

La Alta Cocina vasca certifica su innovación en gestión

La innovación es, sin duda, uno de los rasgos más diferenciadores y característicos de la Alta Cocina. La investigación sobre nuevos productos, materiales, cocciones... es una labor permanente que convierte las cocinas de muchos restaurantes en pequeños laboratorios de I+D. Pero la innovación en la Alta Cocina afecta a otros muchos factores que deben ser tenidos en cuenta a la hora de buscar la excelencia, especialmente en un momento en que el fenómeno gastronómico y su repercusión en la economía y el turismo se están convirtiendo en un recurso estratégico de muchos países. Para medir y evaluar la innovación en el ámbito de la Alta Cocina lanzaban Ibermática y el restaurante Mugaritz de Hondarribia la metodología MIRAC, una herramienta de software que contempla y valora 95 factores de innovación que inciden directamente en la actividad de los restaurantes situados en la vanguardia de la gastronomía. MIRAC se constituye como el primer referente que existe para evaluar el grado de innovación en un restaurante de Alta Cocina. Su objetivo es promover un espacio de certificación para el sector de la restauración, así como sentar las bases para crear un canal de intercambio de buenas prácticas en gestión e innovación en este sector. Dos años después de su lanzamiento, el modelo se ha aplicado ya en los restaurantes Martín Berasategui, Akelarre y Arzak y se ha enriquecido evolucionando a la versión MIRAC 2.0. En la actualidad se quiere adaptar el programa en 12 restaurantes de la CAV de menor complejidad, con el objetivo de sembrar la cultura de gestión de la innovación en cocineros y restaurantes que van a ser el futuro en la gastronomía de Euskadi. Se ha comenzado en Bizkaia con los restaurantes Guggenheim, Yandiola y Arropain y los guipuzcoanos Alameda (Hondarribia) y Frontón (Tolosa). Antes de fin de año se aplicará también en restaurantes alaveses.