

EFECTO MEDICIS EL TRIUNFO DE LO HIBRIDO

Enviado por Andrés Durán Astorga el marzo 23, 2008 a las 23:01

La cultura del Remix no es sólo una práctica relacionada con los contenidos , podemos también entenderlo desde el punto de vista de las relaciones creativas. Equipos con competencias diversas,ptos de vistas divergentes, culturas que se cruzan, apropiaciones cruzadas parecen estar en el núcleo de la creatividad. Nuestros sistemas educacionales y la sociedad toda , promueven la standarización, y los modelos que promedian , castigan de alguna forma lo diferente,lo marginal. En un mundo que comienza a ser un mestizaje cultural de todo orden el tratar de frenar la diversidad sólo promueven el stato quo. El individuo es cambio la sociedad es memoria..

Salvador Aragon escribe: "A lo largo del siglo XV, la Florencia gobernada por los Medicis, "sufrió" una extraordinaria explosión de creatividad. Desde el campo de la arquitectura hasta el pensamiento, la capital toscana sirvió como refugio a artistas como Miguel Angel o Leonardo, a arquitectos como Brunelleschi, o a pensadores de la talla de Maquiavelo. Las causas de esta inusitada fecundidad creativa e innovadora han sido denominadas el Efecto Medici."

La denominación de Efecto Medici fue propuesta por Frans Johansson en un reciente libro de ese mismo título *The Medici Effect: Breakthrough Insights at the Intersection of Ideas, Concepts & Cultures*, como una metáfora de la explosión de innovaciones disruptivas en lo tecnológico, lo económico y lo social.

Oriol Lloret escribe en su Blog:

"El efecto Medici" es un libro que habla de "la intersección" como el lugar donde diferentes culturas, dominios y disciplinas se encuentran y se mezclan. Por eso es el lugar ideal para dar a luz grandes novedades.

Según el entrepreneur y consultor Frans Johansson, la intersección es el punto donde conceptos establecidos se encuentran, conectan, chocan y combinan; donde se crean notables innovaciones y donde surgen ideas que van a abrir nuevos rumbos. En *The Medici Effect*, Johansson analiza las intersecciones en los negocios,

la ciencia y la política y nos muestra, a través de vívidos ejemplos, cómo podemos encontrarlos y convertir las ideas que encontramos allí en innovaciones revolucionarias.

Johansson se refiere a la explosión de innovaciones que ocurren en "la intersección" como el efecto Medici, haciendo referencia a la increíble explosión de creatividad que permitió la familia de banqueros durante el renacimiento italiano. Los Medici fueron una familia florentina que financiaban a los creadores en una amplia gama de disciplinas. Por ellos fue que escultores, científicos, poetas, filósofos, financistas, pintores y arquitectos se aglomeraron en Florencia y aprendieron unos de otros, rompiendo las barreras que existían entre sus disciplinas y culturas.

Juntos, esos artistas crearon un nuevo mundo basado en ideas nuevas. En consecuencia, Florencia se convirtió en el epicentro de una de las eras más innovadoras de la historia, cuyos efectos todavía hoy se sienten.

Johansson dice que cuando uno "entra en una intersección de campos, disciplinas o culturas, puede combinar los conceptos existentes para generar gran cantidad de extraordinarias ideas nuevas." Él explica que podemos crear el efecto Medici reuniendo diferentes disciplinas y culturas y descubriendo los lugares donde se conectan.

Salchicha de erizo de mar

Entre sus muchos ejemplos de innovadores que estuvieron en la intersección y triunfaron volteando barreras, Johansson señala al chef Marcus Samuelsson. A poco de ser contratado, Samuelsson fue temporariamente puesto a cargo del restaurante sueco Aquavit en Nueva York, cuando murió de un infarto el chef ejecutivo.

Al momento de su promoción, el restaurante tenía una estrella en la clasificación del New York Times. Tres meses después que él se hiciera cargo y comenzara a introducir nuevos platos basados en combinaciones únicas de alimentos de todo el mundo, el restaurante recibió tres estrellas. El menú de Samuelsson en Aquavit incluía: langosta caramelizada, pasta de algas, salchicha de erizo de mar con salsa de coliflor, salmón ahumado al tandoori, sorbete de moras y yogur de limón. Al usar elementos básicos de la cocina sueca - langosta y sorbete de moras — y combinarlos con muchos ingredientes no suecos, como pasta de algas y especias del tandoori - Samuelsson se ha convertido en uno de los principales chefs de Estados Unidos.

Johansson explica que Samuelsson tiene bajas barreras asociativas, lo cual le permite conectar con facilidad diferentes conceptos de varios campos.

Hacia tiempo, dice en el libro, que sus investigadores sospechaban que las barreras asociativas son las que inhiben nuestra capacidad para pensar con amplitud y, por consiguiente, de inhibir la creatividad. Al derribar las barreras asociativas entre campos culinarios, sus ideas crecen exponencialmente en alcance.

En las páginas de *The Medici Effect*, Johansson examina las intersecciones creadas por muchos otros innovadores, como el arquitecto que, en Zimbabwe, usó tecnología de las termitas para enfriar un edificio sin aire acondicionado.