

Antonio Montanari

Progettare la ristorazione professionale

Logiche, spazi, requisiti

© 2019 Tecniche Nuove SpA, via Eritrea 21, 20157 Milano

Redazione: tel. 0239090258
Email: libri@tecnichenuove.com
Vendite: tel. 0239090440, fax 0239090335
Email: vendite-libri@tecnichenuove.com
www.tecnichenuove.com

ISBN: 978-88-481-3802-4
ISBN (PDF): 978-88-481-3803-1
ISBN (EPUB): 978-88-481-3804-8

L'Editore dichiara la propria disponibilità a regolarizzare eventuali omissioni o errori di attribuzione.

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del libro può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi, fotocopie, microfilm o altro, senza il permesso scritto dell'editore.

All rights reserved. No part of this book shall be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise without written permission from the publisher.

Copertina e progetto grafico: Franco Beretta
Realizzazione editoriale: Aliter Officina Editoriale, Cerrina (AI)
Stampa: Andersen, Borgomanero (NO)
Finito di stampare: gennaio 2019

Printed in Italy

Indice

Ringraziamenti	VII
Biografie	VIII
Prefazione	IX
Introduzione	XI
1	
Dal bisogno al prodotto industriale	1
Dal cibo trovato al cibo prodotto.....	2
Nasce il “modello alimentare”.....	4
Gli strumenti per cucinare e per mangiare.....	5
Il modello italiano.....	8
Dalla soddisfazione del bisogno alla cultura alimentare.....	10
2	
Il fuori casa	15
Evoluzione/rivoluzione.....	16
Fuori casa.....	17
Il consumatore nel terzo millennio.....	18
Scelta identitaria o obbligo fisiologico?.....	21
La perdita di controllo.....	22
Un nuovo percorso.....	24
3	
La ristorazione	25
Le origini.....	26
L'evoluzione.....	27
Il Medioevo.....	27
Il viaggio e la sosta.....	30
Il Restaurant.....	32
La cucina diventa professione.....	34
Le nuove tecnologie.....	36
Il sociale.....	40
Lo sviluppo.....	42
Il fast food.....	45
Concorrenza e libertà di scelta.....	47
Verso la qualità.....	49
Una globalizzazione puzzle.....	50
4	
La ristorazione come sistema	53
Il sistema della ristorazione.....	54
La ristorazione collettiva/sociale.....	56
La ristorazione commerciale.....	58
La ristorazione aziendale.....	64
La ristorazione turistico-alberghiera e congressuale.....	66
Il catering-eventi.....	69
Agriturismi.....	70
L'industria gastronomica.....	71

La ristorazione della mobilità: eventi.....	73
Food truck.....	73
Stellati e lusso	74
5	
I soggetti operativi della ristorazione	77
Il cast.....	78
La troupe.....	81
I soggettisti-ristoratori	81
Il regista-progettista	82
Aziende e strumenti	84
La consulenza	86
I tecnici e i realizzatori	87
I ristoratori	89
Medialità e globalizzazione.....	89
6	
Il progetto nella ristorazione professionale	91
Una scienza, un metodo.....	92
L'approccio olistico.....	92
Il progetto	93
Progetto come Triade	94
I soggetti del progetto.....	98
Le fasi del progetto.....	102
La realizzazione	104
I costi del progetto.....	105
Inizio attività operativa.....	106
La manutenzione	106
Criteri Ambientali Minimi (CAM).....	109
7	
La terminologia comune.....	111
Glossario terminologico	112
8	
I gesti base	123
L'esperienza domestica	124
Cosa mangiare	125
I prodotti necessari/arrivo merci	125
Stoccare e conservare il prodotto	127
Preparazioni	131
Cottura.....	134
Consumo differito: la produzione differita	137
Cottura sottovuoto	141
I legami misti.....	142
Servire e distribuire	144
Riassettare	149
I lavaggi.....	151
Lavare i locali.....	152
La pattumiera e i rifiuti.....	153
Applicazione dei gesti.....	153
9	
Le attrezzature e le dotazioni del sistema	155
Le attrezzature.....	156
I criteri di scelta delle attrezzature	158
Arrivo merci e controllo	159
Servizi di supporto.....	161

