



José Luis Larrea
Presidente de Ibermática

MUGARITZ: Entre lo conocido y lo desconocido

Si decimos que casi todas las facetas en las que se proyecta nuestra vida podemos conceptualizarlas como un sistema de innovación, más de uno diría que es una exageración. Sin embargo, pienso que es una realidad incontestable. Todo lo que hacemos se proyecta en el espacio y en el tiempo, y cambia. Somos agentes de innovación, activos o pasivos, pero agentes de innovación. Está en la naturaleza de las cosas, en la evolución de la especie. Querámoslo o no, somos actores de una obra que habla de evolución, cambio, ... en definitiva, de innovación.

La manera en que nuestra actividad como agentes de innovación se proyecta y materializa tiene muchas facetas. En la empresa en la que trabajamos, en la familia que desarrollamos, en las organizaciones en las que participamos, en los equipos en los que colaboramos y en la actividad en la que nos desenvolvemos día a día. Constantemente estamos interactuando, influyendo, relacionándonos. Formamos parte de la evolución, somos evolución. Formamos parte de la historia de la innovación, somos innovación.

Llegados a este punto, nos podemos quedar tan tranquilos o tan preocupados como queramos, y no hacer nada. Seguir igual, porque la innovación se mueve tan “aguas arriba” que a nosotros no nos llegará. Esto sería una equivocación, porque por muy abstracto que nos parezca el tema, no deja de ser algo tremendamente cercano que nos afecta en el día a día.

Pues bien, poniéndonos en el otro extremo, en el de identificar actividades que todos calificaríamos como innovadoras, tenemos el caso de la alta cocina. Para la mayoría hablar de restaurantes con estrellas michelín, hablar de alta cocina es hablar de innovación. Pero ¿por qué?. Algo debe tener la alta cocina, para que todos veamos intuitivamente que ahí hay un sistema de innovación. Y esto sí que parece una percepción que podría ser comúnmente aceptada.

Efectivamente, un restaurante de alta cocina puede ser un buen ejemplo de innovación en el que analizar los principios, las leyes y el Modelo de Innovación Competitiva. Pero no todos los restaurantes de alta cocina, analizados como sistema de innovación, nos van a dar los mismos resultados, nos van a llevar a hacernos las mismas preguntas, ni van a tener el mismo potencial de innovación.

Mugaritz. Un roble en una frontera, en un lugar en el que transitar de lo conocido a lo desconocido es un gran ejemplo de un sistema de innovación. No seré yo quien pondere las altas cualidades culinarias de Mugaritz. Otros con más conocimiento en eso lo sitúan como el 7º mejor restaurante del mundo. Una medida como otra cualquiera, que nos dice que hablamos de uno entre los mejores. He tenido, y tengo, la oportunidad de compartir con Andoni Luis, reflexiones, pensamientos y acciones,

trabajo. Nunca metido en la cocina, no se preocupen... sino como alguien preocupado por comprender los sistemas de innovación en la práctica.

Hemos aprendido mucho. Y tengo que confesar que Mugaritz como sistema de innovación es tremendamente sugerente. Ahora me gustaría destacar dos aspectos de ese sistema de innovación. El primero: la poética de la frontera. El segundo: el valor de la persona.

Cualquier proceso de innovación surge de abordar el espacio de la creatividad. Es el espacio de lo desconocido, más allá de las fronteras de lo conocido. Donde vive la inspiración. Donde vive la promesa de lo nuevo, de lo sugerente, de lo enriquecedor. También es donde acecha el monstruo del miedo, el dragón de la posible equivocación, el error que nos puede llevar al fracaso. Por eso, la poética de la frontera es fundamental para entender ese sistema de innovación. Atreverse a ir más allá, atreverse a equivocarse, atreverse a descubrir. Para después modelizar, aprender de la experiencia, transpirar por el trabajo de materializar la inspiración en algo útil, práctico. Y volver a empezar, volver a cruzar la frontera hacia lo desconocido, en una verdadera espiral de innovación. Esto se hace porque hay unos valores que lo posibilitan y le dan sentido. La primera ley de la Innovación dice que "sólo se produce un proceso de innovación sostenible en el tiempo si somos capaces de equilibrar la creatividad y la modelización sobre la base de unos valores". Poética de frontera sobre poética de raíces. Mugaritz: Un roble en la frontera. Muga (frontera) y haritz (roble).

En ese sistema que hace de sus raíces la base de su existencia, impregnados por una naturaleza presente en todo, un equipo de personas con Andoni Luis al frente cruza la frontera, cada día, cada momento. Todo lo que hacen responde a esa poética de inquietud, de enfrentarse a lo nuevo, de tomar riesgo, de abrir caminos. En el centro de todo: Andoni Luis y su equipo. Las personas como principal agente de innovación. Personas, valores, cooperación y liderazgo. Algunos de los destellos de un sistema de innovación que en estas breves líneas sólo podemos intuir. Vayan a Mugaritz. Paseen bajo el roble y crucen la frontera entre Astigarraga y Rentería. Más que cruzar, disfruten de ella pues están encima. Pero, sobre todo, déjense llevar y crucen las fronteras de los sentidos. Es innovación en estado puro. ¡Disfruten!.