

# COCINA FUSIÓN. UNA FACETA DE LA INNOVACIÓN



Sabin Azua  
Socio Director  
B+I Strategy [www.bmasi.net](http://www.bmasi.net)  
[sazua@bmasi.net](mailto:sazua@bmasi.net)

Cenando con unos amigos una noche de sábado en un excelente restaurante de comida fusión (habilidosamente integraba elementos de la comida china y de la mediterránea) se suscitó una animada discusión sobre la esencia innovadora de este tipo de cocina. A algunos de los comensales les parecía un horror mezclar dos cocinas de esencias tan diversas la que se perdía toda la esencia propia de cada una de ellas (estos amigos disfrutaron de la cena pero no volverán salvo por obligación), otros se refugiaban en la cocina tradicional como portadora de todos los valores culinarios y rechazaban estas “innovaciones” que consideraban herejías al orden culinario establecido, otros eran eclécticos sobre la perdurabilidad de esta técnica (me recordaban a los que suelen decir “modas de consultores” en la vida empresarial) y, otros sólo disfrutaban del excelente maridaje culinario que nos

presentó el chef y sus colaboradores, ensalzando las bondades de combinar tradición e innovación como elemento de avance.

Al ponerme a escribir este artículo que por petición del editor debería versar sobre innovación, me ha venido a la memoria aquella agradable noche. La mayor parte de las ocasiones, las referencias o pautas de actuación empresarial tienen una fuerte correlación con situaciones de la vida extra laboral. El debate y discusión suscitada durante aquella cena es el mismo que permanentemente me toca escuchar en mi trabajo de consultor empresarial. Casi todos tenemos un concepto excluyente de la innovación, cuando existen numerosas formas de entenderla, al igual que ocurre con la cocina, sin que ninguna de ellas sea única, verdadera y trasladable a todas las organizaciones.

La globalización de la vida ha generado que las cocinas traspasen fronteras con total normalidad, que los cocineros intercambien experiencias, recetas y formas de cocinar, el conocimiento sobre ingredientes, recetas, etc. está disponible al instante, las técnicas de cocina evolucionan constantemente, la forma en que las personas comemos y el valor que damos a la comida es diferente, los paladares de los comensales han vivido nuevas experiencias y les gusta tenerlas al alcance de su mano, la combinación de elementos ha generado nuevos platos (productos), nuevas experiencias y un negocio totalmente nuevo que tiene sus propias reglas de actuación. La habilidad que tengan los hosteleros y cocineros para combinar adecuadamente esas capacidades y tendencias del entorno es el que da el mayor éxito a la apuesta innovadora de cada una de estas organizaciones.

Frente a estos hechos, que afectan a todos los cocineros y hosteleros por igual con independencia de la elección que cada uno de ellos haga de su cocina y forma de trasladarla al público, existen formas de cocina que se asemejan a las respuestas empresariales a los retos de futuro. Aunque la cocina tradicional tiene un amplio recorrido, la cocina de élite representada por las “estrellas Michelin” con su enorme influencia en el desarrollo de la gastronomía a nivel mundial (con una enorme presencia de Euskadi en el concierto internacional) goza de excelente salud, etc., me centraré en las características de la cocina fusión como uno de los axiomas de la innovación en el mundo actual.

La Cocina Fusión integra, desde mi punto de vista, los ingredientes básicos de la innovación empresarial en el mundo de hoy: está fuertemente sustentada sobre la tradición (el saber hacer de las organizaciones) para poder dialogar en un mundo globalizado, incorpora aportaciones de otras geografías y cocinas (alianzas de cooperación y diversidad genética), no tiene anclajes con el pasado que impidan la incorporación de ingredientes, recetas y técnicas que enriquezcan sus capacidades (apertura mental y constante búsqueda de nuevas formas de producir, nuevos materiales, etc.), la selección de un grupo de clientes con unas características específicas sin atender desde las cocinas tradicionales (segmentación profunda de clientes y presentación de una oferta adecuada a sus requerimientos), generación de experiencias nuevas en los clientes (cada vez más las apuestas de futuro pasan de vender producto/servicio a comercializar experiencias).

Además de estos elementos no nos olvidemos de aplicar al mundo empresarial las cinco palabras que repetía Santi Santamaría (qepd) constantemente: “La cocina es tradición, adaptación, cooperación, satisfacción y perspiración”. Nunca lo olvidemos en nuestro trabajo empresarial.