INDICE

Conservazione e stoccaggi.....	162
Lavaggi e preparazione prodotto	166
Cuocere	172
Pentolame e teglie	183
Abbattimento e rinvenimento	185
Il dimensionamento delle attrezzature	188
Confezionamento e trasporto	192
Distribuire/servire	196
Lavaggio attrezzature e piatti	203
Mantenere l'igienicità	211
Rifiuti	212
Cappe e ambiente.....	214
La manutenzione programmata	214

10

Le costanti del sistema..... 217

I principi e le regole.....	218
I prodotti e le gamme.....	218
Le scelte produttive	219
I legami e il flusso operativo	221
La sicurezza complessiva	221
Sicurezza funzionale	222
Sicurezza produttiva	224
Sicurezza ambientale.....	227
Sicurezza operativa	228
Sicurezza e antincendio.....	229
Le cappe: controllo delle fumane in cottura e distribuzione	234
I rifiuti.....	239
Le energie	249
Il “nuovo” risparmio energetico: sostenibilità	251
L'edificio, il locale, la produzione	251
Efficienza complessiva e sostenibilità	254
Dalla sicurezza al processo produttivo intelligente	259

11

La gestione della sicurezza alimentare..... 261

Il sistema integrato igiene-sicurezza	262
Le procedure pre-operative	265
Le procedure operative.....	266
Requisiti igienici e di sicurezza del processo alimentare	267
Regole comportamentali per garantire igiene e sicurezza in cucina	267
Come prevenire le contaminazioni crociate	271
Regole tecnologiche per garantire sicurezza ai prodotti.....	272
I parametri chimico-fisici di sicurezza	272
Cottura	274
Reazione di Maillard e sviluppo di aromi.....	275
Nuove tecnologie alimentari in cucina	277
La documentazione per esercitare l'attività a norma di legge.....	278
Attività alimentari registrate e riconosciute.....	280
Controllo ufficiale dell'Autorità Competente.....	281
Frodi alimentari	283
Riferimenti legislativi.....	284

12

I progetti nella ristorazione oggi..... 287

La classificazione e le sue logiche.....	288
Le diverse ristorazioni	288
Centri cottura in legame fresco-caldo, refrigerato, surgelato	289

Centri cottura sottovuoto – produzioni gastronomiche	294
Centri cottura ospedalieri	299
Cucina centrale e terminali di ristorazione alberghiera-congressuale	302
Cucine e mense di ristoranti aziendali e studenteschi.....	311
Catering aereo.....	317
La ristorazione commerciale	320
Ristoranti di livello	326
Mobilità e ristorazione	328
13	
Il futuro gastronomico ristorativo	333
Il quadro evolutivo	334
Il consumatore e i soggetti attivi.....	334
I luoghi	344
Il futuro del prodotto gastronomico	348
I ristoratori	352
Il futuro gastronomico complessivo.....	353
Bibliografia	355

Ringraziamenti

Questo libro nasce dal nostro lavoro, ma non avrebbe l'ambizione di essere uno strumento di lavoro e una guida alla conoscenza del mondo della ristorazione se non avesse ricevuto una consistente spinta su punti di contenuto specifici come quelli della sicurezza alimentare trattati nel capitolo 11 da Massimo Giubilesi, titolare di Giubilesi & Associati, presidente di FCSI Italia e di Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria.

Un altro ringraziamento doveroso a Paolo Corvo, ricercatore in Sociologia generale e Metodologia della ricerca sociale presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e Professore di sociologia dell'ambiente e del territorio nella laurea triennale e sociologia del turismo enogastronomico presso la laurea magistrale che ci ha aiutati nel disegnare il quadro della ristorazione del futuro nel capitolo 13.

Il contributo di materiale fotografico di un amico e grande professionista come Claudio Sforza, fotografo ci ha dotato di un patrimonio iconografico interessante.

Ma grande in questo ambito è stata la collaborazione di aziende come Aertecno, Angelo Po, Costa Group, Eataly, Electrolux Professional, Fasa – Gruppo Agnelli, Gnode, Gruppo Ali, Hobart, Irinox, Nilma, Rational, Tre Spade e professionisti progettisti come Master Group.

Forse dimentichiamo qualcuno, *excusatio non petita*, ma la riuscita e il successo di questo “progetto” è frutto di una rete di persone fra le quali – per la sua valenza di ispiratore operativo – non possiamo non menzionare Massimo Moscati.



L'autore, **Antonio Montanari**, architetto dagli anni '70. È impegnato professionalmente da sempre nello studio e nella progettazione di strutture per la ristorazione commerciale e collettiva e per la ricettività turistico-alberghiera.

