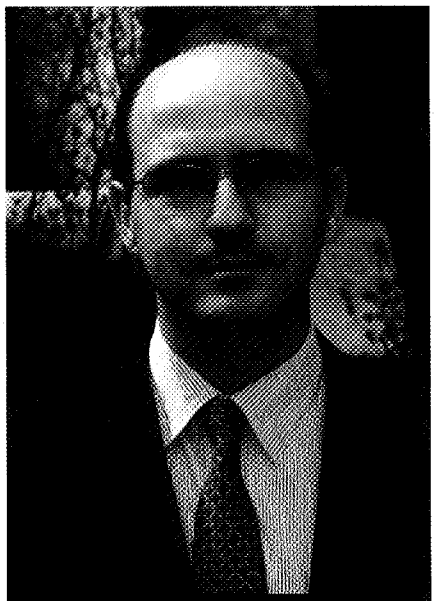
El club de la diferenciación
Pasión innovadora

Ferrán Adriá es seguramente el cocinero más famoso del mundo. Desde hace más de veinte años se responsabiliza de la cocina de El Bulli, restaurante situado en la Costa Brava, a unos doscientos kilómetros de Barcelona. Un restaurante que agota sus reservas de una temporada a otra, y que sólo está abierto entre los meses de abril y setiembre. El resto del año, Ferrán Adriá dirige en Barcelona su Taller, el laboratorio de investigación donde produce cada año quinientas nuevas recetas.

Ha recibido innumerables premios, distinciones, estrellas y honores: Premio Nacional de Gastronomía, Grand Prix de l'Art de la Cuisine de la Académie Internationale de Gastronomie, Mejor Cocinero del Año de diversas Guías, Cruz de Sant Jordi, Medalla de Oro del Mérito Turístico, Mejor restaurante del mundo según *The Restaurant Magazine,* Premio Ciudad de Barcelona, Lucky Strike Award de diseño, Máximo representante de la cocina de vanguardia mundial según *The New York Times, P*ortadas *en Le Monde* y en *Time*, Invitación a la inauguración de la muestra de arte en Kassel, Tres Estrellas en la Guía Michelin, Cinco Gasolineras en Guía Campsa, 9,75 en la Guía Gourmetour, Doctor Honoris Causa por la Universidad Politécnica de Cataluña.

Sobre él se han escrito más de 2.500 artículos, unas quince mil páginas, en los que los enfoques y aproximaciones resultan de lo más variado y al mismo tiempo complementario: innovador, artista, empresario, científico, gestor, consultor, emprendedor de negocios diversificados. Indudablemente en su figura llama la atención cómo conjuga el arte y la ciencia, su oficio y la investigación, la pasión y el método.



José María Ortiz
Universidad Antonio de Nebrija

Hace poco más de dos años hizo público un manifiesto, una síntesis de su cocina. Sorprende lo categórico de sus afirmaciones, referidas a su trabajo (la cocina es un lenguaje; todos los productos tienen el mismo valor gastronómico; las técnicas de cocción son un patrimonio), al placer sensorial (la información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión; los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear), a los platos (se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado; la estructura clásica de los platos se rompe; en los segundos platos se rompe la jerarquía "producto-guarnición-salsa"; el menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia), al contexto y la armonía (lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto; la concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas; la descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales).

Y sobre todo, sorprende su visión de la creatividad: la búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa; se crea en equipo; la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario. Porque junto a esta aproximación que tanto se parece a un "discurso del método", Adriá ha sostenido siempre que el motor de la renovación es la pasión, sin la cual la innovación no funciona. Por eso los líderes, para introducir pasión en sus empresas, deben dar buen ejemplo. El cambio también está dirigido y orientado por el trabajo en equipo. Y para desarrollar la creatividad en equipo el principal secreto es trabajar con los mejores, ya que de lo contrario no funciona.

En una cultura que facilite la creatividad, el elemento clave es no dejar espacio a la burocracia. La creatividad siempre es polémica y siempre crea problemas. Y cuando da consejos a directivos afirma lo siguiente: el primero es que crean en la empresa y que actúen como si fuese suya. Después, hay que trabajar realmente en equipo, iniciando cualquier proyecto todos juntos. La tercera sugerencia que les hago es que trabajen mucho pero divirtiéndose con lo que hacen.

La innovación de este cocinero nos demuestra que su carácter apasionado no sólo no está reñido con la reflexión, sino que la necesita. El apasionamiento es activo y emotivo, pero también reflexivo, ya que de lo contrario se convertiría en colérico e impredecible ■