

BARCELONESES GLOBALES



Lucas Balcells
Director sénior de Nike
en Asia, Pacífico y
Latinoamérica



Barcelona
Global

www.barcelonaglobal.org

Cuando la belleza no basta, ¿cómo gritarle al mundo?

¿Qué podemos aprender de Portland como ciudad y de su gente?

Su dinamismo y su disposición a dar un paso más sin temor al cambio convierten Portland en un lugar notablemente resiliente

■ Barcelona tiene el potencial de convertirse en una ciudad completa, para ello es fundamental que los gestores y la sociedad civil encuentren la sintonía necesaria. Pero dirigiré la atención hacia la mentalidad de los residentes en Portland, extrapolable a Estados Unidos. Portland es sumamente dinámica, siempre dispuesta a dar un paso más, sin temor al cambio y notablemente resiliente. Aquí, la zona de confort no tiene cabida, y todo se desenvuelve con una actitud positiva que, para algunas culturas europeas, podría parecer artificial. Todo se dice que es magnífico, y así es como desean percibirlo. Es ad-

mirable el constante deseo de mejora. Además, es una sociedad que desafía los estereotipos, donde cada individuo puede ser quien desee y ser respetado por ello. Alejados de sesgos y enfocados en el *performance*. En el arte de la oratoria en público, la gamificación y el crear un show de cualquier aspecto cotidiano son muy buenos, ofreciendo espacio para que las culturas europeas destaquemos por hablar menos, pero de manera más directa, clara, concisa y con gran sentido. Es necesario participar en su juego sin perder la autenticidad, ello nos brinda un valor diferencial, único y muy valorado.

¿Cómo se podría trasladar y aplicar esa mentalidad en Barcelona?

Mantener la ambición y buscar constantemente el progreso son elementos clave

■ Es más fácil sentirse relajado y cómodo cuando se experimenta una alta calidad de vida, y esto es lo que podría suceder en Barcelona. Mantener la ambición y buscar constantemente el progreso son elementos clave para su desarrollo. La revolución industrial y el deseo de cultura de la burguesía dieron forma a la Barcelona modernista. En el siglo pasado, la Exposición Universal y los Juegos Olímpicos abrieron la ciudad al mundo. ¿Y ahora?

Es crucial que Barcelona recupere su posición como líder. Esto implica adoptar enfoques innovadores, abrirse al ámbito global y superar posibles sesgos.

La reindustrialización, la atracción de empresas y de talento requieren entornos favorables que deben implementarse con urgencia. Además, la educación desempeña un papel fundamental; debemos valorar menos la memorización y dar más importancia a la acción. La habilidad para compartir ideas diversas, exponerlas y aprender a venderlas debe ser parte integral de nuestra educación. El potencial está presente. Es necesario actuar, ser receptivos a cambios, evolucionar, ser autocríticos, abandonar la autocomplacencia y capitalizar nuestras fortalezas. La vida es corta, así que ¡animo y exprimámosla al máximo!

Arranca el congreso Madrid Fusión con el lema “Donde todo comienza”

La 22.ª edición del certamen gastronómico se celebra desde hoy hasta el miércoles

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Hoy se estrena una nueva edición de Madrid Fusión Alimentos de España, concretamente la número 22. Y lo hace con el lema “Donde todo comienza”, que, según su director, Benjamín Lana, “apela al instante y al lugar en el que nacen las nuevas ideas, donde se muestra el talento y se busca la perfección, en una combinación entre sabores e ideas”. Un lema que destaca la relevancia de este congreso que se reivindica como epicentro de talentos emergentes e innovación. El encuentro, que concluirá el miércoles, volverá a reunir en el Palacio Municipal Ifema Madrid a una amplia representación de los cocineros y las cocineras más destacados del mundo.

