

Silencio, se come

Dani Pozo • original



Ramón Freixa es uno de los chefs que ha iniciado esta original cruzada. Dani Pozo

¿Suele comer fuera de casa? ¿Acude los fines de semana a restaurantes para disfrutar de su tiempo de ocio? Entonces coincidirá en que, salvo excepciones, los bares del país son ruidosos. Excesivamente ruidosos.

Pero todo puede cambiar. Desde hace tres años existe un proyecto para acabar con esta 'lacra' tan española de hablar con un tono elevado en espacios públicos. Los primeros que se han puesto a ello son los grandes chefs españoles. *Algarabía*, *cero*, podría ser su lema.

La iniciativa, llamada *Comer sin Ruido* y nacida en 2013, pretende concienciar a empresarios de hostelería y restauración del país acerca de los beneficios de los espacios "acústicamente agradables". A él ya se han unido los reconocidos restauradores Martín Berasategui (siete estrellas Michelin), Ramón Freixa (dos), Pepe Solla (una), Carme Ruscalleda (siete) o Mario Sandoval (dos).

"La tranquilidad y el sosiego son esenciales para concebir nuestras creaciones", explica Pepe Solla, reconocido cocinero gallego a nivel internacional y dueño de *Casa Solla*, en Pontevedra.

Este chef Michelin es uno de los 35 reputados cocineros adheridos al proyecto que promueve la reducción del nivel de decibelios en los locales del país donde se sirve alta gastronomía y también en aquellos en los que usted se toma el café cada mañana.

Para Solla, se trata de degustar el silencio sentado frente a un plato de comida. Agudizar los sentidos del gusto y del oído (sin desdeñar el resto) para llegar a entender la creación culinaria. O, simplemente, para poder mantener una conversación agradable con la persona que te acompaña durante un almuerzo o una cena. En definitiva, explica el cocinero, entusiasta del sosiego y la tranquilidad en su negocio, se busca comer "más allá del concepto de alimentarse".





El cocinero gallego Pepe Solla, poseedor de una Estrella Michelin.

La iniciativa trata de acabar con el estigma de espacios ruidosos que persigue a los bares españoles. La pretensión de *Comer sin Ruido* es trasladar a las empresas dedicadas a la restauración la necesidad de cultivar en sus locales el ambiente que existe en países europeos como Francia, Holanda o Suecia, donde los clientes suelen conversar en tono bajo y los recintos están acondicionados para mitigar el ruido ambiental, tanto el que se genera en su interior como el que procede de la calle -principalmente, del tráfico-.

"ACÚSTICAMENTE ACCESIBLES"

El proyecto nace de la 'Asociación Oír es Clave', que trabaja en la atención a la deficiencia auditiva y en la eliminación del ruido molesto. Para ello ha creado la web *comersinruido.com*.

En esta página de internet se ofrece una serie de recomendaciones a los locales que deseen ser "acústicamente accesibles". Objetivo complicado en el segundo país más ruidoso del planeta, sólo superado por Japón, según la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Se calcula que aproximadamente el 50% de los españoles están expuestos a niveles de ruido superior a los 65 decibelios, límite aceptado por la OMS, a partir del cual se provocan daños en el órgano de la audición.

Una conversación en voz baja alcanza los 40 decibelios, cuando en voz alta se alcanzan los 70 y los 80. Así, ha de saber que acudir a un bar en España a las dos del mediodía puede dañar sus tímpanos.

Los consejos de Oír es Clave para combatir la contaminación acústica pasan por separar las mesas adecuadamente entre comensales para no escuchar al cliente de al lado y evitar así alzar la voz para hablar con la persona que le acompaña, no usar aparatos audiovisuales de forma simultánea (radios y televisor a la vez, por ejemplo), el acondicionamiento acústico del local con paredes absorbentes del ruido o inculcar entre los empleados la necesidad de no subir el tono mientras trabajan.

Stefan Vossen, abogado belga que residió cinco años en Madrid y en enero volvió a su país, cuenta que el "único aspecto negativo" que le encuentra a la gastronomía española, "sea de grandes cocineros o la que te sirven en un bar de menú", es el ruido.