La formazione e l'approfondimento scientifico dei temi ristorativi e dell'alimentazione costituiscono elemento costante di impegno professionale e umano.

Partecipa abitualmente a incontri, convegni ed eventi del settore e tiene lezioni presso istituti universitari.

Ha scritto e collabora alla redazione di numerose pubblicazioni del settore.

Dal 2005 è docente a contratto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, insegnamento Sistemi e tecnologie della ristorazione.

Dal 2006 è membro di FCSI Italia, associazione internazionale di consulenti nel settore ristorazione e turistico-alberghiero di cui è stato socio fondatore e nel 2017 nominato Member Council of Fellows.



Il curatore, **Marco Oldrati**, una laurea in lettere classiche e venticinque anni di lavoro, studio ed esperienze nel mondo della comunicazione e del giornalismo.

Scriva per riviste specializzate del settore dell'impiantistica, dell'industria e della tecnologia.

Si occupa di progetti avanzati e di tematiche d'avanguardia come l'Internet of Things e il Building Information Modelling nel settore della qualità dell'aria e della food safety.

Prefazione

Se è vero che oggi tutti parlano di gastronomia nelle sue forme più disparate, di contro è altresì vero che questo crescente interesse nei confronti del tema non sempre porta a una conoscenza reale di ciò che è il complesso sistema cibo.

Questa situazione è esplicitamente rappresentata dal patologico desiderio che oggi si ha di mangiar fuori senza domandarsi cosa si trova nel piatto, di rincorrere esperienze gastronomiche belle - ma non per forza buone - da condividere sui social e da aggiungere alla lista dei desideri realizzati, non sempre con consapevolezza, ma seguendo una moda che ormai impazza e contamina tutti. La diretta conseguenza è che per una domanda così affamata, l'offerta è invogliata a crescere: sempre più infatti sono le persone che decidono di investire nell'ambito ristorativo, anche quando non hanno le competenze adeguate per farlo o addirittura, nel caso peggiore, quando non hanno passione per la materia. Scelte guidate dal solito approccio che trasforma il cibo non più in qualcosa da mangiare, ma in primo luogo in qualcosa da vendere.

Per questo motivo un manuale come *Progettare la ristorazione professionale* è un testo più che mai importante e attuale, che chiunque si voglia occupare di ristorazione – buona, pulita e giusta – dovrebbe leggere. Non è infatti un semplice libro di manualistica, ma un qualcosa di molto più avanzato e profondo che ci consegna un messaggio fondamentale: occuparsi di ristorazione non è solo offrire un servizio che soddisfa un bisogno a breve termine, né significa semplicemente dar da mangiare in contesti altri da quelli casalinghi.

Per poter intraprendere un'impresa ristorativa, infatti, bisogna prima di tutto capire cosa significa gastronomia nella sua interezza, e avere ben chiaro il processo completo che il cibo deve compiere per arrivare dal campo alla tavola.

La gastronomia infatti è una scienza olistica, e come tale ha bisogno di uno sguardo a 360 gradi, di un approccio sistemico che possa comprendere e, solo successivamente, progettare una ristorazione attenta a tutti i fattori interessati, consapevole del suo impatto e dell'influenza che ha sul pianeta. Solo così si può parlare di qualità: non solo per i consumatori, ma anche per i ristoratori stessi e per l'ambiente che ospita tutti. Parlare oggi di qualità in termini prettamente estetici e/o organolettici sarebbe infatti assolutamente anacronistico e incompleto: un ristoratore deve avere ben chiaro questo punto, ed è per tale motivo che credo moltissimo nel ruolo che svolgono i ristoratori di oggi. Se, come direbbe Wendell Berry, mangiare è un atto agricolo e fare la spesa un atto politico, coloro che si occupano di ristorazione hanno una responsabilità doppia, per loro stessi in quanto esseri umani che si nutrono, e per gli altri, i clienti che godono del loro servizio. Il presente testo nasce per questo motivo: far capire quale dev'essere il ruolo del ristoratore di oggi, che fa del cibo non una semplice merce, ma un veicolo di valori e gioia, non solo per il palato. Attraverso la presentazione di progetti esemplificativi e tecnicismi da un lato, e analisi storiche e sociologiche dall'altro, questo libro segna il nuovo percorso che la ristorazione di oggi deve intraprendere, proiettandosi verso un futuro migliore, a vantaggio di tutti.

