



LA VANGUARDIA.es

Lunes 2 de junio 2008

Noticias

Opinión

Temas

Clasificados

Servicios suscripción personal

Alta gratuita

Economía



Versión para imprimir



Enviar a un amigo

3 min

TRIBUNA

Innovación culinaria

EL ÉXITO DE Ferran Adrià muestra que podemos estar en primera línea en un sector competitivo

XAVIER VIVES - 11/10/2003

El mundo de la gran cocina anda revuelto desde la publicación del artículo de "The New York Times" (NYT) cantando las excelencias de Ferran Adrià y poniendo sobre el tapete el agotamiento de la capacidad de innovación de la cocina francesa. Arthur Lubow en el NYT escribió que la "nouvelle cuisine" francesa se había congelado en una situación de complacencia en comparación con la innovación audaz en España, en Catalunya y Euskadi sobre todo. Esta es la opinión de grandes chefs en EE.UU., así como la de uno de los grandes innovadores en Francia, Marc Veyrat de Anecy. Pierre Gagnaire, otro chef innovador instalado ahora en París, respondió con unas declaraciones mostrando su desacuerdo y defendiendo la modernidad y dinamismo de la cocina francesa, "que no busca ser sensacional". No son buenas noticias para la moral de la desorientada Francia en un momento en el que proliferan libros sobre su supuesto declive con títulos como "La France qui tombe" (de Nicolas Baverez).

Son buenas noticias en cambio para la periferia creadora en España, y para Catalunya en particular. ¿Cuál es el secreto de Ferran Adrià? No conozco el detalle de su proceso de creación y producción, aunque sí el producto final, pero seguro que detrás hay mucho trabajo, buena organización, muchos intentos que no han salido bien en un principio y, sobre todo, la ambición necesaria para no contentarse con la medianía y el "anar fent". Un aspecto crucial del éxito, paradojas de la vida, es que Ferran Adrià no ha intentado imitar la cocina francesa, aunque seguro que se ha inspirado en ella en lo que le ha parecido conveniente, sino que ha consolidado una línea propia y revolucionaria. Ha creado conocimiento culinario y no se ha limitado a copiar, "traducir" y adaptar la gran cocina internacional a las circunstancias locales. Este esfuerzo se ha consolidado con una demanda gastronómica local de nivel y una oferta de materias primas de calidad. Y lo que no había aquí se iba a buscar donde estuviese. Ferran Adrià, junto con muchos otros excelentes chefs catalanes como Santi Santamaría o Carme Ruscalleda, crea una escuela internacional que puede convertirse en un cluster de creación culinaria con proyección internacional y que apoya una opción por el turismo de calidad.

Estos elementos que están en la base del éxito de un gran chef son también cruciales en cualquier proceso de creación e innovación. La pregunta es hasta qué punto se dan en otros sectores de la actividad económica de Catalunya. El acento debe estar en la voluntad y capacidad para crear nuevo conocimiento y la ambición para hacerlo. La cuestión es, pues, dónde podemos hacer avanzar el conocimiento, incluyendo las técnicas necesarias y la comercialización del producto. Cabe sacar conclusiones de la experiencia de nuestra gran cocina. La principal es que se puede estar en la primera línea internacional en un sector altamente competitivo. Ahora bien, no es casualidad que el éxito se dé en un sector que no necesita grandes inversiones tecnológicas. Para tener éxito no son necesarias subvenciones, aunque en sectores de tecnología avanzada una masa crítica suficiente en capital humano e I+D sí es imprescindible. Y ésta es la asignatura pendiente.

XAVIER VIVES, profesor de Economía y Finanzas de INSEAD (París)