Cortescaligera
Mozzecane - Verona

Cortescaligera è un ristorante, la cui formula è incentrata sulla carne, collegata all'attività di una cooperativa di allevamento, Le Capanne. L'attività si allarga a tutta la filiera e comprende la vendita delle carni ai macellai e al consumatore finale e alla ristorazione. La conservazione della carne si articola sulla cella in cui entra il prodotto direttamente dal macello, sulle celle espositive vetrate poste nel locale e visibili al pubblico e anche sulle vetrine, con banco refrigerato, per la vendita al dettaglio. Il controllo della temperatura avviene in tutti questi ambienti, per quanto le tecnologie di refrigerazione utilizzate siano diverse.

dove.cosa.chi

Corte Scaligera
Mozzecane, Verona
cortescaligera.it

Proprietà Le Capanne S.C.A.
Tecnologie Criocabin

Soluzioni utilizzate
- Cella frigorifera modulare Elle System Criocabin per la carne in ingresso dal macello
- Cella Genesis Criocabin realizzata su misura con porte vetrate
- Banco espositivo Etoile Criocabin con sistema di refrigerazione G Concept a glicole.

SICURI E IN MOSTRA

FUNZIONALI E PURE BELLE DA VEDERE. DALLE CELLE NASCOSTE IL CIBO SI SPOSTA IN VETRINE FRIGO CHE DIVENTANO PARTE INTEGRANTE DELLA SALA. LE COSE DA SAPERE DI RICCARDO OLDANI

La cella frigorifera è uno dei cuori pulsanti della cucina di un ristorante. La sua importanza difatti non è certamente inferiore rispetto a quella delle attrezzature per la cottura. Se da un lato, infatti, non è uno strumento che consente allo chef di sbizzarrirsi con le sue abilità tecniche e gastronomiche, d'altro canto gioca un ruolo fondamentale nel consegnargli un prodotto conservato nel migliore dei modi e il più possibile vicino alle caratteristiche di qualità che aveva al momento dell'acquisto.

Nascosta da sempre in locali bui, inaccessibile a occhi esterni, oggi la "cold room", come la chiamano gli anglosassoni, sta però vivendo una

La vetrina espositiva delle carni del ristorante HD da Ivan, che consente al cliente di scegliere direttamente il taglio preferito e farselo così cucinare

trasformazione e diventa sempre di più una vetrina, alla quale anche l'ospite del ristorante può dare una sbirciata per ammirare, e magari anche scegliere, il prodotto che poi consumerà al tavolo.

Il salto da attrezzatura di servizio a showcase ha avuto inizio, per le celle frigorifere, soprattutto a partire dai ristoranti di carne - bisteccherie, bracerie o hamburgerie - anche sull'esempio di un trend, molto diffuso negli Usa, che consiste nell'esporre al pubblico i tagli di carne messi in frollatura, come una volta avveniva nelle macellerie.
Un esempio è lo storico Gallagher's di New York, che già negli anni Venti del Novecento, quando è stato aperto, esponeva in vetrina i quarti di bovini sottoposti alla caratteristica frollatura a secco, una procedura che unisce la bassa temperatura, tra 0°C e 2°C, con un'elevata umidità dell'aria, compresa tra l'80% e l'85%, e una ventilazione costante.
Fino a non molti anni fa queste condizioni erano facili da riprodurre nelle grandi celle frigorifere, dotate di soluzioni industriali. Oggi però

HD Da Ivan
Magliano Alpi - Cuneo

Rinnovato nel 2013, HD da Ivan è un ristorante affiliato al Consorzio di tutela del Bue Grasso di Carrù. Il prodotto viene portato a maturazione in due celle, dove la frollatura può essere protratta fino a 120 giorni. Il progetto architettonico ha puntato tutto sulla massima visibilità del prodotto proposto, introducendo un'ampia vetrina espositiva refrigerata dove l'ospite può scegliere il taglio di carne che preferisce. La carne è selezionata dal macellaio Martini di Boves (Cn), un'istituzione nella zona.

