

Chef Ciro porta al canile l'acqua rimasta sui tavoli del ristorante



In media i clienti non bevono una trentina di litri di acqua a settimana, lo chef napoletano che gestisce "San Ciro" li dona al Canile Rifugio di Sos Randagi di Brescia. "Un gesto simbolico contro gli sprechi d'acqua in questo periodo di siccità". D'estate gli abbandoni di animali aumentano. L'appello: adottate Idro, il cane simbolo del progetto

Forse non ci facciamo caso. Ma molto spesso, quando andiamo al ristorante, non finiamo l'acqua delle bottiglie. I ristoratori, quando le raccolgono, sono costretti a buttarla via per rispettare le norme igieniche.

Ciro di Maio, chef di origini napoletane che ha aperto il suo ristorante "San Ciro" a Brescia, non riusciva ad accettare questo spreco. Armato di carta e penna, si è messo a segnare ogni giorno quanta acqua sprecava. E ha scoperto che con il suo flusso di clientela in media 35 litri a settimana finivano nel lavandino, ossia quasi 150 al mese.

Coincidenza, a poche centinaia di metri dal suo ristorante sorge il Canile Rifugio di Brescia, gestito dall'associazione Sos Randagi, da più di vent'anni impegnata nell'accoglienza dei trovatelli, con l'obiettivo di farli vivere serenamente e di trovare loro famiglia fedeli e responsabili. Ciro conosceva

la struttura: vive con Ciruzzo Junior, un bulldog francese che per lui è quasi un figlio. Lo chef ha così bussato alle porte del canile e ha proposto un semplice gesto. Una o due volte a settimana passerà di lì, portando l'acqua lasciata sui tavoli dai suoi clienti, nel frattempo raccolta in tanichette da cinque litri.

“Per me è davvero un sollievo non sprecare più il nostro oro blu, l'acqua che sarà sempre più un bene prezioso per l'umanità”, dice Ciro. “Sto anche educando i miei clienti al suo consumo e spero che questo gesto simbolico venga imitato anche da altri miei colleghi ristoratori. Mi piacerebbe che si creasse una rete di chef che salvano l'acqua, sarebbe bello che qualche guida, penso ad esempio alla guida Michelin, iniziasse a valutare anche chi si impegna in iniziative green di questo genere che vanno a chiudere la filiera alimentare valorizzando davvero ogni ingrediente che portiamo in tavola. L'acqua è uno di questi, forse il più importante dato che compone tutti i cibi”.

L'iniziativa ha quindi preso il via in questo periodo di calura estiva, nel quale gli ospiti dei canili soffrono particolarmente le alte temperature e nel quale il tema della siccità per l'agricoltura sarà sempre più al centro dell'attenzione. Senza dimenticare il drammatico picco di abbandoni di animali che in questo periodo si registra ogni anno.

A sostenere l'iniziativa Ann Christine Terenghi, presidente di Sos Randagi Brescia e autrice del libro “Solo un cane”, che narra le storie di tanti cani che vivono la vita in canile. È stata proprio lei ad accompagnare Ciro verso le ciotole, dove lo chef ha fatto fluire la prima acqua con la supervisione di Idro, un grande e bellissimo cane bianco, purtroppo sordo, che da mesi vive nel canile ed è alla ricerca, come gli altri, di una famiglia che lo adotti. “Un nome che non poteva essere più azzeccato, come testimonial di questa iniziativa”, dice Di Maio.

“I nostri ospiti hanno bisogno prima di tutto di cibo e tanta acqua, soprattutto ora che il caldo aumenta la sete”, spiega

Terenghi. “Speriamo che questo bel gesto di Ciro serva a far riflettere chi ne spreca molta e anche chi decide di lasciare il proprio fedele amico a quattro zampe in canile, con le motivazioni più banali, le vacanze in primis. Ricordiamo che abbandonare un cane in strada è un reato penalmente perseguibile, ma rinunciare portandolo direttamente in canile per futili motivi è altrettanto incivile”.

“Per noi è importante la cura degli animali, molti arrivano qui in stati davvero preoccupanti”, dice Guido Pellarini, veterinario e direttore sanitario del Canile Rifugio di Brescia. “Per questo abbiamo bisogno della solidarietà di tutti”.

