



La sala

Ristrutturazioni

Dalla tinteggiatura alle rifiniture: ogni particolare contribuisce a ricreare l'atmosfera giusta

Diamoci una sistemata

Luci, colori e spazi: ecco le cose che non dobbiamo trascurare

L'aspetto della sala è fondamentale. Quando vengono a trovarci i clienti devono capire al volo lo spirito del nostro ristorante e sentirsi coccolati e rispettati. «Il cliente deve essere estasiato prima dalla vista del locale, poi dal servizio», conferma Massimiliano Marchi, responsabile marketing dell'omonima azienda di arredamenti. «Deve sentirsi a proprio agio, in un ambiente piacevole». Noi, invece, che in sala ci lavoriamo, dobbiamo poterci muovere senza scontrarci continuamente con i nostri colleghi. Per questo, se abbiamo deciso di ristrutturarla, è necessario organizzarla nel migliore dei modi. Colori, spazi e luci, nulla deve essere lasciato al caso.

UN PASSO ALLA VOLTA

Abbiamo già in mente il progetto dei nostri sogni? Meglio non illuderci. Spesso le cose che vogliamo realizzare non vanno d'accordo con l'organizzazione "intelligente" degli spazi. Per questo è sempre meglio rivolgersi a professionisti, architetti, interior designer o aziende specializzate. «La prima fase consiste nel fare un sopralluogo», spiega Massimo Ghinelli socio della Tecnam Progetti, «per vedere i locali, capire gli eventuali difetti». Ci si può imbattere in problemi di umidità o in danni strutturali, se si tratta di una costruzione vecchia. «Ovviamente bisogna esaltare anche le cose positive: pareti particolarmente belle, pavimentazioni originali o travi in legno». Questi gli obiettivi della prima parte di lavoro. «Si fanno le fotografie, si



prendono le misure, sia in pianta sia in altezza per poter poi creare anche un modello tridimensionale», continua Ghinelli.

PRIMA LA CUCINA...

La nostra sala è l'ultima cosa a cui pensare, «perché», spiega Oscar Dalan, architetto dello studio Arredi Contract Design di Arona, esperto in ristrutturazioni e progettazione di gradi spazi (sta seguendo la ristrutturazione del centro commerciale Gum di Mosca, ndr), «la quantità dei pasti e delle persone che possono essere ospitate nel ristorante è stabilita dalla "portata" della cucina». Prima, quindi, dobbiamo organizzarla e stabilirne le dimensioni. «Faccio un esempio», continua Dalan. «Se costruiamo una sala in grado di ospitare cento persone e la cucina non è attrezzata per soddisfarle, la situazione diventa ingestibile». Deve essere «di almeno 25/30 metri quadri» se vogliamo

servire un centinaio di clienti. Ora dobbiamo ricavare uno spazio per il lavaggio e uno per la dispensa/magazzino. «A questo punto abbiamo fatto una selezione e una proporzione delle diverse aree».

...POI I PERMESSI

«Ora la cosa fondamentale è procurarsi tutte le disposizioni normative della zona», afferma Ghinelli. «Ogni nazione, città o paese ha regole diverse, sia per quanto riguarda i permessi sanitari sia per la licenza commerciale. A questi vanno aggiunti gli aspetti edilizi per i quali è necessario avere le autorizzazioni, nel caso siano necessari interventi che vanno ad alterare la struttura». È basilare conoscere la legge: spesso infatti facciamo progetti che poi, all'atto pratico, non sono realizzabili. Bisogna quindi verificarne la fattibilità. Ora finalmente possiamo davvero pensare alla nostra sala e a come organizzarla al meglio.

L'APPARENZA CONTA

In un ristorante i clienti devono mangiare bene, ma un ambiente curato contribuisce a farli tornare.

COSA VOGLIO?

Prima di mettere mano ai lavori, «è necessaria una chiacchierata con il ristoratore per valutare insieme le sue esigenze e per capire il target di clientela che vuole conquistare. Quello che può andar bene per uno spazio di 30/40 posti a sedere non vale per uno che ne conta 300/400», afferma Ghinelli. Ogni locale viene studiato ad hoc per realizzare, se possibile, tutti i desideri del cliente. La consistenza dell'intervento «dipende anche da altri elementi come budget e tempistiche», spiega Ghinelli. «Se ho 10 mila euro posso fare determinate cose, se ne ho 50 mila altre. Così, se posso stare chiuso solo due giorni, non sono fattibili interventi radicali».

PRONTI VIA!

