

MUCHOS OLORES 'EMERGEN' AL DESAPARECER EL HUMO DE LOS LOCALES

¿A qué huelen ahora los bares?

Restaurantes, bares, discotecas y el resto de locales de ocio cumplen hoy 12 días libres del humo de los cigarrillos. Al igual que la ley, el nuevo escenario de olores tiene defensores y detractores

QUÉ!
aldia@que.es

A comida, a café, a sudor, a baño... hay tantas opiniones como clientes. La ley antitabaco abre la puerta a nuevos olores, que llevaban toda una vida ocultos tras la cortina del humo de los cigarrillos. No es una cuestión menor, "los olores se relacionan con las experiencias personales de un modo intuitivo, ya que no se procesan de forma racional", explica Albert Majós, gerente de la empresa de marketing olfativo Akewuele. Nuestro cerebro puede reconocer hasta 10.000 olores diferentes y más del 3% de nuestro ADN se corresponde con receptores olfativos.

Desde el punto de vista sensorial, la desaparición del humo es una gran noticia para los restaurantes y cafeterías. "El paladar no es lo que nos descubre los matices de los sabores, el aroma tiene mayor importancia", señala Majós. En los locales de ocio nocturno, al no haber comida, los olores son otros.



"Por las mañanas huele a café y al mediodía, a comida. Por las tardes huele... a bar"

MARIETA Y MIRIAM / Camareras

Son muchos los trabajadores de hostelería que admiten que el olor de bares y restaurantes ha cambiado tras la nueva ley, y lo comentan con sus clientes.

UN TEMA QUE DA QUE HABLAR...

"Huele a café recién molido. Uuummhhh"

RAÚL FLORES FERNÁNDEZ
Facebook de Qué!

"A fritanga, sobaco, sudor. Olores naturales como la vida misma"

ROCÍO VILLALVA
Facebook de Qué!

"En lugar de a tabaco huele a comida"

ARANCHA HENRÍQUEZ
Facebook de Qué!

"Los pubs huelen a humanidad, el olor del tabaco al menos lo tapaba"

@GREDONDODIAZ
Twitter de Qué!

"A fritanga, a roña, a cerveza.."

@SAMU RANTIFUSO
Twitter de Qué!

CUESTIÓN DE OLFATO

■ DEFINIR UN OLOR ES MUY DIFÍCIL

Es complicado definir con palabras un olor, por lo que solemos explicarlos con analogías: "Huele a chocolate", "huele a flores"...

■ HUELE MÁS UN DEPORTISTA QUE UN FUMADOR

La fuerza del olor se mide en 'olfs'. Un niño de 12 años jugando emite 2 olfs/m²; un deportista, 30 olfs, y un fumador habitual, 25.

■ HAY OLORES QUE REDUCEN EL ESTRÉS

El olor a limón, a naranja, a albahaca o a lavanda reduce el nivel de estrés, según publica el Journal of Agricultural and Food Chemistry.

■ EL PEOR OLOR DEL MUNDO ES EL DEL... MERCAPTANO

Es un compuesto sulfurado que genera la materia orgánica en descomposición. Su olor puede hacernos sentir enfermos.



"Desde que no se puede fumar, nuestro restaurante huele a productos de limpieza"

VÍCTOR MONTAÑA / Camarero



"Después de 20 años en los que se podía fumar, todavía noto aquí el olor a tabaco"

ANTONIO CALLEJAS / Propietario de un bar

LAS PRIMERAS 142 DENUNCIAS

Las autoridades sanitarias ya conocen las primeras denuncias por la nueva ley contra el tabaco. Ayer la asociación de consumidores Facua presentó 142 denuncias de ciudadanos anónimos en Andalucía, Cantabria, La Rioja, Murcia y Navarra. Las irregularidades se habrían producido en organismos públicos y empresas, de ellas 78 son bares o restaurantes.

Se multiplica por diez la venta de cigarrillos electrónicos

La venta de cigarrillos electrónicos se ha multiplicado por diez en los dos últimos meses coincidiendo con la aprobación de la ley antitabaco. Según datos de Cofares, empresa de distribución farmacéutica, se ha pasado de vender 200 a 2.000 unidades al mes de las cuatro marcas que los comercializan.



Se venden 2.000 unidades al mes.



"Ahora huele a ambientador. Es mucho más agradable trabajar"

RUBÉN Y JUAN CARLOS
Propietarios de un bar

"Algunos a frito, otros a comida y por las mañanas a bollería y café"

@CRIRUIZ48
Twitter de Qué!

¿Y tú qué opinas? ¿A qué huelen los bares? que.es/actualidad