dove.cosa.chi

HD da Ivan
Magliano Alpi, Cuneo
hddaivan.com

Proprietà Federica Alfero
Progettazione Studio AMLab - Cuneo

Soluzioni utilizzate
- Vetrina espositiva AMLab per la carne, integrata nel bancone in legno e marmo, all'ingresso del locale
- Vetrina realizzata artigianalmente, con piano in acciaio inox e copertura in vetro a visibilità totale
- Due celle per la frollatura fino a 120 giorni Maturmeat di Arredoinox.

Da Peck Citylife a Milano il grande banco gastronomico refrigerato funziona da "quinta" ai circa 50 coperti della sala ristorante ed è utilizzato anche per la vendita al dettaglio dei prodotti

Peck Citylife Milano

Aperto nel 2018, questo locale unisce la fama della gastronomia Peck con la possibilità di pranzare in loco, in una sala da 50 coperti collocati in prossimità o in vista di un grande banco gastronomico, a temperatura refrigerata controllata, per l'esposizione del prodotto. Il banco è stato realizzato su misura con tecniche artigianali ed è utilizzato anche per la libera vendita del prodotto. Per questo è stato concepito anche per dare massima visibilità al contenuto.

dove.cosa.chi

Peck Citylife
Milano
peck.it

Proprietà Peck
Progettazione Vudafieri-Saverino Partners architetti
Banco refrigerato Lombardi e Tomasini

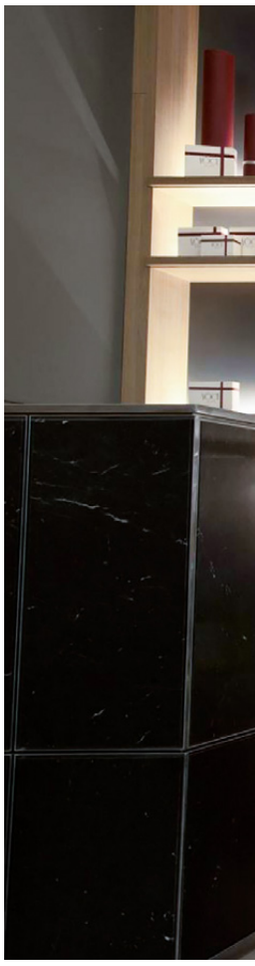
Soluzioni utilizzate
- Banco gastronomia a refrigerazione ventilata
- Altezza massima 142 cm, profondità piano di appoggio 80 cm
- Mensola interna e illuminazione led
- Cassetti frigoriferi incassati nel sottobanco

la miniaturizzazione di componenti essenziali, come le ventole o come l'elettronica necessaria a gestire in modo corretto il controllo della temperatura e del circuito frigorigeno, consentono di ricreare anche in cabinet vetrati e di piccole dimensioni le caratteristiche tipiche della cella da frollatura.

La gestione degli armadi refrigerati e delle vetrine da esposizione deve essere coordinata con la cella frigorifera principale del ristorante, per fare in modo che la conservazione del prodotto avvenga in condizioni il più possibile omogenee di temperatura e umidità. Anche questo aspetto è più facilmente gestibile grazie all'innovazione tecnologica.
Se un tempo le grandi celle frigo erano tutte realizzate su misura, con costi onerosi e accessibili soltanto alle grandi strutture, oggi rispondono sempre di più a un concetto di assemblaggio modulare, che consente soluzioni un tempo impensabili.
Per esempio è possibile sfruttare spazi minimi per realizzare, anche in cucine di ristoranti con pochi coperti, aree per la corretta conservazione a bassa temperatura degli alimenti.
Con maggiore facilità è anche diventato possibile realizzare piccole celle separate, perfette la conservazione di diverse tipologie di cibi come carni, pesci e verdure, che non dovrebbero mai

