

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 avuto 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**, abbiamo anche 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 pasticcere 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 felice".*