

# La callada tendencia de los restaurantes silenciosos

original

□

A Juan no le funciona la medicación, Marta se acaba de separar después de 27 años de feliz convivencia y el niño de Gonzalo es “el más pegón de la guardería”. Y aquí viene el sumiller taconeando como si fuera claqué.

La vivencia gastronómica no debería ser la experiencia de enterarse acerca de aspectos de la rutina de la mesa contigua (aunque siempre habrá comensal encantado de mojar el pan en los chismes vecinos) o una **algarabía de cucharillas, maquinaria, comandas que se gritan y estruendo que se cuele desde la calle**. Para reivindicar discreción decibélica y mesura en la cháchara, se ha lanzado la *microsite* **Comer sin ruido**. Auspiciada por la asociación filantrópica Clave, una empresa dedicada a la atención del déficit auditivo, esta propuesta online “nace para ayudar a los empresarios de hostelería y restauración a conseguir que sus locales sean acústicamente amables”.

A través del portal, los restaurantes pueden registrarse y darse de alta para certificar que son “acústicamente agradables”, un aspecto, el del nivel de ruido, que pasa desapercibido en la mayoría de las críticas de guías. “Somos el país más ruidoso solo por detrás de Japón”, explica el sueco Svante Borjesson, director de la fundación tras esta iniciativa. “Recordemos además que a una persona sorda, el ruido le paraliza. Hay que aumentar su nivel de bienestar”, recuerda Borjesson.

## Cómo es un restaurante silencioso

### *Materiales que absorben o amortiguan sonidos*

Los decoradores e interioristas ya saben las premisas: **muros o paneles aislantes que absorben ruido**, materiales como maderas y telas para amortiguar, sillas antiarrastres... El silencio –o el tono bajo– resulta crucial para generar atmósfera.



### *Suelas de goma*

Si midieran los pasos recorridos en cada servicio, saldrían varios kilómetros los que recorren los camareros. **Calzado con suela de goma resulta el consejo más útil para que su caminar no se convierta en una martilleante** banda sonora.

### *Silencio, se cocina*

**Evitar estruendo de cacharrería en cocina**, por no mentar el traqueteo de electrodomésticos, fontanería, calefacciones o montacargas que hieren el oído. Mucho ojo (y oreja) a los ruidos que se cuelean de baños y cisternas. Inaceptables.

## **Baja el volumen**

**Lo corroboran algunas aplicaciones de móvil que se pueden descargar gratis: bares a 72 decibelios y comedores atronadores a 95.** En la barra o aledaños los telediarios gritan las noticias. Volumen bajo y/o subtulado, las soluciones.

## **Guarda el móvil en el bolsillo**

Hasta **Ramón Freixa sugiere “un guardarropa para el móvil”**. Por muchos emails o *whatsapp* acuciantes, el lugar para el teléfono no está entre la cuchara de postre y la copa de vino, sino en el bolsillo. En Nueva York, cada vez más salas obligan a depositar el *smartphone* a la entrada para concentrar atención y emoción en los platos y no importunar ni a compañeros de mantel ni mesas contiguas. Muchas pandas de ejecutivos han puesto de moda un hábito saludable: **el primero que atiende al móvil paga la cuenta.**

## **Restaurantes silenciosos ¿dónde?**

**Son ya 26 los restaurantes que forman parte de esta liga de los establecimientos de baja sonoridad.** Algunos tan estelares como DSTAgE, Martín Berasategui, Casa Solla, Noor, Alabaster, Punto MX... No solo Madrid y Barcelona concentran el núcleo de duro de salas sin ruido, sino que en la lista figuran nombres de **Cáceres, Elche, Valencia o Toledo**. La pretensión de la fundación Oír es Clave no es elitista ni excluyente (no es indispensable que la sala tenga una reputación gastronómica de primerísimo nivel) sino que pretende que se sumen un amplio espectro de establecimientos, independientemente del precio de su carta.



## **Efecto... Café**

A veces por imposibilidad física (el espacio es caro), las salas abigarran sus mesas de tal modo que **los comensales parecen celebrar una kermesse conjunta** donde la intimidad desaparece, donde todos en bancada vociferan y daban cuenta de platos comunes cual tasca de barrio. Por ello, se aconseja una separación razonable entre las mesas para evitar el llamado **efecto café**: un grupo comienza a elevar el volumen, el adyacente sube una cuarta más poder oír y ser oído, y así en desesperante efecto dominó.

## **Distintivo “silencioso” visible**

Si el AVE (esa oficina donde uno se entera de las ventas y de la hoja de excel del compañero de asiento) ya cuenta con vagón de silencio, los restaurantes podrían ostentar en un futuro un **logotipo en la puerta que indicara su compromiso acústico**. “Eso sería una segunda etapa”, comentan desde Clave, “algo así como la Q de calidad turística”. Y lo de ir a comer con críos que vociferaban y corretean entre las piernas de los camareros no está regulado más que en la educación de los papás.

## ***Ramón Freixa pide silencio***

**Alentando este movimiento que aboga por la mesura tonal, se encuentra el chef Ramón Freixa.** Para el célebre cocinero resulta indispensable que el comensal tenga una buena educación, sea cortés con el resto de la sala y no eleve el tono de la conversación llevado por el entusiasmo, étílico o gastronómico. “Pasa pocas veces, pero resulta muy **desagradable para el jefe de sala tener que decirle a un cliente que baje el volumen**, por no hablar de los dichosos politonos del móvil”, explica.

### **Calidad que Puedes Probar**

Pelados Naturalmente c/ Flashsteam® Tomate En Cubos, Enteros Y Guisados

[hunts.com](http://hunts.com)

Email (No se publica): Nombre: Comentario: