

Restaurantes con ruido, hilo musical y otras pesadillas acústicas

Pilar Salas • original



Cuando se pregunta a los turistas extranjeros qué es **lo que más les gusta de España**, la gastronomía aparece en muchas respuestas. Cuando la cuestión es qué les molesta más, **el ruido** – especialmente en los locales de hostelería –, surge de forma recurrente.

Y es que por no tener un buen aislamiento exterior, por las máquinas cafeteras y tragaperras o por ignorar las normas que evitan la reverberación; en los locales ruidosos, **tanto el personal como los clientes** muchas veces se ven obligados a levantar la voz generando una reacción en cadena en la que todos acaban hablando por encima del tono deseado. Es lo que **se conoce como el “efecto café”**.

“En los sitios donde no hay un tratamiento acústico las personas terminan prácticamente gritando. Y nos acostumbramos a ello”, sostiene el músico Felipe Ugarte, que **puso banda sonora** a un **menú de doce platos de Mugaritz** en 2011 y es autor de un estudio sobre armonía y ambientación en locales de hostelería.

Los españoles nos hemos acostumbrados a **soportar más ruido** que los ciudadanos de otros países, dado que el nuestro “destaca en todas las estadísticas y rankings mundiales de contaminación acústica”. Por eso, si en un restaurante hay una mesa de extranjeros y otra de españoles, en esta última se hablará con una intensidad más elevada.

“Vivimos en un entorno acústico hostil. Estamos obligados a subir el tono por el medio que nos rodea”, apunta Ugarte. Hay que tener en cuenta que **una conversación normal** se registra a 40 decibelios mientras que una **en voz alta sube a los 70**, casi como el ruido del tráfico urbano (80 decibelios).

Este experto considera que la ambientación sonora en los restaurantes es “una **asignatura pendiente**”. En la mayoría de los locales de hostelería el aislamiento acústico “o está mal diseñado o no existe”, y eso que hay múltiples opciones, desde la tradicional madera a fibras y tejidos sintéticos que absorben el ruido.

<http://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20160311/40360934912/comer-sin-ruido.html>

El ejemplo a seguir sería **John Paluska, dueño de Comal** (Berkley, EE.UU.). Un exmúsico que, sabedor de la importancia del sonido en la experiencia culinaria, dotó su local de elementos decorativos que absorben la reverberación e instaló el **sistema Constellation**. Este sistema capta el sonido ambiental del restaurante con micrófonos, le aplica unos algoritmos patentados y los emite **controlando el volumen en función de la ocupación de la sala**.



Un hombre conectado en a sus auriculares en un restaurante (Franek Strzeszewski / Getty)

Pero basta con adoptar medidas más simples, como las que propone la Asociación Clave, que lucha por mejorar la calidad de vida de las **personas con problemas de audición**. Paneles absorbentes en el techo, dobles puertas, cortinas en las ventanas, protectores en las patas de sillas y mesas, apilar con cuidado la vajilla, puertas aislantes en cocina y baños... Existe para cada causa una solución.

Además, aconsejan a los críticos gastronómicos y periodistas especializados **que incorporen el confort acústico** como una variable más en las valoraciones y críticas de bares, cafeterías y restaurantes, para que los usuarios "puedan saber aquellos en los que van a poder conversar plácidamente por ser acústicamente amables".

Clave, con el apadrinamiento del cocinero Ramón Freixa, ha creado la guía online *Comer sin ruido*, que incluye a los restaurantes donde "comer disfrutando de tranquilidad". Por el momento **sólo hay 35**.

Entre ellos el de **Martín Berasategui** en Lasarte (Gipuzkoa), por su sistema de aislamiento y la separación de las mesas; **DSTAgE** (Madrid), del que destacan que la música es un elemento clave; **Les Cols**, en Olot (Girona) por su quietud, y **Casa Solla** en Poio (Pontevedra) por un personal de sala que evita ruidos para conseguir un ambiente confortable.

La mayoría lucen **estrellas Michelin**. No en vano los cocineros de vanguardia, que buscan que el cliente tenga una experiencia multisensorial en sus restaurantes, "han sido los primeros en tomar conciencia de la importancia de los sonidos en la sala", recuerda Felipe Ugarte. El **listado completo** así como los requisitos para ser incluidos están en la web comersinruido.org.

