

En algún sitio leí cierta idea que podría traducirse en un “proverbio”, de esos que nos gusta citar como de origen judío-chino-árabe-¡*que más dá!*, con el siguiente mensaje implícito:

*No pidas a tu dios/maestro/jefe que guíe tus pasos,  
si no tienes la intención de mover tus pies...*

Un mago español -lamentablemente fallecido, bastante joven, hace unos años – expresaba una idea similar en clave de humor, diciendo:

*Mueve tus pies...  
que el cuerpo te seguirá*

Esta introducción viene a cuento de la siguiente reflexión que quiero regalarte, y que desearía te guste – sobre todo, me encantaría pueda serte útil-. Tiene una doble vertiente de aplicación, a mi entender:

- **Cuando “las cosas van mal”** (por ejemplo en épocas de crisis... que ya sé no es la situación actual ¿verdad?, ¡jé! ¡jé!): porque debemos luchar, con imaginación, y *nadar con fuerza* (orientando bien el timón), para llegar cuanto antes a la orilla. El error sería “quedarse en casa” y hacerse adictos a los medicamentos para la depresión o la ansiedad, como hacen algunos.
- **Cuando “las cosas van bien”**: porque es fácil *adocenarse*, perder la ilusión o la pasión (cuántas “parejas”, incluidas las profesionales, arruinan su relación por la rutina), y renunciar a prosperar por conformarse con “lo *malo* conocido, antes que lo *bueno* por conocer”. Pero, qué es “bueno” o “malo”... si no conocemos otras cosas.

**L. Ron Hubbard** dijo a principios de los años 50:

*Las personas prosperan más...  
cuando hay desafíos en su medio ambiente*

Desconozco si los “emprendedores japoneses” conocían esta filosofía de *Hubbard*, pero desde luego la aplicaron a los procesos de suministro de pescado fresco a los consumidores de su país. Te contaré brevemente cómo fue la evolución:

- Puesto que las aguas cercanas a Japón tenían pocos peces para la demanda que había, construyeron barcos pesqueros cada vez más grandes de modo que pudieran adentrarse en altamar... lo que originó el consiguiente retraso en llegar a tierra: el pescado ya no se servía “tan fresco”, y perdía atractivo para el consumidor.
- La dotación de enormes congeladores en los grandes barcos tampoco solucionó el problema, ya que el “delicado paladar japonés” diferenciaba el pescado congelado del fresco.
- La alternativa de instalar en los barcos pesqueros grandes tanques de agua, para transportar los peces vivos desde altamar hasta el plato del exigente *gourmet* japonés, tampoco funcionó: los peces llegaban vivos, sí, pero no sabían igual... porque apenas se movían en los tanques. *Pa’ que lo entiendas*: no es lo mismo un rodaballo salvaje o una trucha de río que una de piscifactoría, como tampoco lo es un bogavante del cantábrico que una langosta del caribe... o un pollo de corral que una gallina de granja (o los huevos de mis gallinas de campo que los comprados en el supermercado).

Total, que ni cortos ni perezosos, los barcos japoneses empezaron a transportar los peces vivos, en los tanques de agua... pero con algún que otro tiburón dentro: como para quedarse quietos... los peces llegaban ¡más que frescos! a su destino y, “vivitos y coleando” más que en altamar donde les pescaron.

Y colorín-colorado este *cuento/correo* hasta aquí ha llegado.

Pero, como habría dicho Iriarte, Samaniego... y muchos otros insignes fabulistas, falta la moraleja, que te dejo escribirla a ti. No obstante, te daré los elementos:

1. El exigente “consumidor japonés”, de un gusto exquisito sin duda, y que eres **tú mismo**.
2. El “barco pesquero”, que es **DINTEL**
3. El “tanque de agua”, que es el **II Encuentro DINTEL del SECTOR PÚBLICO**
4. El lugar donde se degustarán los excelentes manjares que transporta el “tanque de agua”, que es el **Hotel REAL de Santander**
5. La fecha de llegada a “puerto”, que es el **domingo 6 de junio de 2010**
6. ...

Bueno ¡ya está bien!: esfuézzate tú también un poquito y “mueve la colita, que el cuerpo te seguirá”.

Así, además, te mantendrás “vivo y bien fresquito”: completa tú mismo la anterior relación de “elementos” e identifica quiénes son los *pececitos* y quién el *tiburón* (quizás resulte que no hay uno sólo)... del “tanque”.

Por mi parte solo te diré una cosa más: se cuentan ya por decenas (superado el centenar), las “reservas de mesa” para degustar el excelente “pescado fresco” que “serviremos” desde el lunes 7 de junio de 2010 a las 9 de la mañana en el Salón Jardín del Hotel REAL de Santander. Si todavía no has hecho tu *reserva*, ponte en contacto con **Rocío Riaño** ([rriano@dintel.org](mailto:rriano@dintel.org)), tel.: 91 311 36 19, móvil: 610 43 19 43; en esta ocasión, el número de plazas está limitado para mejor servir a nuestros “comensales”... luego no te demores, no vaya a ser que no encuentres plaza cuando la quieras.

Por cierto, si no te gusta el “pescado fresco” podemos servirte *otros alimentos*, incluso vegetarianos. Ahora bien, de los diferentes *MENUS*, “carta de vinos”, etc. te hablaré en próximos correos... salvo que contestes a éste poniendo BORRAR en el Asunto.

Un afectuoso saludo,... y ¡buen provecho!

**Jesús Rivero**

*Presidente Ejecutivo de DINTEL*