Ravinteli Huber
Tampere - Finlandia

Questo ristorante si vanta di essere l'unico in Finlandia a servire carne locale, trattata e portata a maturazione secondo tecniche artigianali, di razza locale e "marmorizzata". Ma vengono serviti anche altri tipi di carne, come quella equina. La frollatura a secco avviene in celle di maturazione collocate all'interno del locale, visibili al pubblico. La cottura viene poi effettuata su brace di legna, alla griglia. Il sito web del locale avverte subito che si tratta di un ristorante per "carnivori".



dove.cosa.chi

Ravinteli Huber
Tampere, Finlandia
ravintelihuber.fi

Proprietà catena Ravinteli
Progettazione Neva architetti, Finlandia
Tecnologie Tecfrigo

Soluzioni utilizzate
- Tre celle Meat 1151 a doppia vetrina in versione Dry-Aged
- Doppia vetrocamera a tre lastre su ogni lato con isolamento ad aria secca
- Controllo elettronico dell'umidità

entrare in contatto fra loro, per evitare possibili contaminazioni crociate. Nelle celle di grandi dimensioni tradizionali infatti la raccomandazione è di non utilizzare gli stessi ripiani per diverse tipologie di alimenti e, soprattutto, di non cambiare la loro destinazione, scegliendo fin dall'inizio quali aree dovranno essere dedicate alla conservazione della carne, del pesce, dei latticini e dei vegetali.

Le celle modulari, inoltre, sono dotate di accessori e materiali facili da igienizzare e pulire e vengono abbinate a unità frigorifere di diversa potenza, a seconda delle loro dimensioni e del

loro volume. Il montaggio dei vari componenti avviene in loco ed è generalmente un'operazione molto rapida. Questo nuovo modo di concepire le celle ha completamente rivoluzionato il settore, rendendo molto più facile rispetto a un tempo, per un ristorante, dotarsi di una di queste attrezzature tecnologiche, anche se si ha una limitata disponibilità di spazio.

L'alternativa è, naturalmente, l'impiego dei tradizionali armadi frigoriferi, che per contro hanno una minore capacità di stoccaggio rispetto al volume occupato. In generale, rispetto all'utilizzo di un numero elevato di armadi frigoriferi, ognuno con la sua pompa e i suoi motori elettrici, l'adozione di una cella si traduce anche in consumi inferiori di energia elettrica.
Ma molto influiscono, su questo tipo di scelta, gli spazi a disposizione in cucina nonché le abitudini dello chef e l'organizzazione della brigata e delle partite.
In genere è quindi sempre preferibile utilizzare una configurazione mista, in cui la grande cella frigorifera viene destinata a conservare le scorte, mentre gli armadi frigoriferi contengono i prodotti che sono destinati alla lavorazione quotidiana. ✱

Vòce Milano

Collocato nella zona più centrale di Milano, in piazza della Scala, Vòce è l'ultimo nato tra i ristoranti dei celeberrimi Aimo e Nadia e unisce varie funzioni: oltre a ristorante-bistrot è anche caffetteria e libreria. L'allestimento dei 145 metri quadri è stato affidato allo studio di architettura aMDL, Michele De Lucchi, di Milano e prevede l'inserimento di un bancone con vetrina refrigerata per pasticceria.
Il locale si trova all'ingresso dello spazio museale delle Gallerie d'Italia, di cui ospita il bookshop.

dove.cosa.chi

Vòce
Milano
voceaimoenadia.com

Proprietà Aimo e Nadia
Progetto Studio aMDL, Milano
Allestimento e tecnologie Ifi Contract

Soluzioni utilizzate
- Tecnologia Ifi per la refrigerazione food & beverage
- Marmo nero Marquina e peltro per il bancone dell'area bistrot
- Pannelli fonoassorbenti Kvadrat Soft Cells per il comfort acustico