



La Reconquista empieza por la alta cocina

¿Qué ha hecho la alta cocina española para conseguir un éxito de crítica y público en todo el mundo?, ¿qué podemos copiar de Ferrán Adriá para triunfar en otros sectores?



Alberto Córdoba

Ingeniero Industrial ICAI, Promoción 1999, especializado en Organización de Empresas. Desde el principio orientó su carrera a la consultoría, donde desarrolló su expertise en los campos de Organización, Recursos Humanos y Experiencia de cliente. En 2006 fue fichado como Socio-Director por la multinacional DBM, donde dirige el área de Consultoría, transformando y aumentando las ventas de empresas de todos los sectores. alberto.cordoba@dbmspain.com

España se hunde

Hubo un tiempo en que los políticos comenzaron a decir “España va bien” y los graciosillos lo llevaron a los bares hasta formar parte de una gracia que acompañaba a “cero grados, ni frío ni calor”. Esa gracia acabó. Ese tiempo acabó.

Hoy los periódicos se llenan de despidos, la sección de Economía se lee más que la de Deportes, la letra sigue siendo negra pero los números rojos, y las noticias negativas contagian a nuevas noticias. En ese entorno, cualquier historia positiva debiera vender.

Y vende, por muy cara que sea. **Una de las pocas noticias positivas que cada día alumbra la prensa salmón es la alta cocina.**

Hace diez años, todos los españoles decíamos que la comida española era la mejor del mundo. Curiosamente, era lo mismo que de su cocina decían los italianos, e incluso los mexicanos. Vamos, que éramos tan localistas que no aparecíamos en los rankings. El resultado era que podías comer estupendamente de menú, que podías prever el 95% de las cartas, que el gasto medio en restaurantes no superaba los 15 €,

y que los extranjeros no comían otra cosa que paella, sangría y sol.

Afortunadamente, ese tiempo acabó. En ese tiempo desaparecieron la mitad de las fábricas, proliferaron pocas empresas tecnológicas, se endeudaron las inmobiliarias y los negocios de ocio tuvieron más ocio de lo que desearían.

La Reconquista

La cocina ha sido la aldea de irreductibles galos del modelo económico español. La cocina puede ser el punto de partida para la “Reconquista”. Don Pelayo se llama Ferrán Adriá, pero lo mejor es que, pese a ser un modelo basado en marcas personales, ha tirado su piedra por la cornisa Cantábrica hasta extender su huella por la costa y la meseta.

Hoy los mejores cocineros del mundo son españoles. El gasto medio en restaurante se ha multiplicado por tres, se ha democratizado el sueño de los buenos restaurantes, y bastantes turistas vienen a España con la única intención de descubrir manjares.

¿Qué se ha hecho? Pues, fundamentalmente, generar un modelo basado en la innovación, pero no una innovación exclusivamente técnica -eso habría significado un gran avance y no el logro en que ha devenido-, **lo que se ha hecho es convertir la alimentación en una experiencia.**

El entorno ha pasado del mantel de cuadros a mezclar minimalismo, arqui-



tectura y tradición localista. El servicio ha pasado de camareros sudorosos a expertos que te recomiendan y te explican los trucos de las recetas. La comida ha variado de ser previsible y cuya mejora sólo podía provenir de la materia prima, a internacional, innovadora, espectacular, diferente. **Y el momento ha pasado de ser una mera transacción de calorías a sensaciones que multiplican las relaciones.**

Todo eso habría servido de por sí para multiplicar el éxito. Y de hecho, ha provocado que la Guía Michelin hable español y los clientes de todo

el mundo acudan en masa. Sin embargo, el factor crítico para hacer que el consumo se incremente es educar al consumidor. Tanto en la cocina como en cualquier otro sector; la información no es poder; sino todo lo contrario. **Cuanto más sabe el cliente, más consume; en todo, en seguros, en banca, en ordenadores y también en comida.**

Y lo que hicieron Adriá, Aduriz, Subijana, Arzak, Santamaría, Ruscalleda y sus secuaces fue educar; difundir la palabra de Don Pelayo. Así, dieron mil conferencias, fueron a la televisión y, aunque empezaron por apariciones breves, pasaron a tener programas y luego canales de cocina. Salieron de la pantalla hasta las casas, y ya hay por todas partes suplementos, libros de recetas, cursos de cocina, escuelas especializadas... **Que levante la mano quién no haya comprado educación en la cocina en el último año.** Hoy pagas encantado, ¿no? Pues inicialmente fue gratis.

Creo que muchos podríamos aprender de esto. Creo que para que España reflote tiene que aprender de Don Pelayo. Creo que muchos trabajos pueden emplear bastante de lo aquí aprendido.

¿Se te ocurren negocios que pueden aplicar muchos de estos logros? ■