In base alle informazioni raccolte e tenendo conto anche delle normative vigenti si elabora un progetto. «Si butta giù un primo piano, lo si presenta al ristoratore, si fanno eventuali modifiche», dice Ghinelli. «Quando è approvato in pianta si passa a costruirlo tridimensionalmente con il computer così il cliente capisce come il locale verrà, una volta terminati i lavori: colori, materiali, finiture particolari». Solo a questo punto si può passare alla parte esecutiva.

COSA SÌ COSA NO

Ma quali sono gli interventi che possono cambiare il volto alla nostra sala, renderla più accattivante e funzionale? «Dal più piccolo al più grande», dice Ghinelli, «tutto contribuisce a dare un tono diverso». Ogni elemento ha un ruolo

fondamentale: il pavimento, i soffitti, i corpi illuminanti, i colori delle pareti, i quadri e gli specchi, le piante e il bancone della cassa, fino agli arredi e alle tende. Vediamoli punto per punto.

LA GESTIONE DELLO SPAZIO

Al bando il salone unico. «Io di solito cerco di evitarlo», conferma Dalan, «mi piace creare alcuni soppalchetti lungo il perimetro del locale, basta rialzare la pavimentazione di una cinquantina di centimetri, creare un paio di scalini, rialzare tutto intorno e collocare ringhiere come se fossero davanzali, poi nel mezzo della stanza si crea uno spazio centrale». È un'idea diversa per movimentare lo spazio e creare un'aria di novità, perché la gente ha buongusto e ama le sperimentazioni.

Decisivo è anche lo spazio tra un tavolo e l'altro: va bene che una cena può anche essere l'occasione per conoscere gente nuova, ma mai collocarli troppo vicini. «Ci sono ristoranti», dice Dalan, «dove tra una sedia e l'altra non si riesce neanche a passare. Una sistemazione di

questo genere non è professionale e non dà una buona immagine del ristorante». Tra una seduta e l'altra, «con i due clienti di spalle, per intenderci», specifica Dalan,

«non deve esserci meno di un metro, un metro e mezzo. Se si può anche due».

UN RAGGIO DI LUCE

Le luci poi sono un altro elemento importantissimo, «non a soffitto però», consiglia Dalan, «e se proprio dobbiamo, allora meglio preferire lampadari a cascata con luci molto particolari e led». Altrimenti sono meglio «le applique a muro negli spazi alti, perimetrali», suggerisce l'architetto, «tutte distanziate di due metri, due metri e mezzo». In questo caso bisogna scegliere bene anche le lampadine, «molto soffuse e a basso consumo energetico».

A TUTTO COLORE

Da non trascurare poi è l'abbinamento dei colori: la scelta deve rientrare in un quadro più ampio in cui tutti gli elementi sono stati studiati prima. «Se per le luci si adotta un sistema di lampade a muro, la loro tonalità deve essere proporzionata e legata ai colori dell'intero arredo, dei pavimenti e dei muri». Nulla è lasciato al caso. «Anche il colore delle lampadine ha valore: se l'applique ha una lampadina neutra e un paralume rosso e nero, darà una luce che riflette le

UNA SALA VISTA DA VICINO

Ecco la trasformazione del ristorante Biagio a Londra, a due passi da Piccadilly Circus, una prestigiosa ristrutturazione curata dall'italianissima Tecnam Progetti di Rimini: due piani per accogliere i palati più esigenti. Uno spazio prima elegante ma anonimo (foto 1) si è trasformato in un locale dal design per nulla scontato, «che esce dallo stereotipo della classica trattoria italiana e propone linee moderne»,

spiegano i responsabili della Tecnam. Colori vivaci, materiali tecnologici ed inediti giochi di luce sono gli ingredienti principali di questo progetto che riesce a suggerire il calore e la ricchezza dei sapori tipicamente italiani. Gli spazi sono stati accuratamente studiati per offrire al cliente la possibilità di gustare i piatti in tranquillità nelle alcove oppure accoglierli nelle lunghe sedute imbottite con vista su Piccadilly street.

PRIMA



PROGETTO 3D



DOPO





stesse tonalità», dice Dalan. «Se ne scelgo una gialla, invece, renderà la luce ancora più diffusa». Tutto dipende da quale stile voglio dare al mio locale. «Se mi serve per suggerire l'idea di eleganza farò scelte "discrete". Se invece voglio un impatto di luce molto vivo, allora posso anche optare per un lampadario al soffitto».

QUADRI E POLLICE VERDE

Per assorbire i rumori, ma anche come elemento di arredo, possiamo usare i quadri. «Da evitare quelli classici con vetro e cornice», dice Dalan. «Io li scelgo molto particolari, li faccio arrivare dall'estero. Si tratta di pannelli in ferro, colorati e smaltati».

