

Silencio, se come

El confort acústico se ha convertido en un valor añadido para los restaurantes de lujo; los chefs declaran la guerra al ruido en el comedor

ADRIÁN DELGADO

Seguro que lo ha experimentado. Una charla entre un grupo de comensales no pasa de un leve murmullo hasta que un número mayor de personas, cerca de su mesa, comienza a elevar el tono. Ese soniquete se transforma entonces en un conjunto de voces altas, que llegan incluso a impedir que escuchemos con nitidez a quien tenemos enfrente. Esa situación conocida como 'efecto café', tan contagiosa como molesta, no pasa de la puerta en algunos restaurantes de lujo que han apostado por el confort acústico. Locales que han decidido declarar la guerra a los decibelios para incluir el silencio como plato fuerte de la carta.

'Comer sin Ruido' es una idea de la Asociación Oír es Clave, que vela por la atención a la deficiencia auditiva. El chef Ramón Freixa, poseedor de dos estrellas Michelin en su restaurante madrileño del Hotel Único, se ha convertido en el embajador de este movimiento. «Cocinamos para hacer felices a nuestros clientes, y el silencio permite hacerlo en armonía», explica. El chef no entiende que la experiencia sea solo «excelente» en los platos. «El sonido de la comida es un lujo. Y ése, junto con el de la conversación agradable, ha de ser el único ruido que debe existir en un restaurante», argumenta. Junto a Freixa, Alabaster, DSTA-



La directora de Oír es Clave, Carmen Abascal, comparte un menú silencioso con Ramón Freixa. :: IDEAL

ge (una estrella), Coque (una estrella), Punto MX (una estrella), el restaurante Goya del Hotel Ritz, Santceloni (dos estrellas) y La Terraza del Casino (dos estrellas) son la punta de lanza en Madrid de este proyecto, al que se han sumado chefs como Martín Berasategui y Ricard Camarena y los restaurantes Sant Pau y Akelarre (ambos con tres estrellas), entre otros.

A pesar de lo que pueda pensarse, el silencio es un «lujo» asequible. «Depende en gran parte de nosotros mismos», explica Carmen Abascal, directora de Oír es Clave. «Hay un problema de conciencia. Nuestra asociación empezó este proyecto con la idea de mejorar las

condiciones de accesibilidad a los locales de ocio y restauración de las personas con problemas auditivos. Pero el ruido nos afecta a todos por igual e incide negativamente en nuestra salud», defiende. Más allá del descanso auditivo que suponen los restaurantes citados, la mayoría de los locales suelen superar con creces el límite de decibelios que se considera saludable. «Por encima de 75, la exposición al ruido ya empieza a ser perjudicial», explica. Para hacerse una idea, un nivel de 70 dificulta ya la conversación telefónica.

Según Oír es Clave, las normativas están diseñadas para «evitar que el ruido interior no salga, pero

no al revés». De hecho, hay negocios que buscan de manera «premeditada» el ruido para propiciar una rotación rápida de los clientes. Un local silencioso es «caro».

Las claves para garantizar ese confort acústico pasan por una serie de requisitos: el aislamiento del ruido de la calle; el acondicionamiento acústico del local; medidas contra el ruido de los electrodomésticos; separación entre mesas; responsabilidad del personal y uso no simultáneo de aparatos audiovisuales. Con cumplir tres de estos criterios se puede ingresar en el selecto club de Comer sin Ruido. La lista completa de restaurantes está disponible en la web comersinruido.org