

Uno de los elementos más exquisitos y pragmáticos de la cocina española es la salsa mayonesa. Los ingredientes no pueden ser más sencillos: huevos frescos, aceite de oliva virgen, sal y, al gusto, unas gotas de vinagre o de limón; son casi tan sencillos como los del producto turístico español: “Sol y Playa”. La elaboración es todavía más sencilla: batir los ingredientes. Hoy en día, con las batidoras eléctricas, se pueden juntar todos los ingredientes en un recipiente y con apretar el gatillo de la batidora durante muy poco tiempo ya está. Antes las cosas eran un poco más engorrosas ya que había que dosificar la cadencia con que se echaba el aceite

buen sabor, que no ligan unos con otros y no forman esa salsa continua tan suave y tan sabrosa.

Claro que estas cosas pueden tener arreglo a veces, aunque no siempre. Si se corta la mayonesa se puede hacer una de dos: tirarla y empezar otra o tratar de arreglarla. Arreglar una salsa cortada es un ejercicio a veces costoso y casi siempre complicado. Lo primero que hay que hacer es reconocer que la salsa se ha cortado; después, y dependiendo del cocinero, tomar más aceite o huevo y, de nuevo con paciencia, tratar de conseguir que los grumos vuelvan a ligar.

Si nos fijamos en las iniciativas turísticas de un determinado territorio, en un sector enormemente atomizado,

La mayonesa cortada o la Teoría de sistemas

Felipe González Abad / Director General de SAVIA Amadeus

en el recipiente mientras el conjunto se batía a mano y a ritmo constante.

Es muy curioso ver que, en el caso del turismo, las cosas son muy parecidas. Utilizas unos ingredientes muy conocidos: destino, transporte, hoteles, iniciativas de ocio, etc.; los mezclas con cuidado, paciencia y sabiduría y, de repente, te encuentras con un producto que incluso desde lugares muy alejados genera una demanda que contribuye al bienestar de las sociedades que lo reciben. Además, igual que en la restauración la mayonesa acompaña muy bien a un gran número de alimentos, el turismo puede contribuir de múltiples maneras y en diferentes programas al desarrollo económico y social de un gran número de pueblos.

Claro que también hay a quien le gusta utilizar la batidora con el fin de producir más en menos tiempo. El problema es que, antes y ahora, a veces se corta la mayonesa. Y si se te corta la mayonesa, el resultado no es utilizable en ninguna aplicación culinaria. Lo curioso es que en el recipiente se pueden ver grumos de mayonesa, incluso de muy buena mayonesa y con muy

te puedes encontrar con un innumerable conjunto de elementos o “productos”, grumos, que a juicio de quien los ha creado pueden incluso parecer buenos, ya que cada iniciativa puede responder a una correcta interpretación de unos determinados intereses particulares o de la Administración. Es muy probable que los grumos sean incluso objetivamente muy buenos, pero que tengan el inconveniente de no ligar entre ellos. El resultado es la disminución del valor económico del conjunto, de una forma parecida a la disminución del valor culinario de la mayonesa cortada, que en nuestro caso se traduce en un menor valor percibido y, por tanto, en una peor posición competitiva en los mercados.

Para describir esta situación de una manera no culinaria podríamos decir que los componentes del producto turismo no forman sistema y, en este caso, si se quiere arreglar la salsa para que resulte atractiva a los *gourmets* del turismo, tendríamos que recurrir a la “enseñanza” de cocineros como Von Bertalanffy o Michael Porter, para aplicarlas a la reconversión del sector. ■



F. González