



FOCUS

D & F esign ood

Il comfort acustico per il benessere nei locali moderni

GLI INTERVENTI DI INGEGNERIA ACUSTICA DI V.I.V.A. CONSULTING HANNO CREATO UN VALORE AGGIUNTO NELLA PROGETTAZIONE DELLE ATTIVITÀ RISTORATIVE.



Ezio Rendina, Ingegnere e Founder di V.I.V.A. Consulting ha realizzato diversi impianti di ingegneria acustica per i locali ad uso ristorativo, con il fine di garantire comfort acustico negli ambienti e non creare disturbo sonoro all'esterno delle attività.

V.I.V.A. Consulting&Management è un'impresa fondata nel 1990 da Ezio Rendina, specializzata nell'acustica edilizia ed architettonica e nell'analisi e previsione delle emissioni acustiche e vibrazionali ambientali prodotte da sorgenti sonore fisse e mobili, così come nell'acustica edilizia ed architettonica. La società si occupa sia del rispetto delle normative sia del comfort acustico ed ha all'attivo più di 500 progetti.

Il comfort acustico amplia il concetto di well-being e risolve le due principali criticità sonore che generalmente si riscontrano nei ristoranti: il rumore dell'attività che si propaga verso l'esterno e la qualità del suono all'interno degli ambienti.

La prima criticità è tipicamente dovuta ai rumori degli impianti (cappa aspirante delle cucine, impianto di trattamento aria, impianto di amplificazione sonora), ai rumori dell'attività del ristorante stesso (conversazioni dei commensali, movimentazione di piatti e carrelli nelle cucine, movimentazioni di bottiglie di vetro tipicamente nei pressi dell'accesso di servizio nella corte interna) e dalle emissioni sonore degli avventori all'esterno del locale stesso (persone in attesa, fumatori alla soglia del ristorante).

Queste tematiche sono affrontate a partire da rilevazioni fonometriche, svolte in periodo notturno e prima che sia avviata l'attività rumorosa; per mezzo di questi dati è possibile quindi conoscere il clima acustico ante operam al quale "sommare" la potenza sonora generata dall'attività ristorativa. Qualora si evidenziassero criticità, caso molto frequente, si possono progettare i sistemi antirumore più adeguati quali: silenziatori sulle espulsioni dell'aria, barriere antirumore se possibili, tendoni fonoisolanti a copertura dei dehor, trattamenti fonoisolanti dei solai e delle vetrine, etc.

Il comfort acustico interno riguarda, invece, un'adeguata



separazione acustica tra i tavoli e la gestione del "rimbombo" interno. Un ristorante "di livello" è sempre prefigurato dal Cliente come un luogo silenzioso e dall'atmosfera "ovattata". Invero alcune ricerche universitarie dimostrano che un elevato livello sonoro all'interno dei ristoranti limita la capacità gustativa (in funzione della frequenza si può limitare il gusto sui cibi salati o sui cibi dolci) ed aumenta l'esigenza di bere (notoriamente i ristoranti hanno il massimo valore aggiunto proprio sulle bevande). Pertanto anche i valori target da raggiungere all'interno dei ristoranti variano in funzione della tipologia di attività ristorativa.

Tipicamente questi si raggiungono creando un modello 3D della sala prevista, possibilmente tarando il modello stesso con misure fonometriche ante operam, e intervenendo sulle forme e sui materiali di rivestimento di pareti, pavimenti, soffitti e tendaggi ovvero impiegando anche superfici fonoassorbenti "invisibili" ad un occhio non esperto.

Infine vi è un'ultima marginale problematica nei ristoranti e riguarda l'ottimizzazione dell'ascolto della musica di sottofondo, che, se bilanciata adeguatamente, aumenta ulteriormente la qualità sonora degli ambienti e il benessere delle persone.

Insomma la problematica è complessa pertanto è sempre consigliabile affiancare al designer del ristorante un ingegnere acustico che caratterizzi il clima acustico interno e che protegga da eventuali esposti del vicinato in grado di interrompere la continuità lavorativa dell'esercizio commerciale.

