

Inclusione e identità al 142 Restaurant: il ritratto di Sandra Ciciriello e la cucina di Andrea Zazzara

23 Luglio 2025

di **Patrizia Ferlini**



MILANO - **Sandra Ciciriello** è un nome noto della gastronomia italiana. Imprenditrice partita dal settore ittico e giunta nell'universo del fine dining e degli stellati con la sua pluriennale esperienza da sommelier e oste. Il 2025 ha portato grandi novità nel suo 142 Restaurant a Milano come l'arrivo dello chef abruzzese **Andrea Zazzara**.

Il vino, come il cibo sono da sempre le grandi passioni della titolare: "Nasco nei mercati, che ancora oggi frequento regolarmente. La gente deve mangiare e bere bene. Altrimenti che gusto ci sarebbe a fare ristorazione o andare al ristorante?".

Questa indole la si ritrova nelle sue prime esperienze nei mercati del pesce, ma anche nel vitale contributo come socia del ristorante stellato Alice insieme alla chef **Viviana Varese**.

“La mia carriera”, racconta, “è stato un percorso fatto di passioni, di amori di levate all'alba e notti brave. Ho sempre amato il mio lavoro. La pescivendola in primis, un percorso lavorativo che mi ha permesso di girare tutte le marine mercantili d'Italia, di innamorarmi di un prodotto unico nel suo genere, il pesce”.

“Essere imprenditori oggi è complicato, ma per ora sono ancora qui. E continuo a fare un pezzo di storia della ristorazione italiana. La storia di una donna che a testa alta ha sempre cercato di sviluppare passione”.

“La materia prima, sono io, siamo noi, coloro che ancora credono nella capacità di commuovere con i piatti e con le parole. Che ancora provano a tenere le saracinesche alte, per dare luce e colore alle vie. Che supportano le filiere piccole. Coloro che aiutano le piccole imprese a non morire”.

Sandra Ciciriello racconta a *Virtù Quotidiane* la storia e le novità in casa 142 Restaurant: “L'idea di 142 nasce per poter dare un'idea di ristorazione trasversale, una parola che mi piace molto e che ho sempre usato nel vocabolario di 142”.

“1 sta per lo spazio, 4 sono i momenti, 2 sono le anime che un luogo di ristorazione deve avere e sono sala e cucina, parlo ovviamente da donna di sala, anche se purtroppo non sempre è così. 142 è una creatura splendente, un ristorante unico, disegnato e progettato da me con il supporto di un architetto e di mia moglie, che hanno tirato fuori le mie idee e messe sul tavolo”.

Dal 2018, anno che ha segnato l'inizio di questa nuova avventura, Milano è cambiata. “Le aperture sono sempre di più e c'è un panorama gastronomico degno di una grande capitale europea. Per mettersi in evidenza bisogna avere unicità. Bisogna avere parsimonia nei metodi. Bisogna proporre menù accattivanti che abbiano un valore sia nel gusto che nel prezzo. Non è facile emergere”.

“Ho deciso di cambiare, il cambiamento è sempre una strada nuova e non è detto che la strada sia semplice. Ma la fiducia che ripongo nel mio team è altissima”.



Squadra che include il nuovo chef Andrea Zazzara, classe 1990 e abruzzese di origini:

“Andrea mi è piaciuto fin da subito, chiaro, che la conoscenza ha bisogno di rodaggio. La sua cucina è essenza, e a lui da bravo abruzzese piace molto la brace. Andrea è un uomo, oltre che un cuoco, che ha voglia di emergere, 142 gli sta dando questa possibilità”.

“Io non sono una donna semplice non potrei esserlo altrimenti non avrei fatto i lavori che ho fatto. Ma sono una donna che crede fortemente nei giovani, nelle loro potenzialità e nelle loro nuove vedute, io lo accompagnerò in questo percorso come ho già fatto in passato”.

Tra le novità c'è anche il laboratorio ricavato nello spazio interno al cortile del lotto dove sorge il ristorante. “Un laboratorio che oggi sfruttiamo per tante preparazioni. Il nostro chef pasticciere crea i croissant per la colazione, le torte su ordinazione, il pane e i grissini per il ristorante per il pranzo e la cena”.



