



José Luis Larrea y el cocinero Andoni Luis Aduriz, ayer durante su encuentro en el restaurante Mugaritz. / JAVIER HERNÁNDEZ

## El punto de sal del talento

El cocinero Andoni Luis Aduriz y el empresario José Luis Larrea dialogan sobre la innovación ● Un libro recoge sus reflexiones

ISABEL LANDA  
San Sebastián

El empresario y exconsejero de Economía y Hacienda José Luis Larrea y el cocinero Andoni Luis Aduriz se han sentado a hablar sobre innovación. Sin prisas, con mucha devoción, departiendo largo y tendido en los últimos cuatro años convencidos de que la innovación debe ser tangible, útil y sostenible. Los máximos responsables de Ibermática y Mugaritz han intercambiado opiniones desde ámbitos aparentemente dispares como la ciencia y la gastronomía sobre lo que una gestión innovadora aporta a la empresa tomando la alta cocina como ejemplo de innovación.

Fruto de estas conversaciones surge la idea del libro *Innovación abierta y alta cocina* (Editorial Pirámide) que se presentó ayer en Mugaritz, ubicado en Errenteria (Gipuzkoa), el tercer mejor restaurante del mundo según la

revista *Restaurant*. En sus 244 páginas, el libro evita recoger grandes teorías conceptuales sobre la innovación. La lectura de este manual, con un índice detallado que sirve de avanzada, desgana las claves de cómo la dirección y la gestión de un restaurante de élite se pueden transponer al mundo empresarial.

Larrea habló de talento, del valor de las personas y el peso de las raíces en épocas de incertidumbre. Un conglomerado de ingredientes que permiten cocinar algo diferente: "No hay sistema de innovación que no asuma traspasar fronteras. El talento tiene que fluir y moverse. La innovación se entiende desde la cooperación y la competencia", señala el presidente de Ibermática.

El libro habla de un proyecto concreto de innovación: Mugaritz. Aduriz recuerda que cuando empezó a estudiar cocina no dejaba de ser algo empírico. "Estaba to-

do muy establecido y no se veía bien cuestionar las cosas".

El cocinero donostiarra repasa los 14 años de historia

Toman de partida la innovación de la alta cocina para aplicarla a las empresas

Un capítulo habla de Mirac, un programa para medir y reajustar objetivos

de Mugaritz a través de los ojos de una persona que tuvo claro desde el primer día que quería ofrecer algo diferente: "Queríamos buscar nuestro propio espacio con recursos

limitados pero sustentándonos en los sueños y siempre pensando en la excelencia en un sector altamente competitivo", recalca.

Tras un incendio en Mugaritz, que les obligó a renacer de las cenizas con más ímpetu, Aduriz reconoce que contar con gente que les ha ayudado a poner atención en las cosas que hacían bien y potenciarlas ha sido decisivo para estar en la élite gastronómica mundial.

En este sentido, el libro resalta en uno de los capítulos la aplicación de Mirac. Se trata de un programa creado por Ibermática e implantado, además de en Mugaritz, en los más desatcados restaurantes vascos y otros que quieren despuntar. Consiste en un autodiagnóstico que permite medir, gestionar y reajustar la capacidad innovadora de una empresa.

La única receta del libro viene en la última página. Los principales ingredientes son la creatividad y el riesgo.