OFFLINE

01.07.2026 - **James Magazine, p.40 (trimestrale maggio/giugno/luglio)** - 142, l'ospitalità come forma totale

Trimestrale
05-2026
Pagina 40
Foglio 1

www.ecostampa.it

food

/LOUNGE

Andrea Grignaffini

142, l'ospitalità come forma totale

In Corso Colombo, a Milano, c'è un indirizzo che attraversa l'intera giornata con naturale eleganza: dalla colazione alla cena, il dialogo tra sala, mercato e cucina costruisce un'esperienza colta, contemporanea e sorprendentemente rilassata.

***

Il numero scelto a simboleggiare "un luogo, quattro momenti della giornata e due anime", tre cifre che racchiudono lo spirito di un locale nato dall'istinto di una grande donna di sala, un modello di ospitalità poliedrica all-day-long declinata nelle diverse accezioni di una proposta gastronomica che è frutto del dialogo quotidiano con il mercato. Al 142, in Corso Colombo a Milano, si può indulgere in una prima colazione a base di ottimi panificati sfornati nell'adiacente laboratorio, sostare per pranzo, farsi tentare dal brunch, o ancora sopraggiungere verso sera per l'aperitivo e poi accomodarsi a cena, lasciandosi coccolare da un servizio di somma qualità in un ambiente ricercato e curato nei minimi dettagli, ma al contempo giovane e rilassato. Per la proprietaria Sandra Ciciriello, imprenditrice di successo nel campo dell'alta ristorazione (nel 2007 aprì, con Viviana Varese, Alice, il suo primo ristorante in via Adige), sommelier e massima esperta di accoglienza, un percorso professionale cominciato tra i banchi della frutta e verdura per poi approdare, giovanissima, al mercato ittico del capoluogo lombardo, 142 è il riflesso delle proprie radici, di quella profonda passione e rispetto per la materia prima ittica (di cui è abilissima selezionatrice) e del genere di ospitalità che più la rappresenta, quella capace di raccontare cucina e sala con la stessa voce, veicolando l'eccellenza del lavoro di selezionati fornitori, abili cuochi e camerieri, nell'esperienza a tavola. In cucina, il principale interprete del Sandra-pensiero è un giovane cuoco di salda preparazione che nel curriculum annovera esperienze a fianco di Michelangelo Mammoliti e Paolo Griffa, lo chef Federico Zappalà. Predicando una cucina ispirata dalla curiosità, Zappalà porta avanti un processo creativo in costante evoluzione in cui precisione tecnica, sensibilità e sperimentazione si fondono armoniosamente; sono le suggestioni offerte dalla materia prima, il confronto con i produttori e il continuo scambio di idee con la brigata a diventare gli ingredienti fondamentali di un menù che riverbera passione e disciplina, intuizione e riflessione. Ogni piatto offre quindi un racconto unico, sempre diverso, dalla rotondità del Riso lardo e rosmarino (una sorta di apparente lastra di marmo) alla spregiudicatezza della Linguina, sedano rapa, limone e tè nero, dove l'impiattamento più che essenziale elimina ogni distrazione dal valzer di contrappunti che il piatto offre, per poi proseguire con gli spunti mediorientali suggeriti dal Pollo, spinaci e za'atar, una portata in cui apprezzare, altresì, la competenza tecnica dello chef nell'inappuntabile cottura del volatile. Non da meno il dessert interpretato da Cioccolato, zucca e mandarino, sinfonia di chiusura giocata su contrasti che in bocca indovinano un nuovo equilibrio, un dolce che per originalità e piacevolezza, non lascia certo indifferenti.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE