

**I**nnovación

Ibermática y Mugaritz dialogan sobre la receta de la innovación

Cecilia Morán

Un ameno diálogo entre José Luís Larrea, presidente de Ibermática, y Andoni Luís Aduriz, cocinero y director de Mugaritz, es la base del libro 'Innovación abierta y alta cocina', en el que ambos autores comparten un espacio de conocimiento en torno a la innovación. Concretamente, la obra toma la alta cocina como ejemplo de innovación mediante el análisis del éxito de Mugaritz, restaurante que se sitúa como uno de los más importantes en el panorama internacional. "Es una obra que recoge todo el espíritu de lo que ha sido Mugaritz y, sobre todo, de cómo nos proyectamos hacia el futuro", destacó Aduriz.

Fruto de una colaboración iniciada hace años, "de jornadas y

encuentros compartidos en torno a la innovación", según explicó Larrea, el libro trata de poner además en valor la figura del emprendedor a través de Aduriz, quien en un sector tan competitivo como es el de la alta cocina ha sido capaz no sólo de situar su restaurante entre los mejores, sino que, además, ha mostrado su capacidad para volver a resurgirlo cuando éste se incendió, como recordó el presidente de Ibermática en referencia al incendio que sufrió Mugaritz en 2010.

Valores

Señaló Larrea que la obra destaca también la importancia de las raíces, "que tienen que ver con el sitio al que uno vuelve

cuando se pierde", y a su vez la necesidad de traspasar las fronteras para innovar aunque, en ocasiones, "es complicado porque no sabe qué hay allí".

Y es que, precisamente, raíces y fronteras se entrelazan en Mugaritz, ya que, tal y como destacó Aduriz, el nombre es un juego de palabras entre muga (por su situación en el límite de las localidades de Astigarraga, Oiartzun y Errenteria) y aritza, esto es, roble en euskera, árbol del que cuenta con un imponente ejemplar en su terraza. Las personas, el talento y el conocimiento junto a la flexibilidad y la generosidad también se ponen en valor en el libro.

Más información
www.estrategia.net