

Gastronómico

NOTICIAS DE GASTRONOMÍA, JORNADAS GASTRONÓMICAS Y RESTAURANTES DE BARCELONA

BUSCAR

Buscar

[Inicio](#) [Suscribir](#) [contacto](#)[INICIO](#) [NOTICIAS GASTRONÓMICAS](#) [EVENTOS Y JORNADAS](#) [LITERATURA GASTRONÓMICA](#) [RESTAURANTES EN BARCELONA](#) [ACERCA DE GASTRONOMICO](#) [CONTACTAR](#)

// estás leyendo...

LITERATURA GASTRONÓMICA, NOTICIAS GASTRONÓMICAS

RAMÓN FREIXA Y OÍR ES CLAVE PRESENTAN COMER SIN RUIDO

PUBLICADO POR GASTRONOMICO · 19 OCTUBRE, 2015 · [DEJA UN COMENTARIO](#)

- Es una campaña de concienciación para mejorar el confort acústico en los establecimientos.
- La Asociación Oír es Clave ha impulsado este proyecto.

La sede de la Asociación Oír es Clave acogió esta mañana la puesta en marcha de la microsite Comer sin Ruido, una guía que recoge los restaurantes acústicamente agradables de España, entre los que ya figuran varios establecimientos galardonados con Estrella Michelin.

Según declara Svante Borjesson, Director General de Clave se trata de una campaña de concienciación completamente altruista, que busca sensibilizar a clientes y hosteleros de las ventajas de comer sin ruido.

Esta iniciativa, apadrinada por el chef Ramón Freixa e impulsada por la Asociación CLAVE, atención a la deficiencia auditiva, nace para concienciar a hosteleros y clientes de los beneficios de los locales donde se puede disfrutar de la gastronomía sin ruidos.



Durante la presentación, Ramón Freixa, galardonado con dos Estrellas Michelin, explicó a los asistentes la importancia de tener un restaurante acústicamente preparado: 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.

En ese sentido, indicó que es fundamental apostar por todo tipo de materiales, medidas y recursos que permitan crear un espacio acústicamente amable.

Comer sin Ruido busca mejorar la accesibilidad y reducir la contaminación acústica, motivo por el que plantea algunos requisitos que deben cumplir los locales que desean ser acústicamente amables. Los establecimientos que cumplan, al menos, tres condiciones de control de ruidos podrán darse de alta en esta web, en la que ya figuran varios restaurantes galardonados con Estrella Michelin. Todos ellos pueden consultarse en www.comersinruido.org

Entre los establecimientos que apoyan esta iniciativa se encuentran: Alabaster, Martín Berasategui, DSTAgE, Les COLS, La Finca, Coque, NOOR Restaurant, Casa Solla, Punto MX, Hotel Único, Restaurante Tierra, Ricard Camarena, Restaurante Goya, Restaurante

[SÍGUEME EN TWITTER](#)[Mis tuits](#)

<https://gastronomico.org/2015/10/19/ramon-freixa-y-oir-es-clave-presentan-comer-sin-ruído/>

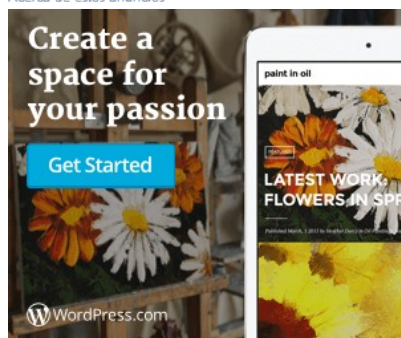
Santceloni, La Terraza del Casino, Restaurante Sant Pau y Akelarre.



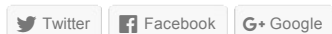
Acerca de CLAVE, atención a la deficiencia auditiva

La Asociación CLAVE, atención a la deficiencia auditiva tiene como objetivo la mejora de la calidad de vida de las personas con problemas de audición. Para ello, informa, forma y actúa promoviendo medidas que garanticen la accesibilidad de las personas con discapacidad auditiva en todos los entornos. También participa en campañas de sensibilización sobre contaminación acústica y las maneras de limitar los peligros del ruido. En este ámbito hay que enmarcar la campaña Comer sin Ruido. Además ha impulsado la creación de la Fundación Oír Es Clave Centros de Atención Temprana en Discapacidad Auditiva que permite atender a niños con problemas de audición y sordera de 0 a 6 años y a sus familias.

Acerca de estos anuncios



Comparte:



Cargando...

« El QuintoTapa Pota blava despeg a con 35.000 tapas vendidas durante los primeros 10 días

Mercat de Mercats celebra la VI edición con Perú como país invitado »

COMENTARIOS

AÚN NO HAY COMENTARIOS.

DEJA UNA RESPUESTA

Introduce aquí tu comentario...



Correo electrónico (necesario)

(La dirección no se hará pública)

Nombre (necesario)

Web

Notificarme los nuevos comentarios por correo electrónico.

Publicar comentario