



Ferran Adrià: “La diferencia entre los buenos y los muy buenos es el esfuerzo”

- El chef, embajador de Telefónica, ha hablado sobre Innovación, diseño y creatividad en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Navarra

Pamplona, 24 de septiembre. “Existe un talento creativo, pero también es importante el esfuerzo. La diferencia entre los buenos y los muy buenos es el esfuerzo”, ha señalado hoy el chef y embajador de Telefónica, Ferran Adrià, en una conferencia impartida en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Navarra. Adrià ha insistido en la importancia de la innovación, el diseño y la creatividad.

“El problema no es el talento en este país, pero hay que hacer cambios estructurales y entender que el mundo cambia y hay que adecuarse”, ha explicado a más de 400 personas, entre las que han participado estudiantes universitarios, así como de bachillerato y secundaria.

La visita del chef internacional, con la que el centro celebra el Día de la Creatividad, se enmarca dentro de la puesta en marcha del Grado de Diseño/ Design que se impartirá el próximo curso y que cuenta con la colaboración del Museo de Navarra y el ISEM Fashion Business School.

Adrià ha contado que tiene “muchísima relación” con el mundo del diseño, pues la considera una de las disciplinas más próximas a la cocina: “El Bulli fue el primer restaurante que trabajó de tú a tú con diseñadores de producto, es decir que estaban dentro del equipo, y tiene el premio más importante del mundo del diseño por esto. Si hay una disciplina muy parecida a la cocina, podríamos decir que es el diseño de productos. Si la arquitectura forma parte de nuestro entorno, el diseño aún más”.

Ferran Adrià, modelo de liderazgo de equipos de diseño y con tres estrellas Michelin, ha demostrado en numerosas ocasiones su capacidad de generar nuevas ideas, una aptitud que se pretende transmitir en la docencia del grado en Diseño que se estrenará en el curso 2016-2017.

Este grado, que será bilingüe, nace con el objetivo de formar a los líderes de los equipos de diseño del futuro, para lo que integra conocimientos de diversas disciplinas y propone un aprendizaje internacional, transversal y vinculado a la empresa, de modo que los alumnos desarrollen las aptitudes de trabajo en equipo, liderazgo y riesgo, pues como el chef ha asegurado “compartir es la mejor forma de hacernos mejores”.

En el taller que ha realizado con los jóvenes, Adrià ha insistido en la necesidad de preguntarse “el por qué” de las cosas, un ejercicio que acostumbra a realizar en El Bulli y que considera “importante” para crear y transformar: “La innovación es todo, al final es una actitud de querer hacer que las cosas evolucionen”.

Asimismo, en referencia a la educación de los jóvenes, ha comentado que “no porque te vayas fuera vas a estar mejor formado, eso es una metáfora. Aquí hay centros de formación maravillosos”. Sin embargo, ha recordado que “en este mundo tan competitivo, el ser joven no es una ventaja. Quiero que los jóvenes entiendan que están luchando en un mercado laboral donde ahí todo el mundo tiene que luchar y se merece una oportunidad y que les ayudemos”.



Por su parte, el director de la Escuela de Arquitectura, Miguel Ángel Alonso del Val, ha confesado sentirse "impresionado" por la capacidad de reinventarse de Adrià, que cerró durante seis meses El Bulli para dedicarse a tareas de investigación e innovación, "manteniendo siempre un equipo paralelo dedicado al desarrollo de nuevas ideas".

Unidos por la Innovación

El director de Telefónica en Navarra, Roberto Mercero, ha señalado la vitalidad, la cercanía, la sencillez, la creatividad y la innovación como los valores que comparten los embajadores de su empresa: "Telefónica y los embajadores realizan actividades conjuntas, aportando cada uno las fortalezas de su ámbito de trabajo, permitiendo el desarrollo de proyectos innovadores, contenidos y presencia online bajo el lema "Unidos por la Innovación".

Desde el inicio de la colaboración hace cinco años, Telefónica y Ferran Adrià han recorrido varias ciudades del mundo con motivo del Tour "Unidos por la Innovación": Barcelona, Nueva York, Munich, Lima. Buenos Aires, Bilbao, Londres, México, Beijing y Santiago de Chile.

El chef, que ha compartido con clientes y profesionales de Telefónica seminarios y conferencias por todo el mundo sobre innovación, creatividad y transformación en el mundo empresarial, también ha dirigido catas culinarias basadas en el aprendizaje a través de los sentidos.