La colazione

Con queste premesse è impossibile non notare l'esistenza di un dialogo creativo tra la sala e la cucina. "Per me la contaminazione tra sala e cucina è fondamentale per due motivi. Prima

di tutto noi di sala abbiamo la necessita di capire il pensiero di uno chef, per poterlo fare nostro e raccontarlo agli ospiti. Per esprimere il suo pensiero e la sua filosofia. Abbiamo bisogno di assaggiare il piatto, di capirne la creazione e il procedimento, perché chi viene a mangiare nei nostri ristoranti deve avere risposte, non lasciate al caso, ma consapevoli del percorso creativo”.

“Inoltre, essere già innamorati del piatto che stai raccontando al cliente è un altro mondo. Questo è possibile solo assaggiando le creazioni. La comunicazione parte dalla creazione. La sala e la cucina sono un connubio meraviglioso”.

In questo binomio tra sala e cucina riesce ad emergere una carta che racchiude la filosofia di entrambe le parti. “Andrea è un perfezionista, uno dei suoi piatti signature è la Linguina con il brodo di lisce, linguine integrali dell’azienda Cavalier Cocco, Abruzzo anche qui”.



La linguina

“Il menù attuale che ci rappresenta di più è Anime. Un menù di 7 portate alla portata di tutti perché costa 80 euro, esci sazio e sei splendido splendente perché hai fatto un percorso, nuovo, di gusto. Tornare al fine dining è l'evoluzione di 142.”

In un momento in cui tutti parlano di ospitalità, Sandra Ciciriello ha la sua visione personale di questo fattore: “L'ospitalità è essere presenti senza essere invadenti, lasciare alle persone la possibilità di chiacchierare tra di loro, dare loro lo spazio senza essere invasivi, avere la capacità di capire se il cliente ti sta cercando oppure no”.

“Io personalmente non amo ad esempio quando prendo la bottiglia del vino e mi viene messa lontano. La sto comprando, lasciamela gestire, lascia che sia io a decidere, quando versarmelo, quanto berne, volete mettere l'eleganza di due persone sedute al tavolo che si servono il vino a vicenda? Bellissimo. La sala è l'accortezza, la chicca”.

Diverso l'approccio alla sostenibilità. “In questi anni ho sentito parlare molto di sostenibilità e un po' mi ha stancato. Lavoro in primis in un mercato dove spesso vedo cose che di sostenibile hanno ben poco. Prodotti sempre più confezionati, preparati, perché la gente dice di non avere più tempo e compra prodotti confezionati. Davvero in casa non riusciamo più a prepararci un'insalata? Davvero abbiamo bisogno di comprarle già fatte?”.

“Partiamo dalla filiera, quella corta. Come detto prima, che aiuta il piccolo, che aiuta ad avere rispetto per l'animale nel limite del possibile. Non basta vedere una sigla su un'etichetta perché si pensi che quel prodotto sia biologico o sostenibile. L'etica ci salverà la vita, salverà le persone che credono nel futuro”.



Visti i recenti casi di annunci di lavoro e le esperienze ai limiti del concetto di umanità, viene spontaneo domandarle quale sia il valore da attribuire all'inclusività. "Ho lottato per essere inclusiva nella mia vita, da sempre avendo sposato una donna. L'inclusività in gruppo sta nel prendersi cura uno dell'altro, vuol dire accettare i limiti delle altre persone, rendere accogliente il posto di lavoro nei limiti del possibile. Vuol dire rispetto. Se c'è veduta comune c'è inclusività".

Tutto quello che Sandra Ciciriello ha raccontato lo si ritrova nella sua visione del mondo gastronomico. I suoi valori escono dalla concezione abitudinaria che si è soliti conferirgli e approdano sulle tavole del suo 142 Restaurant per offrire un'esperienza gastronomica e di vita ai commensali che scelgono di credere in questo progetto.