"La gente suele hablar muy alto en general, pero en los bares mucho más. Los camareros, a veces, se comunican a gritos entre ellos. Se escuchan las cafeteras, los molinillos, los friegaplatos...". "Si uno trae estrés de la oficina- dice entre risas al teléfono- tampoco logra deshacerse de él mientras da un bocado".

La opinión de Vossen es común entre los extranjeros que residen en España y entre los turistas que visitan el país. Una de las principales quejas que suelen poner es el excesivo ruido en bares y restaurantes. De ahí que los grandes cocineros españoles hayan tomado la iniciativa, convirtiéndose en avanzadilla dentro del sector.

"ABANDONAR EL ESTILO DE LA ESPAÑA 'CAÑÍ'"

El ambiente recargado y con exceso de ruido ha sido utilizado en ocasiones como reclamo de algunos locales. Al menos así lo percibe el redactor jefe de *Tapas Magazine*, David Moralejo.

"A veces hemos convertido eso, que es negativo, en la esencia de nuestros bares y restaurantes -añade-. Lo hemos usado como atractivo, cuando entiendo que es lo contrario".

Para Moralejo, "por el bien del sector y su crecimiento", sería idóneo "abandonar esa imagen y ese estilo de la España 'cañí' que se ha promovido durante años".

A este crítico gastronómico le entusiasma la iniciativa *Comer sin Ruido*. Dice que, de extenderse, "no sólo beneficiará al cliente común", sino también a aquellos que tienen alguna discapacidad auditiva o cerebral.

"A ellos, la reverberación producida por el exceso de ruido les convierte en imposible acudir a lugares en los que disfrutar de la comida. Es un problema. Para quienes oímos con normalidad, simplemente es una incomodidad", añade.

"QUE SE SUME HASTA EL BAR DE LA ESQUINA"

"Queremos que se sumen todos, desde el bar de la esquina del pueblo al restaurante con más estrellas [Michélin] de todo el país. Los locales de alta gastronomía ya nos hemos adaptado, pero resulta esencial que se reduzca el ruido en los negocios que se dedican a dar de comer", explica Ramón Freixa, 'padrino' de *Comer sin ruido* y dueño del restaurante que lleva su nombre en el *Hotel Único* de Madrid.

Freixa asegura que su pretensión al abrir su local, en 2009, fue crear un espacio donde ofrecer al cliente una "experiencia total". "Cuando vienen a mi casa, vienen a un sitio cálido, amable, sin estridencias".

Para ello, este chef catalán afincado en la capital de España cuenta que en su restorán se utilizan

manteles muletos (de tela afelpada y gruesa), cortinas, esponjas bajo las mesas... "Todo para capturar el ruido y crear un ambiente idóneo con el que disfrutar de la comida", afirma.

UN OBSESIVO DEL SILENCIO

Pepe Solla, referente de la alta cocina gallega, hizo una reforma en su local de Pontevedra cuando se percató de que tenía "un serio problema" con la acústica. "Había mucho ruido y quería solventarlo. No podía trabajar a gusto", dice. "Tampoco la gente podía disfrutar de mis platos al 100%".

Contrató a un ingeniero especializado en acústica y que antes había trabajado en el diseño de teatros y salas de conciertos. Introdujo paneles absorbentes en su restaurante. "Tras la reapertura, me di cuenta de que la sonoridad de mi negocio cambió radicalmente".

"Soy un obsesivo del silencio", cuenta Solla, quien tiene como pauta, al igual que su 'colega' Ramón Freixa, trasladar el ambiente de la sala de su restorán a su cocina. "Mis chicos no chillan. Hablan sin perder los nervios. Ojalá pudiera trabajar con esa sensación que te produce el bucear en mar abierto o el sumergirte en una piscina".

Aunque la iniciativa de la Asociación Oír es Clave ha comenzado con el sector de la hostelería y la restauración, la pretensión es extender la idea de reducir la contaminación acústica a colegios y hospitales. Tarea hercúlea en un país de vociferantes.

07/05/2016

 EL ESPAÑOL

U.Únicos: 3.478.435

V.PUB EUR: 1.758

Pag Vistas: 15.002.144

V.PUB USD: 2.003

V.CPM EUR: 98 (112 USD)

País: España

www.puntonews.com

http://www.lespanol.com/reportajes/20160507/122987838_0.html