Roma, oltre a 50 Panino e 50 Suite B&B, con riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. L'azienda non ha mai fatto ricorso a capitali terzi, da dieci anni è gestita dai due soci fondatori che reinvestono i profitti per crescere e finanziare le nuove aperture.

50 KALO' a Londra

INFORMAZIONI:

https://www.50kalò.it/

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/visitare-caserta-dalla-reggia-a-casertavecchia/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/le-bellezze-di-napoli/