



12 luglio 2022

pag 1 di 2



LA PIZZA DI CIRO SALVO ARRIVA NELLA CAPITALE CON 50 KALÒ ROMA

DA LUCA SESSA 6 LUGLIO 2022

CIRO SALVO APRE 50KALÒ A ROMA: CENTOCINQUANTA COPERTI INTERNI, UN LOCALE DI CIRCA 500 METRI QUADRATI SU DUE LIVELLI NEL CENTRO DELLA CITTÀ, IL TUTTO A POCHI PASSI DALLA STAZIONE TERMINI E DAL QUIRINALE

Il mondo della pizza, da alcuni anni in grande fermento, si arricchisce di un nuovo ed intrigante capitolo: **Ciro Salvo**, una delle firme storiche della pizza napoletana, sbarca infatti nella Capitale con l'apertura di **50 Kalò Roma**, prevista per il 7 luglio. "L'idea di aprire a Roma è nata nel febbraio 2021, in un'epoca ancora caratterizzata da restrizioni e incertezze nella quale però non ci siamo mai fermati. Abbiamo deciso di guardare avanti, di investire e costruire ancora. Aprire un nuovo 50 Kalò non significa semplicemente aprire un locale altrove, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature. 50 Kalò non è solo un'insegna ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo. Io sono un perfezionista, per questo ogni apertura è studiata in modo meticoloso e tutti i locali sono gestiti interamente da noi. Il successo non può prescindere dal duro lavoro e senza sacrifici è impossibile costruire", dichiara **Ciro Salvo**, che condivide questa nuova avventura con il partner storico **Alessandro Guglielmini**, e che sarà presente a Roma per guidare la squadra da lui formata e istruita.

LUCA SESSA



LA PIZZA DI CIRO SALVO ARRIVA NELLA CAPITALE CON 50 KALÒ ROMA

DA LUCA SESSA 6 LUGLIO 2022

CIRO SALVO APRE 50KALÒ A ROMA: CENTOCINQUANTA COPERTI INTERNI, UN LOCALE DI CIRCA 500 METRI QUADRATI SU DUE LIVELLI NEL CENTRO DELLA CITTÀ, IL TUTTO A POCHI PASSI DALLA STAZIONE TERMINI E DAL QUIRINALE

Il mondo della pizza, da alcuni anni in grande fermento, si arricchisce di un nuovo ed intrigante capitolo: **Ciro Salvo**, una delle firme storiche della pizza napoletana, sbarca infatti nella Capitale con l'apertura di **50 Kalò Roma**, prevista per il 7 luglio. "L'idea di aprire a Roma è nata nel febbraio 2021, in un'epoca ancora caratterizzata da restrizioni e incertezze nella quale però non ci siamo mai fermati. Abbiamo deciso di guardare avanti, di investire e costruire ancora. Aprire un nuovo 50 Kalò non significa semplicemente aprire un locale altrove, ma trasferire l'identità, l'anima del progetto che ha tante sfumature. 50 Kalò non è solo un'insegna ma è la materializzazione di anni di ricerche, competenze ed esperienza maturata sul campo. Io sono un perfezionista, per questo ogni apertura è studiata in modo meticoloso e tutti i locali sono gestiti interamente da noi. Il successo non può prescindere dal duro lavoro e senza sacrifici è impossibile costruire", dichiara **Ciro Salvo**, che condivide questa nuova avventura con il partner storico **Alessandro Guglielmini**, e che sarà presente a Roma per guidare la squadra da lui formata e istruita.



IL PROGETTO "50 KALÒ ROMA"

Il progetto architettonico di 50 Kalò Roma, è stato realizzato dall'architetto napoletano **Maurizio Vesce** che ha ben saputo cogliere il concept del brand: essenziale, elegante e riconoscibile. Ampie vetrate, ambienti separati da volte dai profili dorati, piani materici e materiali di pregio connotano gli spazi e le sedute. Al centro del locale due forni a legna rivestiti di mattonelle rosse, come nelle pizzerie di Napoli e Londra. Anche il bancone da lavoro è in marmo come da tradizione napoletana.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi

LA PROPOSTA GASTRONOMICA, DALLE PIZZE AI FRITTI

L'offerta gastronomica di **50 Kalò Roma** sarà incentrata sulle pizze iconiche di **CIRO SALVO**, compresa la sezione dedicata alle **pizze vegetali** e non mancheranno i famosi fritti. Anche la carta dei vini sarà in linea con la sede di Napoli e, prevede una selezione delle migliori etichette campane, alcune anche al calice, perché, afferma **Ciro Salvo**: "Voglio valorizzare tutto il meglio che offre il mio territorio. Completano la proposta alcune etichette di spumanti e champagne, perché una bollicina in pizzeria non deve mai mancare, infatti sarà disponibile al calice anche un Franciacorta". Anche per questo nuovo progetto romano, il sistema offerta 50 Kalò è identitario del brand, non solo nella qualità della proposta food&beverage ma anche nell'accoglienza e nella gestione aziendale e d'impresa. Tutto è stato perfettamente studiato e ragionato per essere in linea con quanto già avviene a Napoli e a Londra.

50 KALÒ ROMA

Via Flavia n.3

Sempre aperto lunedì - domenica, a pranzo e a cena.

Tel: 06 69486537

50kalo.it

LUCA SESSA

