

Silencio, se come

original



Carmen Abascal y Ramón Freixa, en el restaurante del chef en el Hotel Único

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 leve murmullo inicial 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 Madrid** que han apostado por el «**confort acústico**». Locales que decidieron desde su origen declarar la guerra a los decibelios para incluir el silencio como un ingrediente más en su carta.

Ayer se unieron formalmente en Madrid bajo la iniciativa «**Comer sin Ruido**», una idea de la [Asociación Oír es Clave](#), que vela por la atención a la deficiencia auditiva. Su objetivo no es otro que concienciar a hosteleros y clientes sobre los beneficios que tiene para la salud disfrutar de la gastronomía en locales «acústicamente agradables».

El chef **Ramón Freixa**, poseedor de dos estrellas Michelin en su [restaurante 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 a [ABC](#). El chef no entiende que la experiencia sea solo «excelente» en los platos. «La concepción de la sala, el espacio, la distancia entre las mesas, la decoración... todo cuenta para hacer que esa experiencia gastronómica sea única». Desde su restaurante ponen un ejemplo: «Nosotros tenemos siete mesas. Nunca reconfiguramos el espacio para llenar la sala. Eso es primordial para crear un espacio acústicamente agradable. El nuestro es un oasis de paz en mitad del bullicio del barrio de Salamanca», aseguran. Junto a Freixa, los laureados **Alabaster**, **DSTAgE** (una estrella), **Coque** (una estrella), **Punto MX** (una estrella), el **restaurante Goya** del Hotel Ritz,

Santceloni (dos estrellas) o **La Terraza del Casino** (dos estrellas) son la punta de lanza de este proyecto en Madrid.

«El sonido de la comida es un lujo. Y ése, junto con el de la conversación agradable de las personas, ha de ser el único ruido que debe existir en un restaurante»

Pese a lo que pueda parecer, 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», asegura.

Lejos del descanso auditivo que suponen los restaurantes citados, la mayoría de los locales de Madrid superan con creces el límite de decibelios que se considera saludable. «Una conversación normal llega a los 40 decibelios. Si tenemos ruido ambiente elevamos la voz hasta los 60 decibelios. Por efecto contagio se puede llegar hasta los **80 decibelios**. Por encima de 75, la exposición al ruido ya empieza a ser perjudicial», explica Carmen Abascal.

Ruido «premeditado»

Según Oír es Clave, las normativas están diseñadas para «evitar que el ruido interior no salga, pero no al revés». De hecho, hay negocios de hostelería que buscan de manera «premeditada» el ruido para propiciar una **rotación rápida de los clientes**. «Cuando hay mucho ruido, llegas, consumes y te marchas. Eso se traduce en más beneficios económicos», afirma la directora de esta asociación.

Para el empresario, convertir sus locales en espacios alejados del «mundanal ruido» tiene un precio. Algunos, como el mexicano **Punto MX**, lo asumen como algo «imprescindible». «El cliente tiene tan pocas ocasiones para disfrutar de una comida agradable que no nos podemos permitir estropear ese momento por culpa del ruido», opina **Martín Eccius**, gestor de este local de moda en la capital. «Insonorizar un local, enseñar a la plantilla a ser lo más silenciosa posible, es bastante costoso. Pero, a la larga, el beneficio de que el cliente se vaya satisfecho, tranquilo, relajado, es mucho mayor», añade Eccius. «En nuestro local todo está diseñado para que tenga el menor impacto acústico posible. Desde la construcción a la decoración, pasando por el menaje o la colocación de la vajilla sobre la mesa. El silencio va desde la cocina hasta la mesa», concluye.

Requisitos para entrar en la guía

Las claves para garantizar ese confort acústico pasan por una serie de requisitos que Carmen Abascal considera básicos: 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. Solo con cumplir con tres de estos criterios se puede acceder al [selecto club de «Comer sin Ruido»](#).

En Alabaster, por ejemplo, el aislamiento acústico es de lana de roca. En DSTAgE, tanto el ladrillo como los paneles acústicos del techo sirven para amortiguar el ruido. «Nuestro salón ha sido decorado con materiales de origen natural como la madera y la piedra para que la

na sido decorado con materiales de origen natural como la madera y la piedra para que la acústica del restaurante sea agradable, para que se cree un ambiente adecuado y en consonancia con nuestros platos», explica Mario Sandoval desde su restaurante Coque, en Humanes.

Son los primeros locales madrileños de una propuesta nacional a la que también se han sumado chefs como Martín Berasategui y Ricard Camarena o los restaurante **Sant Pau** y **Akelarre (ambos con tres estrellas Michelin)**, Les COLS (dos estrellas), La Finca (una estrella), NOOR Restaurant, Casa Solla (una estrella) o Tierra (una estrella).