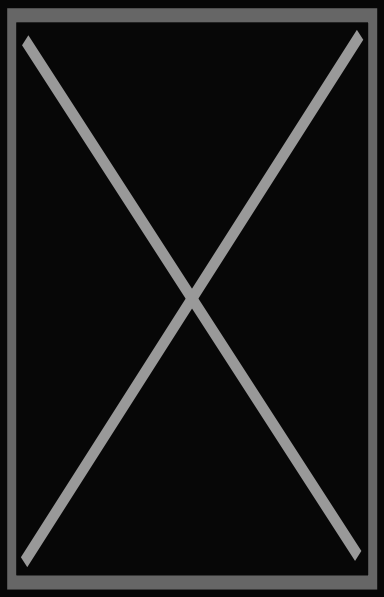
Sandra Ciciriello, 142 Restaurant: “Sostenibile? Preferisco essere etica”

bancone-ristorante-114102dd

Sandra Ciciriello, genitori pugliesi emigrati in Germania ma cresciuta alle porte di Milano, ha iniziato a lavorare a 15 anni. E' stata maître e sommelier di Alice, il primo ristorante stellato di chef Viviana Varese, prima di aprire nel settembre 2019 142 Restaurant, sempre a Milano.

A lei abbiamo chiesto quali sono le problematiche all'ordine del giorno per chi fa ristorazione, dopo averlo fatto con Giovanni Porcu Doppio Malto, Edoardo Maggiori Filetteria, Francesco Bonazzi Mag, Alex Frezza L’Antiquario, Niccolò Caramiello e Stefano Rollo Norah was Drunk, Zhang Le di Bon Wei. “*Uno spazio unico dove poter vivere i 4 momenti della giornata – colazione, pranzo, aperitivo e cena - con l’accoglienza di 2 anime: la cucina (a vista) e la sala*”, racconta Ciciriello. Un **format nuovo** che ha anche anticipato la richiesta di flessibilità e fluidità tra i momenti di consumo emerso dalle ultime ricerche sui comportamenti post-pandemia.

Come sta andando questo autunno del fuori casa?



"*Abbiamo avito un rientro bello ma con un cambio di personale importante. È arrivato un barman nuovo e stiamo cercando un barista. Bisogna farsi aiutare* ***comunicando con tutti****, abbiamoanche trovato una piattaforma per la ricerca personale che ci ha dato una mano non indifferente*".

Avete cambiato qualcosa nell'organizzazione?

"*Nella cucina e in pasticceria abbiamo due persone, il pasticciere fa solo la mattina dalle 7 alle 15 e un ragazzo fa il pomeriggio in cucina dalle 16 a chiusura, ci adattiamo ma non siamo la Gdo*".

Altro tema sensibile: gli aumenti, di tutto

"*Per me non è una novità,* ***già nell'estate 2021 iniziavano ad esservi dei segnali dati anche dai cambiamenti climatici e da risorse che sono sempre meno ma che vengono sempre più richieste****, quindi avevo già avvisato i ragazzi di prepararsi all'aumento delle materie prime. Nello [Barbieri, chef campano in cucina con la sous chef Chiara Orrù, ndr] mi conferma che alcuni prodotti erano già aumentati e gli ho detto: questo è solo l'inizio. Prepararsi a un aumento lieve però è un discorso, prepararsi a ciò che stiamo vivendo in questo momento è un altro, perché sono saliti i prezzi di tutto e anche i nostri costi aumentano del 15-20%*".

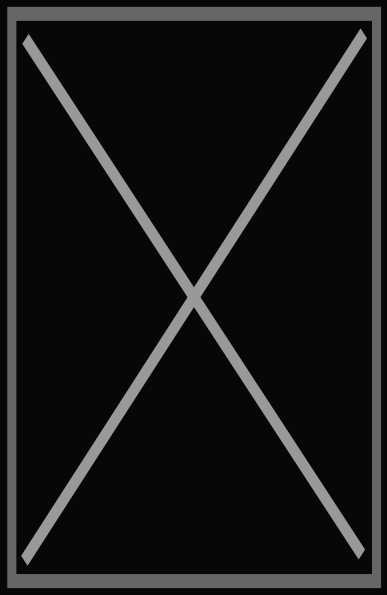
Gli aumenti maggiori?

"*Olio, vino, farina, pesce ...*".

Come avete risposto?

"*Abbiamo apportato già da settembre 2021 un aumento leggero dei nostri prezzi con i quali avremmo già dovuto partire. Il prezzo giusto della brioche farcita ad esempio doveva essere 1,80 euro. Sul vino facciamo sempre lo stesso ricarico. Il datterino quest'estate non è mai sceso sotto i 5 euro, il doppio del suo prezzo "normale". Le* ***bollette sono più che raddoppiate****. Come facciamo? Non lo so. Mi auguro che ci sia un punto di ritorno o fine, è un problema che ormai accomuna un po' tutti*".

Come affrontate la questione sostenibilità?



"*Io non credo nella sostenibilità perché soprattutto negli ultimi anni è stata una parola abusata. Non ho produttori sostenibili, ho produttori spero etici.* ***In questo ristorante facciamo di tutto per non sprecare e questo è già un risultato sostenibile****. Non viene buttato nulla, se qualcosa avanza lo mangiamo noi. E poi Nello è bravissimo nella programmazione, era già molto attento. Poi durante la pandemia il 142 ha vissuto di delivery, dopo 3 settimane dalla chiusura abbiamo iniziato l'asporto, ci siamo inventati di tutto e questo ci ha aiutato a calibrare ancora meglio*".

Continuate con il delivery?

"*Sì, si chiama* ***142 a casa tua****, prepariamo sia polpi sotto vuoto sia sughi e anche piatti pronti, da ordinare però dall'oggi al domani, preparati appositamente. Li cuociamo a metà in modo che quando li metti in forno 5 minuti a casa finiscono la cottura e si scaldano. Ci sono giorni sì e giorni no,* ***la gente ormai vuole tutto e subito***".

Un consiglio finale per chi vuol iniziare oggi a fare il tuo lavoro.

"*Credo che ci metteremo ancora un po’ di anni ma sono convinta che* ***gli artigiani di questo lavoro spariranno, perché è sempre più complicato per i piccoli****. L’unica consiglio, come tutti i lavori, è di lavorare con passione. L’altro giorno ho lavorato 18 ore in piedi, a 56 anni non è semplice ma sono tornata a casa stanca ma felic*e".