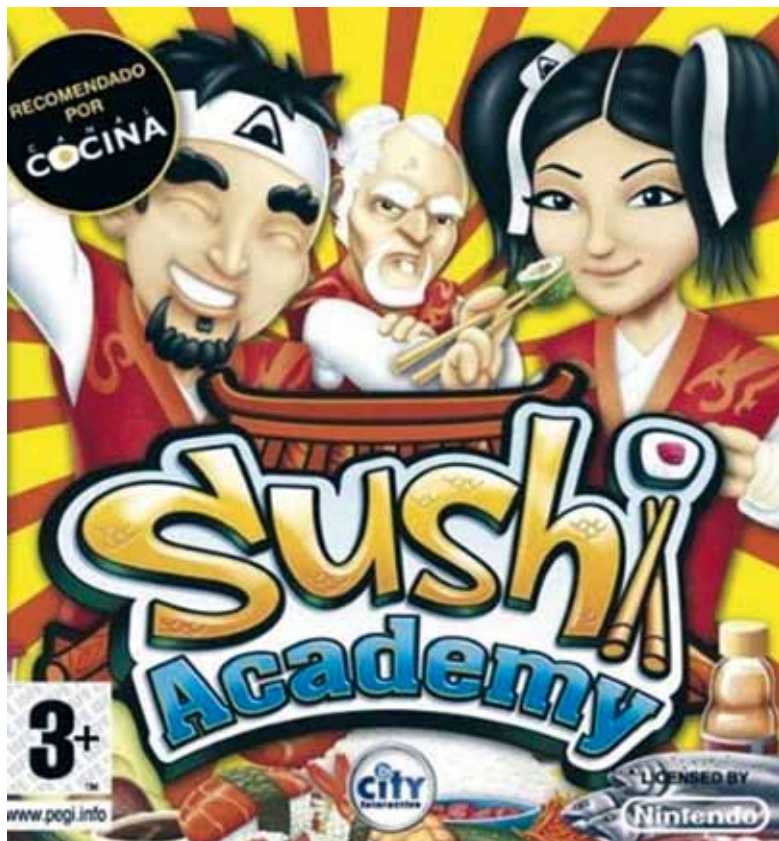


Gastronomía e innovación, nuevas oportunidades



La gastronomía es un mercado al alza, nos toca directa y diariamente, y vamos a intentar dar un repaso a las posibilidades que brinda en diferentes sectores y negocios en estos momentos de crisis que estamos padeciendo.

Lo primero es valorar la situación de la gastronomía en España: la famosísima Guía Michelin, en la entrega de sus estrellas 2010 (sistema que premia y “castiga” con la entrega o retirada de las estrellas) dejó el palmarés español con siete restaurantes con tres estrellas y un total de 137 restaurantes con estrellas en España.

Además de esta guía existen otros galardones mundiales, como el que organiza la revista gastronómica *Restaurant*, donde por cuarto año consecutivo premia a “El Bulli” de Ferrán Adrià como el mejor restaurante del mundo, y a otros tres españoles entre los diez mejores, como “Mugaritz”, que repite cuarto lugar; el catalán “El Cellar de Can Roca” en quinto lugar, y el también vasco “Arzak”, que repite octavo puesto.

Posiblemente a raíz de estos éxitos conseguidos a lo largo de varios años y de las posibilidades de los productos españoles y el turismo, en julio de 2009 el Consejo de Ministros aprobó una serie de medidas centradas en un plan de “Turismo enogastronómico”. Vinos y comida como tentación de visitantes, tras verificar que hay cada año una media de seis millones de “gastroturistas” que

acuden a distintos lugares de España. Además, dentro del presupuesto de nueve millones de euros entra la celebración del Primer Congreso Europeo sobre Turismo y Gastronomía en abril de 2010, la creación de un “club de producto turístico”, *Saborea España*, y acciones para apoyar la mejora de la calidad y atención al cliente.

El pasado mes de noviembre, el Consejo de Ministros aprobaba la financiación para la “Basque Culinary Center”, la primera universidad en España y la segunda en Europa, con la denominación específica de Facultad de Ciencias Gastronómicas. Los socios fundadores del proyecto son, entre otros, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Juan María Arzak, Martín Berasategui, Eneko Atxa, Hilario Arbelaz y Karlos Arguiñano. Por lo menos son la cara visible del proyecto, ya que detrás se encuentran diferentes entes académicos que llevarán hasta la inauguración en 2011.

Fuente de inspiración

En resumen, buenos mimbres y apoyo al sector (al menos publicidad del posible apoyo). Por todo esto vamos a intentar dar una vuelta a algunos de los negocios y posibilidades que rodean a la gastronomía y que pueden ser fuente de inspiración para aprovechar el tirón de este negocio, clásico, pero en permanente evolución.

