Cucina, le regole per una corretta progettazione

cucina-evid-bade4b85

cucina 2Nella progettazione di un ristorante, quella del locale cucina costituisce la com- ponente più importante, in grado di condizionare anche i costi di gestione. Spesso, infatti, si preferisce una zona centrale, possibilmente già di grande frequentazione commerciale, fattore che per la limitazione della disponibilità di spazi obbliga a scegliere soluzioni in edifici di vecchia costruzione, nei quali si deve studiare di sposare il rispetto delle normative relative alla destinazione d'uso con il rispetto delle normative che i regolamenti di igiene provinciali stabiliscono per le varie zone.

Quali sono gli aspetti principali che devono essere considerati per poter raggiungere il miglior risultato nella progettazione di una cucina? L'abbiamo chiesto allo studio Engineering Solution di Milano, esperto in materia. «La conoscenza del tipo di ristorante - spiegano Ivan Reina e Carlo Teruzzi, titolari dello studio - è il primo dato da acquisire, in virtù delle diverse esigenze di lavorazione fra un ristorante di pesce, uno di carne e nel caso sia presente anche una pizzeria. Poi bisogna valutare la disponibilità di scarichi e canne fumarie facilmente raggiungibili ed utilizzabili nel rispetto delle normative. Minor importanza assume la determinazione di quale sistema di cottura scegliere, perché dove non è possibile utilizzare il gas (nei locali seminterrati ed interrati, nei centri commerciali oppure in locali carenti di aerazione naturale) si può ripiegare sull'utilizzo di piastre elettriche o a induzione. In linea cucina 4generale si stima che per l'allestimento di una cucina sia necessario impegnare una potenza elettrica minima di circa 20/30 Kw, o maggiore, secondo il numero delle apparecchiature di cottura o di lavaggio». Dopo l'acquisizione dei dati base si potrà procedere allo studio distributivo degli arredi della cucina per l'ottimizzazione dei percorsi per la preparazione e per la gestione dello sporco. «Si dovranno prevedere quindi - affermano - una linea che parta dal ricevimento delle materie prime, dotata di spazi per lo stoccaggio a temperatura ottimale, suddiviso per tipo di alimento. Se manca lo spazio per consentire l'installazione di armadi frigoriferi separati, si possono utilizzare contenitori con coperchio a tenuta per la loro separazione. Eventualmente si può ricorrere ad elementi sotto piano, per consentire la realizzazione di piani di lavoro soprastanti».

Dopo la zona di stoccaggio degli alimenti è necessario prevedere un piano di appoggio per la mondatura di cucina 1preparazione al lavaggio, con disponibilità di contenitori a tramoggia per gli scarti. Seguirà la zona lavaggio, a una o due vasche in funzione dello spazio disponibile. Successivamente un piano per la preparazione e quindi i fuochi per la cottura. «Quella appena descritta - riassumono –rappresenta una linea di preparazione ipotetica, nella quale la lunghezza è definita dallo spazio disponibile, con un minimo pari a 4,20 metri. Parallelamente si deve studiare la linea dello sporco, prevedendo un piano d'appoggio per le stoviglie ritirate dai tavoli, con idonee tramogge per la suddivisione dei rifiuti, seguito da una zona lavaggio dotata di lavello e lavastoviglie e un piano per lo scarico della stessa, il tutto per una lunghezza minima di circa 3metri. La collocazione delle due linee, da tenere fra loro separate per specifica richiesta della normativa igienica, dovrebbe essere preferibilmente contrapposta sui due lati del locale cucina». Per queste ragioni, i tecnici ritengono che la dimensione minima di un locale cucina attrezzato con le caratteristiche operative indicate dovrebbe aggirarsi intorno ai 15mq.«È abbastanza evidente però -commentano - come, tali valori minimi risultino limitativi della possibilità di produzione del numero di pasti giornalieri producibili, tanto più che nel locale cucina devono muoversi 3 o 4 persone. Se il ristorante funge anche da pizzeria, poi, lo spazio dovrebbe dilatarsi per la necessità di installare il forno e un piano di lavoro, considerando che la preparazione dell'impasto e delle farciture venga attuata al di fuori dell'orario di apertura del locale». Infine non bisogna dimenticare gli scarichi. «Vanno raggruppati in cunicoli facilmente ispezionabili - consiglia Reina - oppure, se l'altezza del locale lo consente, posizionati sotto pavimenti galleggianti in modo da poter disporre della massima flessibilità, caratteristica che consente di velocizzare eventuali interventi manutentivi, ma anche e soprattutto di facilitare ed economizzare eventuali modifiche dovute alla necessità di adeguarsi a future richieste del mercato».

cucina 3Anche nella scelta delle apparecchiature non bisogna dimenticare i prerequisiti igienici e di sicurezza. «Un impianto cucina - afferma Dino Dondi del dipartimento contract di Angelo Po - è un sistema di produzione di alimenti e deve rispettare tutte le regole del gioco: le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, antincendio (se ci sono impianti a gas) e i vari regolamenti di igiene per garantire che il cibo sia sano e salubre. Questo vale dal locale più semplice a quello stellato. Il flusso di produzione, dalle materie prime alla mise en place deve sempre avvenire in modo da evitare l'incrocio tra gli alimenti "sporchi" e quelli "puliti", pronti per il servizio». Accanto alla linea di preparazione si devono poi prevedere dei mini-sistemi accessori: il lavaggio, il deposito dei detersivi, lo stoccaggio dei rifiuti... Il tutto in un luogo di lavoro luminoso, facilmente pulibile e sicuro. «Quanto la dotazione di ogni area debba essere ricca dipende da diversi fattori - prosegue -, il numero di coperti, il menù, il tipo di locale, perché la cucina di un ristorante alla carta è molto diversa da quella di un self-service. Angelo Po propone soluzioni tecnologiche per le diverse tecniche di produzione: più la tecnica è elaborata, più richiede tecnologie evolute. Per esempio, per una dotazione base dell'area cottura possono bastare

un sistema per la cottura a immersione (cuoci-pasta e friggitrice), una bistecchiera o brasiera e un forno combinato. Se si sale nella complessità diventa necessario prevedere un abbattitore e sistemi di cottura e conservazione automatizzati e più produttivi che semplifichino il lavoro dello chef. Nelle versioni più evolute, per esempio, forno e abbattitore si parlano, come nel caso di BE1 sistema integrato per il Cook&Chill, per facilitare le procedure e ottimizzare i risultati». Fino a qui si parla di attrezzature standard, modulari, da scegliere in funzione delle necessità del ristoratore; quando si tratta di ristoranti top, invece, si possono creare delle soluzioni su misura, creando linee di cottura personalizzate, in base ai desiderata dello chef. «Creare una cucina è un lavoro di squadra - conclude - in cui tutti hanno un ruolo determinante: committente, tecnologo alimentare, impiantista, produttore di attrezzature, progettista».