



Cocina Fusión. Una faceta de la innovación

Cenando con unos amigos hace unos días en un excelente restaurante de comida fusión que 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 pareció un horror mezclar dos cocinas de esencias tan diversas, con el riesgo de diluir lo representativo de cada una; 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; un tercer grupo se mostraba escéptico sobre la perdurabilidad de esta técnica (me recordaban a los que suelen decir "modas de consultores" en la vida empresarial) y, por último, el resto simplemente disfrutó del excelente maridaje culinario que nos presentaron el chef y sus colaboradores, ensalzando las bondades de combinar tradición e innovación como elemento de avance.

Al ponerme a escribir este artículo, me ha venido a la memoria aquella agradable noche. La mayor parte de las ocasiones, las referencias o pautas de actuación empresarial tie-

nen 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 ha generado que las cocinas traspasen fronteras con total normalidad, que los cocineros intercambien experiencias, recetas y formas de cocinar; que el conocimiento sobre ingredientes, recetas, etc. esté disponible universalmente y al instante; que las técnicas de cocina evolucionen constantemente y que la forma en que las personas comemos y el valor que otorgamos a la comida sea diferente; que nuestros paladares vivan nuevas experiencias y que la combinación de elementos genere constantemente nuevos platos (productos), experiencias y negocios con sus propias reglas de actuación. De la "habilidad

que tengan los hosteleros y cocineros para combinar adecuadamente esas capacidades y tendencias del entorno dependerá el éxito de la apuesta innovadora de cada una de estas organizaciones.

Como respuesta a estas tendencias, 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 y 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, 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 necesidades específicas no atendidas por 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), etc.

Por todo ello, la cocina fusión, nos aporta principios tremendamente relevantes para practicar en el día a día la "innovación-fusión" en nuestras organizaciones. Como repetía el chef Santi Santamaria (qepd) constantemente: "La cocina es tradición, adaptación, cooperación, satisfacción y perspiración". Nunca lo olvidemos en nuestro trabajo empresarial.

.....
Sabin Azua, socio director de B+I Strategy

