

S A L U D

SILENCIO, SE COME

LA ASOCIACIÓN **OÍR ES CLAVE** LANZA UNA GUÍA DE LOCALES ACÚSTICAMENTE AGRADABLES PARA CONCIENCIAR SOBRE LOS PROBLEMAS AUDITIVOS.

TEXTO **M. ORTEGA**

Alabaster, Martín Berasategui, Les Cols, Coque, Noor, Tierra... Estos restaurantes tienen algo en común ajeno a estrellas, soles y otros reconocimientos propios de su buen hacer. Hablamos de ruido. O, mejor dicho, de no ruido. Ramón Freixa –cuyo espacio en el hotel Único también aparece en la lista junto a otros diez– apadrina la iniciativa de la asociación Oír es Clave, que busca el apoyo a las personas con deficiencia auditiva para mejorar su accesibilidad a locales públicos con la reducción de la contaminación acústica. Svante Borjesson, director general de esta organización, asegura que “se trata de una campaña de concienciación completamente altruista para sensibilizar a clientes y hosteleros de las ventajas de comer sin ruido”. Para Freixa, “el sonido de la comida es un lujo, y ese, junto con el de la conversación agradable de los clientes, ha de ser el único ruido que debe existir en un restaurante” (consulta el listado completo en comersinruido.org). 

EL OBJETIVO ES APOSTAR POR TODO TIPO DE RECURSOS PARA REDUCIR LA CONTAMINACIÓN ACÚSTICA DE LOS RESTAURANTES