Molto più difficile la scelta degli specchi. Erano in voga qualche decina di anni fa, mentre ora, suggerisce l'esperto, è meglio farne un utilizzo moderato. «Personalmente non ne uso moltissimi», confessa Dalan, «ma sono la soluzione ideale per

gli ambienti bui: se ho un angolo da illuminare, posso sfruttare la luce proveniente da un'altra zona, facendola appunto riflettere».

Anche l'uso di piante è destinato a essere "messo in un angolo", nel vero senso della parola. «Usiamo sempre e solo piante vere», puntualizza Dalan, «da collocare negli angoli più scuri, quelli che hanno bisogno di un tocco di colore per "staccare" rispetto all'arredamento».

DI SETA TRASPARENTI

«Le tende, invece, contribuiscono all'immagine dell'ambiente interno e sono uno schermo verso l'esterno», spiega l'architetto. Non devono limitare la luce, ma filtrarla. Per questo motivo è meglio preferire quelle trasparenti, in seta colorata. «Annullano gli sguardi indiscreti di chi sta fuori e, nello stesso tempo arredano, creano suggestione e atmosfera serale», aggiunge Marchi.

Teniamo d'occhio la normativa: non sempre quello che vogliamo fare è realizzabile

UNA COLONNA DI ANTIPASTI

Quadri, colori, tende e piante, tutto giocato sul filo dell'equilibrio. Per questo anche il banco degli antipasti non deve essere un corpo estraneo rispetto alla struttura della sala, anzi deve diventare parte di essa. «Io cerco di sfruttare le colonne», dice Dalan, «le arrotondo e gli costruisco intorno un tavolo che ne segua la struttura, con una levata d'appoggio per le pietanze».

SOFFITTI E PAVIMENTI

In questo progetto armonico anche i soffitti hanno un ruolo. «Il design del controsoffitto perimetrale, eventualmente retro illuminato, deve contrastare con il gioco di colori creati nella pavimentazione», suggerisce Marchi. «Si può anche puntare sull'innalzamento o l'abbassamento», aggiunge Dalan. O, di nuovo, sul colore. Stesso discorso per le pareti. «Bianche per dare più aria al locale oppure colorate», continua. «A casa mia, per esempio, le ho tutte di un colore, tranne una che è della stessa tinta ma di una tonalità tre volte più accesa che stacca con tutto il resto. Lo stesso principio cerco di adottarlo anche nella progettazione dei locali».

QUESTIONE DI BON TON

Oltre che sulle rifiniture, bisogna avere un occhio di riguardo per la "struttura" della sala. Per esempio, il passaggio dalla cucina alla sala. «Fuori discussione la cucina a vista. Servono troppi permessi della Asl che in generale preferisce che la zona destinata alla preparazione dei cibi sia chiusa da una porta», spiega Dalan. «Anche io opto per questa soluzione. La vedo come un'area separata e lontana dalla sala da pranzo che deve essere protetta dai rumori di spadellamento e di piatti. Una porta "a vento" con i due battenti e l'oblò trasparente è la scelta ideale, in modo che chi entra o chi esce possa vedere se arriva qualcuno». Vietate le "finestre" per il passaggio dei piatti. «È più elegante vedere uscire il cameriere dalla cucina». Sempre per rispettare il galateo, «la cassa va collocata all'entrata», spiega Dalan, «perché così si saluta il cliente quando entra e quando esce. Una questione di educazione e rispetto».

OCCHIO AI MATERIALI

Ultima fase, ma non meno importante è la scelta dell'arredo e dei materiali. Lo stile va scelto in base

al proprio gusto e al tipo di locale che si vuole creare. Per i materiali invece l'unico vero consiglio è: non badare a spese! «Io non tratto mai truciolati», dice Dalan, «ma solo materiali nobili. Comportano un investimento maggiore ma durano una vita».

INDIRIZZI UTILI

ARREDI CONTRACT DESIGN

Tel. 0322.44675

Cell. 348.9284113

Per informazioni via mail compilare il modulo sul sito alla voce contatti www.arredicontractdesign.com

MARCHI

Tel. 059.250440

info@marchi-contract.com

www.marchi-contract.com

TECNAM PROGETTI

Tel 0541.785333

Per informazioni via mail compilare il modulo sul sito alla voce contatti

www.tecnamprogetti.it

THEM TM
Potere alla Qualità

Ampia selezione per il food service

Partner e products developer per la GRO

www.themtm.biz
 tel. +39 051-4075646
 fax 051-3371467 info@themtm.biz