Por empezar por algún sitio, lo haré por el mundo editorial, desde revistas semanales de cocina hasta las de recetas para la Thermomix (ojo: el mercado de la venta en grupo pasó de Tupperware a 1.200 pesetas a aparatos a 1.200 euros).

Al buscar en www.casadellibro.com cuántos libros hay de gastronomía, me encuentro con una sorpresa: hay solamente diez clasificaciones, una de las cuales es gastronomía, con la misma importancia que artes, ciencias o economía. El total de libros hallados de gastronomía es de 5.903 nada más y nada menos.

Otro mercado, en principio más cercano para todos nosotros, es el del equipamiento de cocinas. Desde muebles de cocina de “gran lujo” o personalizables con grandes diseñadores y exposiciones tras ellos, a electrodomésticos más sofisticados en diseño y funcionalidad, que integran cada vez más elementos de domótica para facilitar su uso diario.

La realidad del tiempo en que vivimos es que la crisis aprieta los bolsillos y el consumidor español está trasladando el bar y el restaurante al hogar y sustituye cenas y copas fuera por casas de familiares y amigos. Como a todos nos gusta quedar bien y la presentación es un elemento primordial en la gastronomía, se abre de nuevo este campo a particulares (principiantes o expertos en la cocina), acompañados de todo tipo de menaje, artulugios de



corte y pelado, moldes y todo un surtido de artículos, no precisamente económicos, que aparecen ante el cliente. Sin ir más lejos, y aprovechando el tirón de este tipo de artículos, desde cocineros de renombre como Ferrán Adriá hasta Ágatha Ruiz de la Prada han entrado en este mercado con líneas de utensilios y cristalería diseñados por ellos. Más aún, leo en Europapress que Belén Esteban lanzará este invierno una línea de vajilla y menaje. ¡No hay boda sin la tía Juana!

En televisión y radio, desde hace muchos años “los Arguiñano” llevan enseñando a cocinar platos tradicionales y gran variedad de recetas; pero no son los únicos: prácticamente todas las cadenas tienen su programa de cocina en diferentes formatos, incluso se ha llegado a montar un *reality show*, “La cocina del infierno”. Además, casi todas las emisoras de radio dedican parte de la programación a la cocina y los viajes, recetas saludables, alimentación, etc.

El turismo

Mencionaba el turismo gastronómico, potenciado por los restaurantes conocidos o por el turismo rural. Tanto españoles como extranjeros recorremos España probando la cocina tradicional e incluso montamos viajes exclusivamente en torno a una reserva en un restaurante de los “estrellados”. Viajamos y probamos las tapas, los pinchos, los “pucheros”, las carnes y pescados, los dulces, los vinos, hasta las frutas o las especias tienen viajes ad hoc organizados. Es un mundo por descubrir y desarrollar. Existen (y si no, qué gran momento para pensar en ello) viajes y salidas según temporada para buscar y guisar setas y hongos, salir de pesca y cocinar las capturas, matanzas de ibéricos y cualquier actividad que integre la gastronomía local y el alojamiento.

Por poner un ejemplo de innovación efectiva alrededor de la gastronomía, se me ocurre hablar de Kyocera, empresa dedicada



hasta hace relativamente poco al sector de la electrónica y los componentes de cerámica. Por ello, han decidido crear una amplia línea de cuchillos de cerámica. La cerámica es un material resistente que no pierde su capacidad de corte. Se afila con precisión casi microscópica mediante discos de diamante y el resultado es una hoja ultra afilada que mantiene su filo hasta diez veces más que uno de acero. Es un ejemplo de innovación empresarial similar al de Silestone, por todos conocido.

Por último, aunque seguro que dejo cosas en el tintero, hablaré de la formación que aplica la gastronomía como eje. Desde cursos de cocina en formato papel o dvd, hasta la formación outdoor que utiliza la cocina como elemento de enlace. Los grandes cocineros son contratados como conferenciantes con bastante éxito, y trasladan diferentes momentos de su trabajo, momentos de la vida profesional donde solamente se dedican a trabajar un alimento hasta la complejidad de la gestión y coordinación de los equipos de cocina para el montaje de los platos y atención del restaurante. El sector de los juegos, casi siempre liderado en temas de innovación en formatos por Nintendo, dispone de varios para la versión portátil de su consola, como el “Cocina conmigo” o el “Cooking Mama” y, para los más exquisitos de la casa, el “Sushi Academy”.

Hemos repasado muchas ideas y negocios alrededor de la gastronomía y probablemente durante los próximos años se generen muchos más. Es el momento de “pegar la oreja” y analizar el mercado producido alrededor, ya que seguramente dentro de nuestros trabajos podamos incorporar la gastronomía, bien como parte del negocio o como elemento cercano e innovador para nuestros clientes. •