

**EUSKADI****Aduriz e Ibermática reflexionan en un libro sobre la innovación tomando como ejemplo la alta cocina**

SAN SEBASTIÁN, 16 Nov. (EUROPA PRESS) -

El cocinero y director del restaurante Mugaritz de Errenteria (Gipuzkoa), Andoni Luis Aduriz, y el presidente de Ibermática, José Luis Larrea, reflexionan sobre innovación en el libro 'Innovación abierta y alta cocina', editado por Pirámide.

Aduriz y Larrea han presentado este miércoles en Mugaritz esta publicación que recoge una conversación entre ambos en la que plantean lo que una gestión innovadora aporta a la empresa, tomando a la alta cocina como ejemplo de sistema de innovación.

El cocinero y el presidente de Ibermática han destacado que en los últimos años el mundo de la cocina ha adquirido un reconocimiento social "impensable", el cual tiene como origen en saber diferenciarse y aportar un valor añadido a nivel mundial.

En este sentido, Larrea ha indicado que Mugaritz es un ejemplo de "cómo progresar, de crear, de cruzar fronteras incorporando diversidad y asumiendo nuevas perspectivas, todo ello esencial también en el ámbito empresarial".

A través de este libro se pretende hacer ver cómo la dirección y la gestión de un restaurante de elite se pueden transponer al mundo empresarial.

Además, también se habla del Mirac, una herramienta ideada por el Instituto de Innovación de Ibermática, i3B, en colaboración con Mugaritz que permite medir y gestionar a lo largo del tiempo la capacidad innovadora de un restaurante.