

Cucina, le regole per una corretta progettazione

cucina-evid-bade4b85

cucina 2 Nella progettazione di un ristorante, quella del locale cucina costituisce la componente 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 4** generale 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».