El agua, sus usos culinarios y los problemas generados por su escasez, la defensa del patrimonio genético, las fermentaciones milenarias o la reinterpretación del patrimonio gastronómico son algunas de las temáticas que se abordarán durante los tres días de congreso; pero también se hablará de cocina salvaje, se exhibirán las combinaciones de la cocina nikkei y se reflexionará sobre la tendencia a los sabores ácidos o sobre el avance de la inteligencia artificial en las cocinas y los desafíos que esta plantea.

El certamen estrena en esta edición nuevos espacios, como el dedicado a Madrid Fusión Dreams, que ofrecerá una mirada hacia la alimentación del futuro, sin olvidar de dónde venimos y en qué punto nos encontramos. Avanzan que será una oportunidad para hablar de nuevos hábi-



Joan Roca, que tendrá su ponencia mañana y hoy participa en un debate en el apartado Dreams

tos, nuevas ciudades, nuevas tecnologías, modelos de actuación sostenibles o nuevas empresas. Este área del congreso, coordinada por Toni Massanés, responsable de la Fundació Alicia, se suma a otras, como las dedicadas a The Wine Edition by Food&Wines From Spain, The Drink Shows o Madrid Fusión Pastry.

Entre los chefs llegados de otros países que incluye el programa, figuran desde el colombiano Jefferson García, de Oda (Bogotá), hasta el chileno Ignacio Ovelle (La Calma by Fredes, en Santiago de Chile), el argentino Gonzalo Aramburu (de Aramburu, en Buenos Aires) o Diego Oka, del peruano La Mar

Más de 200 ponentes y seis escenarios

■ Mayor número de ponentes (más de 200), más congresistas (casi 2.000), más espacios o más temáticas reflejan la que se ha presentado como la edición más ambiciosa del certamen madrileño y con la que pretenden resumir su contribución a la revolución gastronómica mundial, abordando desde una perspectiva profesional las nuevas tendencias. Contarán con seis escenarios

temáticos desde los que, según Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía y de Madrid Fusión Alimentos de España, quieren ratificar que siguen siendo “el espacio de intercambio de conocimiento vinculado a la gastronomía y a la alimentación más relevante. Un detector de tendencias y una lanzadera de muchos de los cocineros más relevantes del mundo”.

by Gastón Acurio); también viajarán a la capital Nicolai Norregaard, de Copenhagen, Andreas Caminada (Suiza), Willem Hiele (Bélgica), Junghyun Park (Estados Unidos), Míng Kang (Corea del Sur) o Yasuhiro Tomari (Japón). Son parte de esa presencia internacional que se ve ampliada y que se suma a la de las grandes figuras de nuestra cocina que volverán a llenar el auditorio: desde los Roca hasta Ferran Adrià y Andoni Aduriz, Dabiz Muñoz, Ángel León o Ricard Camarena, entre tantos otros.

El programa de la primera jornada incluye las ponencias de Oriol Castro, Eduard Xatruch y

Los usos del agua y la preocupación por su escasez son una de las temáticas que se abordarán estos días

Mateu Casañas, socios del barcelonés Disfrutar; del vizcaíno Eneko Atxa, de Azurmendi; demostraciones de los hermanos Javier y Sergio Torres o de los mallorquines Andreu Genestra y Santi Taura. También harán sus aportaciones Sara Peral y Jorge Muñoz, del exitoso restaurante madrileño OSA; Pedrito Sánchez, del reputado Bagá (en Jaén), y Paco Morales, del cordobés Noor, que ha obtenido este año la tercera estrella Michelin junto al barcelonés Disfrutar.

Entre los diversos concursos que acoge Madrid Fusión Alimentos de España, el primer día se anunciarán los ganadores de categorías tan diversas como el mejor bocadillo con queso, el pan de restaurante, la innovación en pastelería, la sostenibilidad, el mejor bocadillo de autor o la mejor croqueta de jamón ibérico. En la primera jornada también se celebrará una mesa redonda, dentro del espacio Dreams, cuyo enunciado refleja la preocupación del sector ante la falta de personal: “SOS camareros”.