"La gastronomía es una experiencia de los sentidos y el ruido perjudica al placer. 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", defiende Ramón Freixa, cuyo restaurante homónimo en Madrid, con dos estrellas Michelin, está incluido en esa guía por **utilizar grandes cortinas y alfombras** y jugar con la **profundidad del techo** para hacer la sala acústicamente amable

preparados del local para hacerla más acústicamente amable.

Una vez que se ha logrado el acondicionamiento acústico del local, la pregunta es: ¿música o silencio? “Hay personas a las que **el silencio les inquieta** e incluso les puede provocar angustia. En Minnesota (EE.UU), en los laboratorios Orfiel, hay un cuarto que absorbe el **99,99% de los sonidos** y nadie ha sido capaz de aguantar **más de 45 minutos** en su interior”, dice Ugarte.

Pero **la elección de la música** no es tarea fácil, especialmente en aquellos restaurantes cuya clientela es plurinacional y resulta difícil “armonizar los sentidos de clientes que provienen de todo el mundo, como en los tres estrellas Michelin. Son los más proclives a carecer de música, posiblemente porque armoniza con su imagen y con estilo de cocina, que requiere toda la atención del comensal”.

De hecho, según su estudio sobre la ambientación sonora en restaurantes españoles con “macarons”, **sólo el 25 por ciento de los triestrellados tiene música**, como Akelarre (San Sebastián), que hace su propia selección de melodías y las emite a un volumen muy bajo.

En el caso de los dos estrellas, la **cifra asciende al 70%** y se decantan por **el jazz**, “que evoca una armonía moderna y desenfadada”, seguido de música clásica, “que facilita el relax y la introspección”. El **83% de los que lucen un “brillo”** recurre a la ambientación musical, siendo el jazz, la música clásica y el chill out los más utilizados.

Aunque en la restauración de nivel medio no se suele recurrir a la ambientación sonora, Ugarte recuerda que empezó a usarse en los años treinta en los ascensores de los rascacielos para calmar a los pasajeros; de ahí saltó a empresas y fábricas para aumentar los índices de productividad y, más tarde, a centros comerciales para incentivar el consumo.

El hilo musical, creado por el general estadounidense George Owen en 1922, está cargado de intencionalidad. Eso y el hecho de que la música escogida debe **guardar una armonía con la comida** que se sirve, dificulta la elección de la melodía. “Es normal que un restaurante español en México ponga música española y que un mexicano en España use música de su país. Para el resto, hay mucho donde escoger: nu jazz, jazz, clásica, chill out...”, refiere el músico.



El Café del Mar de Ibiza sabe poner banda sonora a las puestas de sol.

No obstante, es más recomendable crear una ambientación sonora a medida del restaurante. “Encargar una banda sonora original, ajustada a su concepto, es muy recomendable. Será exclusiva, si se llega a un acuerdo con los músicos se evita pagar los **derechos de autor a la SGAE** (que cobra en función de los metros cuadrados del local) y se puede comercializar para regalarla o venderla a los clientes”.

Cuando Felipe Ugarte compuso **la banda sonora** de uno de los menús de Mugaritz, se hizo un CD y un documental que se ha proyectado en algunos los más prestigiosos festivales de cine del mundo. Otro ejemplo es el **Café del Mar de Ibiza**, que desde 1994 **ha lanzado decenas de CD's** que compilan la música de las puestas de sol en la playa de San Antonio.

En todo caso, hay que tener en cuenta que un sonido acertado puede potenciar el sabor. Lo demostró Heston Blumenthal con su *Sound of the sea*. **la misma ostra, comida en silencio**, sabía más a mar a los comensales cuando la degustaban escuchando el sonido de las olas.

Paco Roncero también ha comprobado en Sublimotion (Ibiza) que **crear paisajes musicales** – además de emitir olores, hacer cambios de temperatura y de humedad y proyectar imágenes – refuerzan las sensaciones que se tienen al comer un plato.

Un paso más allá es el que han dado Jordi Roca, el repostero de El Celler de can Roca (Girona), y el ciborg Neil Harbisson al crear **el cromáfono**: un aparato que traduce en notas musicales los colores de los alimentos y que abre camino a lo que ellos han denominado la **gastronomía sonocromática**, con la que buscan llevar una canción al plato mediante los colores de los ingredientes, escuchar creaciones culinarias y componer sabrosas melodías.