



En la cocina. José Luis Larrea, presidente de Ibermática, y Andoni Luis Aduriz, ayer en el Mugaritz con su libro. :: ARIZMENDI

La innovación derriba fronteras

José Luis Larrea y Aduriz «aprenden a innovar» con el caso Mugaritz

:: MITXEL EZQUIAGA

SAN SEBASTIÁN. Los dos son militantes convencidos de la innovación, «pero de la innovación real, no la que se queda sólo en palabras». Y consideran que el caso del restaurante Mugaritz es «un ejemplo de éxito en un mundo competitivo, haciendo las cosas distintas». El presidente de la empresa Ibermática, José Luis Larrea, y el cocinero Andoni Luis Aduriz han escrito a cuatro manos el libro 'Innovación y alta cocina, aprender a innovar con Mugaritz', un diálogo que fue presentado ayer por sus dos protagonistas en el propio restaurante.

Son dos personajes especiales en sus respectivos entornos. Larrea es un empresario que ha trabajado en la gestión pública y, como responsable de Ibermática, busca nuevos caminos en el mundo de la economía. Aduriz participó hace catorce años en la creación de Mugaritz «como un sueño donde podríamos

desafiarlos a nosotros mismos». Se conocieron hace tiempo, han colaborado en diversas iniciativas y ahora lanzan este libro «como una propuesta concreta no sólo para empresarios, sino para gente interesada en el mundo de la creatividad».

Para Larrea no resulta nuevo buscar ejemplos de innovación en ámbitos aparentemente alejados de la empresa. Ya publicó otro libro con Dusko Ivanovic, entrenador del Caja Laboral de baloncesto, y ahora lo hace con Aduriz «porque la alta cocina es un sector de los que más podemos aprender».

«Andoni es un ejemplo de los emprendedores que más interesan en un tiempo como el actual», explica Larrea. «Hablamos mucho de los creativos de Silicon Valley que dan un pelotazo que se convierte en portada, pero son más necesarios empujadores del día a día, casos como el Mugaritz que buscan la excelencia con unos valores cla-

LA CIFRA

9

capítulos conforman 'Innovación abierta y alta cocina', de Larrea y Aduriz, editado por Pirámide. «Buscamos un libro práctico para empresarios y lectores normales: todos dirigimos una organización... aunque esté compuesta sólo de uno mismo».

ros, enraizados en la tierra». Para Larrea «el nombre de Mugaritz, que juega con la idea de 'frontera' y de 'roble', es paradigmático: nos lleva al límite como unos 'contrabandistas de la innovación' pero a la vez nos recuerda que en momentos de

crisis como el actual hay que tener en cuenta los valores de siempre, como ese roble que preside el entorno del restaurante».

Andoni Luis Aduriz recuerda que la historia del Mugaritz ha sido «atreverse a hacer lo difícil». «La innovación consiste en derribar los propios miedos: nosotros quisimos soñar en grande y para ello tuvimos que luchar contra nosotros mismos. Todos solemos castrar nuestras propias posibilidades y conformamos con lo que tenemos. El reto era pasar la línea y lograr, como suele decir José Antonio Marina, que la suma de personas normales diera un total extraordinario».

El libro «trata de ser práctico». Y explica casos como el 'Mirac', un sistema de medición real de la innovación en restaurantes que fue creado conjuntamente por Ibermática y el Mugaritz y que se ha aplicado ya en distintos locales.