



Di seguito pubblichiamo alcune lettere che ci sono arrivate in redazione. Con l'aiuto dei nostri consulenti proviamo a dare una risposta esauriente a tutti quelli che ci scrivono. Se non trovate le vostre in questa pagina, non preoccupatevi. Alcune ci hanno fornito lo spunto per articoli che pubblicheremo sui prossimi numeri del giornale. Chi comunque ha domande da sottoporci o vuole dare la sua opinione sugli argomenti che trattiamo può continuare a indirizzare i suoi messaggi a: INFO@ILMIORISTORANTE.IT.

Barriere architettoniche

Ho appena acquistato i muri di un locale, una tavola calda, che voglio trasformare in un ristorante. In comune mi hanno però detto che il bagno non era a norma in quanto non c'erano i servizi per i disabili e che, quindi, avrei dovuto rifarli completamente. È stata una doccia fredda, anche perché quando ho comprato il locale non avevo minimamente preventivato alcuna ristrutturazione, visto che non mi sembrava necessario. Ora, invece, mi hanno prospettato lavori lunghi e molto costosi che, inevitabilmente, andrebbero a modificare anche la pianta della sala e della cucina. Non c'è un modo di evitarli?

Adriana - Palermo

Probabilmente, chi le ha dato questa informazione ha frainteso le sue intenzioni riguardo al locale o non era bene informato. È vero, infatti, che la legge impone, al fine di

Induzione: come funziona?

Ho deciso di ristrutturare completamente il mio ristorante e in questo progetto rientra anche il completo rinnovo delle attrezzature della cucina che, ormai, hanno un bel po' di anni sulle spalle. Visto che ho già messo in preventivo di spendere un po' di soldi, sono tentato di sostituire i bruciatori a gas con i nuovi fornelli a induzione che ormai mostrano anche nei programmi tv. Solo che non ho capito bene come funzionano e non vorrei che, in realtà, fossero più scena che sostanza. Insomma, non vorrei che fossero delle normali piastre elettriche. Voi cosa ne pensate?

Giovanni - Milano

È vero che l'induzione funziona a elettricità, ma le vecchie piastre elettriche che si scaldano non c'entrano nulla. In pratica, un piano di cottura a induzione è una lastra unica in vetroceramica in cui passa una spirale di rame. Quando questa spirale è percorsa dalla corrente elettrica, si



produce un campo magnetico che, assorbito dal fondo ferroso della pentola, si trasforma immediatamente in calore. Di fatto, dunque, non ci sono elementi riscaldanti poiché il calore si genera direttamente nel fondo della padella. I vantaggi sono molteplici. Per prima cosa non c'è la dispersione di calore che si verifica con i normali bruciatori, di conseguenza i tempi di cottura si riducono. Inoltre, l'assenza di fiamme e il fatto che il piano in vetroceramica si limita a indurre il calore sul fondo della pentola senza scaldarsi a sua volta, permette di ren-

NIENTE FIAMMA

Il piano a induzione (in foto, il modello Futura di Inoxpiù) crea un campo magnetico che scalda il fondo della padella.

dere l'ambiente della cucina più sicuro e salubre, evitando il diffuso problema della "tropicalizzazione".

Per approfondire l'argomento, comunque, le conviene contattare direttamente i produttori come: Inoxpiù (www.inoxpiu.com), Angelo Po (www.angelopo.it) oppure Dito Electrolux (www.dito-electrolux.com).

abbattere le barriere architettoniche, alcuni parametri fissi che gli edifici pubblici e i locali aperti al pubblico (come bar e ristoranti, appunto) devono rispettare. E tra questi parametri figurano, appunto, le dimensioni delle porte di accesso, dei bagni e degli ascensori. D'altra parte, però, l'obbligo di rispettare queste misure in modo rigido vale esclusivamente per gli edifici di nuova costruzione o per quelli soggetti a ristruttu-

razioni edilizie. In pratica, già che si fanno dei lavori, mettiamo in conto anche questo. Per tutti gli altri immobili, invece, l'adeguamento deve essere fatto secondo progetti realizzati caso per caso e approvati dall'Ufficio tecnico comunale. Nel suo caso, dunque, lei non è assolutamente tenuta a rifare i servizi del suo locale secondo i parametri dettati dalla legge, ma potrà limitarsi a un intervento minimo, da studiare eventualmente con un geometra, che renda semplicemente accessibile il bagno anche a chi è costretto su una sedia a rotelle, come l'inversione del senso di apertura della porta o l'installazione delle maniglie vicino al wc.

Rifiuti speciali

Nel mio locale non faccio spesso frittiture e, quindi, le poche volte che mi capita butto l'olio direttamente nello scarico del bagno. Un amico mi ha però detto che in questo modo rischio una multa. È vero?

Francesco - Genova

Per legge, lo smaltimento degli oli esausti e dei grassi prodotti dalla ristorazione deve essere gestito da ditte autorizzate con le quali il ristoratore stipula un contratto. Questo perché si tratta di rifiuti altamente inquinanti che non dovrebbero essere dispersi nell'ambiente a cuor leggero. Ovviamente, se i quantitativi che lei produce sono così ridotti, non ha bisogno di rivolgersi a una ditta di smaltimento ma può limitarsi a raccogliere gli oli esausti in un contenitore che, periodicamente, porterà in discarica.

ACCESSIBILITÀ

Per legge, l'abbattimento delle barriere architettoniche è obbligatorio per tutti i locali aperti al pubblico.

