

Silencio en la mesa

María Viñas • original



[Ampliar imagen](#)

Habrán oído hablar del *mindfulness*, una práctica de origen budista que (cada vez más) está siendo adoptada como filosofía de vida por todos aquellos que se han hartado de la velocidad de un mundo hiperconectado y propenso a la distracción. El concepto predica la atención plena, ser conscientes del ahora, concentrarse en lo que se ve, se escucha, en la temperatura, en los olores. En definitiva, vivir el presente. Es en realidad este mismo concepto, aplicado a las experiencias gastronómicas, el que explica que desde hace tres años la iniciativa Comer sin Ruido se esfuerce por concienciar a la hostelería de los beneficios de los espacios acústicamente agradables. El ruido despista, desvía la atención de lo realmente importante que, en este caso, no es más que la comida. La idea, mérito de la asociación Clave, pone el acento en la creación culinaria. Es ahí donde deben dirigirse los sentidos: agudizar el olfato y la vista, preparar el paladar para recibir el sabor, afinar las papilas gustativas y neutralizar todo barullo molesto de alrededor que pueda romper la tranquilidad del momento. Más de 40 establecimientos de toda España -varias estrellas Michelin- ya se han unido al club, entre ellos los gallegos Casa Solla, Maruja Limón y Othilio. Saben qué es lo importante. Una vez identificado, todo debe girar a su alrededor. Si eso implica además desprenderse del estigma que persigue a la taberna española -escandalosa por definición-, adelante. Todo son ventajas. La algarabía ya tiene sus bares propios.