50 KALÒ: CIRO SALVO LANCIA LE PIZZE VEGETALI, MA NON CHIAMATELE VEGANE

11 Gennaio 2023

ROMA – La transizione green si è rivelata una strategia vincente per il brand 50 Kalò e per le pluripremiate pizzerie di Napoli, Roma e Londra.

La sfida, che **Ciro Salvo** aveva accolto lo scorso anno, di realizzare più pizze a base di vegetali, gustose e sane, è diventata una realtà consolidata e apprezzata da una clientela sempre più cosciente delle proprie scelte alimentari e degli ingredienti che ci sono nel piatto. Non vegetariane, non vegane, bensì vegetali: questa la dicitura che preferisce utilizzare Ciro Salvo per le sue nuove pizze.

“Sono molto felice della risposta che la clientela di 50 Kalò ha avuto con l’introduzione in menu della sezione dedicata alle pizze a base di verdure con sei proposte”, dice il celebre e pluripremiato pizzaiolo napoletano. “Sapevamo che avrebbe apprezzato ma, in un anno, le pizze vegetali hanno riscosso un successo che ci ha stupito e ci ha spinto a declinare la selezione green anche nei menu di 50 Kalò London e dell’ultima nata, 50 Kalò Roma. La mia idea di pizza green nasce dalla curiosità di esplorare meglio il mondo vegetale che può offrire sapori e abbinamenti interessanti. L’Italia ha un patrimonio di ortaggi e vegetali in foglia che si presta a ricette buone e che fanno bene e mi piace pensare di poter portare in tavola pizze che raccontino meglio gli ortaggi e le verdure di stagione e le tante possibilità di abbinamento”.

Le pizze vegetali di Ciro Salvo sono molto amate anche a Londra, dove la richiesta di pizze senza carne e derivati è molto alta e dove la percentuale di clientela che segue uno stile di vita plant- based cresce periodicamente. Una delle più gettonate è la 50 Kalò Marinara con pomodorini, scarola al vapore, aglio, olive nere taggiasche, capperi, olio extravergine di oliva delle Colline Salernitane.