Carlo Petrini

Presidente

Università di Scienze Gastronomiche

Pollenzo

Introduzione

Il mio libro del 2003 si intitolava *Mangiare fuori*; allora era necessario rendere trasparenti le nuove logiche e i nuovi processi produttivi del fuori casa con l'abbattimento del "muro" tra cucina e sala, evidenziando così il definitivo stacco, conseguente alle mutate condizioni sociali, tra l'attività casalinga e quella professionale.

Oggi non esiste più il solo "fuori casa" inteso come occasione e luogo ove consumare, ma impera un'articolata e completa delega di esternalizzazione, *outsourcing* del processo produttivo di un pasto con conseguenze ancora da valutare, ma soprattutto da inquadrare in chiave rinnovata e sistemica sia per l'esperienza casalinga sia per quella professionale.

Oggi tutto è cibo. Tutto è ricetta. Tutto è prodotto. Tutto è filiera corta. Tutto è naturale. Tutto è biologico. Tutto è gastronomico. Tutto è food televisivo. Il cibo è diventato "moda".

La ristorazione è diventata un'industria pervasiva dello spazio umano, di quello metropolitano, del tempo, della personalità o della salute, arrivando a proporsi come un servizio imposto, quasi alienante, e non più come bisogno naturale e sostenibile. Tale deformazione richiede che tutto ciò che riguarda il cibo rinasca da un pensiero scientifico, da una logica organica, da un progetto globale, integrato e olistico. Senza ciò gli errori, gli sprechi, i tentativi mal riusciti, i fallimenti sono destinati a ripetersi, all'infinito.

In questo libro vorrei proporre una nuova logica possibile, una "critica della ragione culinaria" che porti a definire con chiarezza gli elementi per un progetto scientificamente efficace per ogni tipologia ristorativa. Una logica che deriva da anni di esperienza progettuale, ma anche dagli stimoli che mi sono pervenuti dai 12 anni di vita nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Ho infatti capito che il cibo "è soprattutto un campo di relazioni e di processi" in sé "cangianti... derivanti da continui scambi di relazione interdisciplinare...", non generato da scienze specia-

listiche diverse e separate, ma facenti parte di un unico mondo e percorso sistemico, verso una completa scientificità del processo gastronomico nei suoi diversi ambiti e relazioni.

A causa della dirompente evoluzione in atto, i modi, i prodotti, gli strumenti, i luoghi del cuocere e del consumare un pasto nel loro insieme sono ancora poco chiari e poco noti sia al consumatore sia a molti operatori professionali; è quindi indispensabile capire come realmente comprendere e trasformare questa evoluzione in atto progettuale olistico e sostenibile.

Per progettare la ristorazione di oggi e domani si deve capire cosa è realmente il processo gastronomico e come è giusto che sia prodotto e servito; dove e come il buono-pulito-giusto di Carlo Petrini può concretizzarsi e trovare attuazione negli spazi fisici e nei processi dei diversi tipi di ristorazione.

I luoghi e i modi del fare ristorazione dovrebbero nascere da un progetto gastronomico unitario e olistico che rispetti, come in architettura, la Triade Vitruviana: Utilitas... la solidità-efficienza-il pulito, Firmitas... la funzionalità-soddisfazione-il buono, Venustas... la bellezza-qualità-il giusto.

Triade che, riferita alla gastronomia, potrebbe essere assimilata a:

- il buono: soddisfazione del consumatore;
- il pulito: efficienza nella manipolazione;
- il gusto: qualità del prodotto.

Progetto ambizioso, sicuramente, ma anche convinto del fatto che, senza valutare in logica scientifica e olistica le regole, le competenze, le strumentazioni, le tecnologie e le norme, fare ristorazione sarà sempre un fatto estraneo ai fattori reali.

In queste pagine proverò a rilevare le variabili in campo, alla ricerca di un equilibrio sistemico, di una scientificità che guidi il lavoro di chi vuole realizzare in modo logico e coordinato una delle tante forme ristorative possibili.

Tutto ciò con la consapevolezza di non raggiungere un risultato definitivo, ma almeno certo di aver aperto un percorso verso una nuova logica progettuale, oserei dire scientifica, per il mondo gastronomico e della ristorazione, che altri potranno sviluppare e portare avanti.