



Brescia: Chef Ciro porta al canile l'acqua rimasta sui tavoli del ristorante. L'appello: "adottate Idro"

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**.

[Read More](#)