Non è la prima iniziativa solidale di chef Ciro, che lo scorso anno si era impegnato per insegnare l'arte bianca della pizza ai detenuti del carcere di Brescia. Di Maio oggi gestisce “San Ciro”, locale noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina. Un locale amato perché rappresenta la tradizione napoletana, a partire dagli ingredienti: olio dop, mozzarella di bufala campana dop, pomodorino del Piennolo, ricotta di bufala omogeneizzata e porchetta di Ariccia Igp.

SCHEDE DI APPROFONDIMENTO – IL CANILE

Il Canile Rifugio di Brescia sorge in via Girelli 6 e da più di dieci anni accoglie la maggior parte dei randagi del capoluogo e dei comuni della provincia, in collaborazione con Ats Canile Sanitario di via Orzinuovi Bs. Sono centinaia gli ingressi ogni anno, per fortuna altrettante anche le belle adozioni. Il canile conta attualmente circa ottanta ospiti cani e venti gatti, anche loro in cerca di nuova famiglia. Gestito dall'associazione Sos Randagi, grazie all'aiuto di sostenitori e decine di volontari, il rifugio cerca di alleviare il dolore che consegue all'abbandono di queste creature innocenti e di trovare nuova e definitiva collocazione ai suoi ospiti. Il canile ha sempre necessità di cibo, lenzuola, coperte (in inverno), donazioni di vario genere. L'associazione promuove il benessere animale tramite

iniziative quali serate benefiche, passeggiate a sei zampe e banchetti informativi su tutto il territorio bresciano. Per info visitate il sito www.canilerifugjobrescia.it dove potrete conoscere oltre alle iniziative, i tanti ospiti del canile e gattile. I volontari sono sempre pronti ad accogliervi e farvi visitare la struttura.

SCHEDA SAN CIRO

Ciro Di Maio nasce a Frattamaggiore, un comune del Napoletano, nel 1990. Mamma casalinga, papà dal passato burrascoso. Le sue prime esperienze nel lavoro sono a 14 anni, poi si iscrive all'Alberghiero, ma a 18 anni lascia gli studi e inizia a lavorare. Nel 2015, la svolta: trova un lavoro da pizzaiolo per una grossa catena in Lombardia, poi riesce a rilevare quella pizzeria assieme a sei soci, infine diventa titolare unico. È così che è iniziata l'avventura "San Ciro", il suo locale a Brescia (vicino al multisala Oz, in via Sorbanella) che oggi impiega una quindicina di persone ed è noto per la veracità delle sue pizze, ma anche per il suo menù alla carta di alta cucina. Un locale amato perché rappresenta la tradizione napoletana, a partire dagli ingredienti: olio dop, mozzarella di bufala campana dop, pomodorino del Piennolo, ricotta di bufala omogeneizzata e porchetta di Ariccia Igp. Fondamentale è la pasta: ogni giorno viene scelto il livello esatto di idratazione, in base all'umidità di giornata. In menù ha la pizza verace, ma anche il battilocchio, la pizza fatta da un impasto fritto nell'olio bollente e subito servito avvolto in carta paglia. Le pizze sono tutte diverse, sono fatte artigianalmente. Ciro lo ripete spesso. "Mi piace tirare le orecchie alle pizze, ognuna ha il suo carattere e deve mostrarlo, odio le pizze perfettamente rotonde e se c'è più pomodoro da una parte rispetto ad un'altra è perché usiamo pomodori veri". Molti i vip che lo amano, le pareti del suo ristorante sono piene di fotografie. Tra le altre anche Eva Henger, che è stata a cucinare pizze una sera da lui. Senza dimenticare i giocatori del Brescia Calcio e del Germani

Brescia, che quando possono, anche dopo le partite, lo passano a salutare. Ciro ama le iniziative benefiche. Oltre al lavoro in carcere per formare i detenuti a diventar pizzaioli, Ciro si è dedicato anche alla formazione nel Rione Sanità di Napoli, un quartiere che gli ricorda la strada in cui è cresciuto, via Rossini a Frattamaggiore. L'istituto che ha accolto il suo progetto è stato l'Istituto alberghiero D'Este Caracciolo, ha portato a termine delle lezioni online a dei ragazzi che seguono l'indirizzo enogastronomico e l'indirizzo sala e accoglienza.