50 Kalò, nel 2023 prosegue la strategia green

20230112091248image09-338a7874

L’importanza di scegliere **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.

Una nuova consapevolezza, un **trend di consumo in costante crescita** e la volontà di soddisfare e supportare le scelte e gli stili di vita di una fetta di pubblico sempre più grande, hanno portato Ciro Salvo a studiare il vasto patrimonio vegetale italiano per sfornare pizze green, sane, sostenibili e di gusto.

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 menù della sezione dedicata alle pizze a base di verdure. 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 menù 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 mie pizze vegetali” è il nome della sezione green in menu e, a Napoli, presenta **6 pizze**: in apertura **l’Ortolana** con crema di broccoli, mozzarella, funghi Cardoncelli, patate al forno, zucca, olio evo Dop Colline Salernitane Diesis Torretta. La **50 Kalò** con scarole cotte al vapore, aglio dell’Ufita, olive caiazzane, capperi di Salina e olio evo. La **Pizza Zucca** e funghi Cardoncelli con crema di zucca, funghi Cardoncelli, fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olio evo Auri Pietra dei Venti. **Pizza e Cavolo** con cavoli, provola, olive caiazzane, pomodorini semi dry, Parmigiano Reggiano,

polvere di peperoncino piccante Michele Ferrante, olio evo Itran’s Madonna Dell’Olivo. E poi, **Tris di Funghi** bianca con fior di latte, funghi Cardoncelli, Chiodini e Pleurotus, olio evo DOP Colline Salernitane Diesis Torretta. Tra le novità **Spinaci Burro e pecorino** con mozzarella di bufala, spinaci, burro di bufala e pecorino romano DOP.

Da 50 Kalò Roma, nella sezione Pizze Vegetali, imperdibili sono la **50 Kalò con Cicoria**, l’iconica Marinara del brand che nella capitale vede protagonista la cicoria al posto della scarola, e la pizza Patate e Cicoria con provola, patate al forno, cicoria, olio evo DOP Irpinia Fam. 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 amate è la **50 Kalò Marinara** con pomodorini, scarola al vapore, aglio, olive nere taggiasche, capperi, olio extravergine di oliva delle Colline Salernitane.

Le pizze green di 50 Kalò nascono da uno **studio attento della materia prima**, rigorosamente fresca e sempre di stagione, proveniente per lo più da piccoli produttori locali, custodi preziosi di biodiversità. L’approccio è quello che da sempre caratterizza Ciro Salvo: **puntare all’essenza di ogni ingrediente** , alla semplicità e all’immediatezza, nessuna elaborazione gastronomica complessa, ma una materia prima di eccellenza capace di parlare da sola.

Se all’inizio c’era solo la Marinara per i vegetariani più ortodossi, i menu pizze 2023 di 50 Kalò Napoli, 50 Kalò Roma e 50 Kalò London contemplano una **sezione green molto ampia e varia** con un ventaglio di ingredienti di eccellenza come il cavolo, la cicoria, i broccoli, le scarole cotte al vapore e la zucca. Una selezione di pizze vegetali che cambia di volta in volta in base alla stagionalità degli ingredienti e alla disponibilità delle materie prime.