L'INIZIATIVA Oltre al recapito alle famiglie che li hanno ordinati, un gesto di solidarietà per donare un sorriso a chi era al lavoro

Ristoratori ciriacesi ai fornelli, preparati e consegnati oltre 50 pranzi di Pasqua ai volontari

CIRIE' (vre)Non è detto che in futuro, magari già partendo dal prossimo anno (Covid-19 permettendo) si possa dar vita ad un Comitato Ristoratori Ciriacesi che possa essere non solo un punto di riferimento per la categoria, ma anche un nuovo ente che possa proporre iniziative da solo, oppure nell'ambito di iniziative che si svolgeranno in città. Ovviamente dedicate al palato, ai piatti e sapori della tradizione. Una sorta di "prova" è già stata fatta in occasione delle festività di Pasqua e Pasquetta dove una decina di ristoratori ciriacesi si sono riuniti e hanno deciso di fare "qualcosa" insieme. «Abbiamo creato una piattaforma web dove sono iniziate le prime riunioni – spiega **Santino Velardo**, titolare del ristorante "Il Rigoletto" di via Lanzo, tra i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa – Inizialmente si era pensato di ritrovarsi tutti insieme in un unico spazio e preparare un menù per Pasqua e Pasquetta al costo di 25 euro, comprensivo di antipasti, primo, secondo, e dolce. Tutto monoporzione, preparato secondo le normative, utilizzando le cucine del Gotha Hotel che erano le uniche idonee perchè dotate di spazi che avrebbero potuto garantire le distanze stabilite. Purtroppo la cosa non è andata in porto con questa formula, e non tutti i ristoratori hanno voluto proseguire. Altri, invece, sono andati avanti e chi nelle cucine dei loro ristoranti, chi a casa, ha preparato i piatti che poi sono stati consegnati al domicilio dei ciriacesi che ne hanno fatta richiesta. Abbiamo preparato e consegnato circa 200 pasti». Ma non finisce qui. I ristoratori hanno voluto fare molto di più. «Abbiamo deciso di preparare i pasti e consegnarli ai volontari della Croce Verde di Ciriè, ai carabinieri della Tenenza, Polizia Locale, Croce Rossa e Protezione Civile, non solo a Ciriè, ma anche a Nole e Fiano – prosegue Santino Velardo – Un modo per sostenere i volontari operativi nei giorni di Pasqua e Pasquetta. Per dar loro modo di trascorrere un momento conviviale pranzando insieme prima di rimettersi al lavoro a fronteggiare le emergenze causate dal Covid-19. In totale, sono stati preparati una cinquantina di pasti consegnati ai volontari. Avremmo voluto poterlo fare anche per l'ospedale ma ci hanno risposto che era impossibile, per motivi di sicurezza che tutti conosciamo bene». Il menù? E' stato caratterizzato da piatti tipici che potessero piacere a tutti. Un esempio? Gli agnolotti. Una positiva esperienza condotta con successo in questo momento di emergenza. Da riproporre anche quando sarà ultimata. «Certamente! - conclude Santino Velardo – Questa esperienza condotta insieme, pur nella drammaticità del periodo che stiamo attraversando, è stata positiva. E' servita a farci conoscere gli uni con gli altri, a farci collaborare, scambiandoci idee e condividendo progetti per il futuro. Creare un Comitato dei Ristoratori Ciriacesi che possano proporre delle iniziative. Cene o pranzi a tema nei rispettivi ristoranti. Anche affiancandoci ad eventi già programmati in città in modo da esserne parte integrante con iniziative dedicate ai sapori e alle nostre tradizioni locali. La speranza, prima di tutto, è che possiamo ricominciare presto tutti a lavorare». L'iniziativa dei ristoratori ciriacesi è stata promossa a pieni voti dall'Amministrazione comunale di Ciriè. «Grazie di cuore – commenta il sindaco **Loredana Devietti** - Davvero un bellissimo pensiero quello dei ristoratori ciriacesi che hanno allietato il giorno di Pasqua a coloro che lavoravano in prima linea per l'emergenza. Ciriè dimostra sempre di più, anche in questa circostanza, quanto sa essere solidale!».

Roberta Vernè

© RIPRODUZIONE RISERVATA





I pasti confezionati e consegnati



SANTINO VELARDO La consegna del pranzo di Pasqua ad alcuni volontari