**BTS NRC 2014**

**“España necesita un Zara de tapas y pinchos”**

**Texte n°24**

***CincoDías.com*** *01/02/2014*

Es uno de los mejores embajadores de la marca España en Estados Unidos. Incluso la [revista](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCoQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.time.com%2F&ei=b9HrUr-mJo760gWO_oDQDQ&usg=AFQjCNEdqrR6BfcQwdMtqNbhmOGAUKSIdg&sig2=SSMJKm2s_lrfgEmAfC0shw" \t "_blank) *[Time](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCoQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.time.com%2F&ei=b9HrUr-mJo760gWO_oDQDQ&usg=AFQjCNEdqrR6BfcQwdMtqNbhmOGAUKSIdg&sig2=SSMJKm2s_lrfgEmAfC0shw" \t "_blank)* le reconoció en 2012 como una de las cien personas más influyentes del mundo. El cocinero José Andrés, nacido en Mieres (Asturias) hace 44 años, lleva más de dos décadas en Estados Unidos, adonde llegó con 50 dólares en el bolsillo, y ha creado un imperio gastronómico. Propietario de [ThinkFoodGroup](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CDAQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.thinkfoodgroup.com%2F&ei=ANDrUvfbH-Sg0QXIoIHwDw&usg=AFQjCNGpNIRU0ewbTzRXaYQ9h8Vmg0actw&sig2=pa6D585n5NXlqIHc52tgZg" \t "_blank) (TFG), un grupo que aglutina 15 restaurantes repartidos entre Washington, Las Vegas, Los Ángeles, Miami y Puerto Rico, da empleo a 1.300 personas y factura 110 millones de dólares (81,2 millones de euros). Esta semana ha participado en el congreso de [Madrid Fusión](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CC0QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.madridfusion.net%2Findex.php%3Flang%3DEN&ei=GtDrUvX7E-eH0AWi1oHoCw&usg=AFQjCNE7tkIkOq0BtVomGV-UMbg3j_U6uw&sig2=iETWexYLnxqgcrSNniTd8A" \t "_blank), donde presentó Minibar, una exclusiva **barra**[[1]](#footnote-1)para una docena de **comensales[[2]](#footnote-2).**

**Pregunta.** Es propietario de 15 restaurantes todos ellos distintos entre sí, ¿de dónde le viene la inspiración para crear tantos conceptos gastronómicos?

**Respuesta.** Me gusta contar historias a través de mis restaurantes y, sobre todo, soy un observador. A mí me gusta compartir con la gente todo lo que aprendo. Por eso abro tantos restaurantes, con conceptos nuevos.

**P.** Desde fuera, ¿cómo se ve la marca España?

**R.** La imagen de España fuera es buena.. Tenemos una comunidad de científicos potente y no importa que la gente se vaya de España porque adquirirá experiencia y volverá formada.

**P.** ¿Qué echa de menos de los modelos de negocio culinarios en España?

**R.** Echo de menos que Amancio Ortega comparta con la generación de cocineros cómo ha convertido la alta costura en un gran negocio de prêt-à-porter. Que compartiera con nosotros cómo se toma la decisión correcta. Me gustaría saber cómo ha convertido Zara en un éxito mundial, porque necesitamos un [Zara](http://www.zara.com/es/" \t "_blank) de tapas y pinchos. ¿Por qué no hay una cadena como [Pizza Hut](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCoQFjAA&url=http%3A%2F%2Ftiendaonline.pizzahut.es%2F&ei=ENHrUsTKMIeK1AXd14HoBQ&usg=AFQjCNFM-r5I43pM8HIj9miOapxon7IrqQ&sig2=SBXKPqdgtpaCpp231Pph2w" \t "_blank) de paella o de tortilla? Me gustaría que el siguiente [McDonald’s](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CC4QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.mcdonalds.es%2F&ei=69DrUrnLIqOl0QWcx4HQCw&usg=AFQjCNFhy2xX8vBZI7bpO87fEL1c-jhmiw&sig2=lZimmmVJrzVg9wrlDYkZ9Q) o [Burger King](https://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCoQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.burgerking.es%2F&ei=_NDrUuiUCYeP0AXMwYDQBA&usg=AFQjCNEcMsA-kBmy7cRdegfUEtHSB9GwTA&sig2=7TpCyKKGo-i5cIfC0Y1FdQ) fuera español.

1. Una barra : ici un comptoir (de bar) [↑](#footnote-ref-1)
2. Los comensales : les convives [↑](#footnote-ref-2)