

L'efecte Messi

El sou dels esportistes d'elit, i molt especialment dels futbolistes, és un tema recurrent en les converses dominicals de sobretaula. Entre xarrup de limoncello i rotet dissimulat amb regust de salsa de calçots, cada cunyat hi diu la seva. Hi ha qui considera aberrant que algú es converteixi en milionari perquè sap remenar bé una pilota, qui ho veu injust perquè molts esportistes extraordinaris no són prou reconeguts i qui pensa que li és igual el que cobri el crac de torn sempre que aquests diners no surtin dels nostres impostos. També hi ha, però, qui s'ho mira des d'un punt de vista empresarial i, normalitzant el capitalisme voraginós, fa números: si divideixes el sou del futbolista més ben pagat del món pels milions de persones a qui fan felices els seus gols, al capdavall, la despesa es converteix en una inversió rendible, perquè el preu de la satisfacció de cada afeccionat no deu arribar a un euro i des d'aquest punt de vista és més barat fer feliç algú, doncs, que pagar-li un cafè.

Messi és dos cops més bo que molts jugadors de primera divisió, però no cobra el doble, sinó deu o vint vegades més. És just, això? És normal, d'altra banda, que per una pintura es paguin xifres astronòmiques mentre hi ha quadres molt ben pintats que es

venen, com qui diu, a preu de cost? És un fenomen interessant: els concerts dels grans músics, els quadres dels grans pintors o els grans vins poden multiplicar per cent el preu de la mitjana essent els resultats tan sols una mica superiors. És el que passa quan se supera el que és convencional o apareix la genialitat, quan aquella mica de superioritat fa que se sobrepassi allò que, tot i ser molt bo, pots trobar a tot arreu per un preu més o menys raonable. Un quadre de Dalí o de Picasso no és 100 vegades millor que el d'un pintor que ven les pintures per 50€. El cas és que les obres de Picasso o Dalí són genials i les altres, bones i prou. De genis n'hi ha molt pocs. Un vi de 50€ no és cinc vegades millor que un de 10€: la diferència, sovint, es troba en els matisos i només la poden detectar els experts amb el nas molt fi i, és clar, en aquest cas hi ha també una despesa important en l'elaboració, que cal compensar amb el preu; com passa amb un menú de 200€ en un restaurant de tres estrelles Michelin, que no és pas deu cops millor que un menú de 20€ en un restaurant solvent de cuina tradicional, però demana, si no és un frau, una infraestructura material i humana, així com un talent creatiu, força superiors. La diferència del resultat és poca, però es paga cara. És el preu de la sublimitat en aquest món on tot es valora a partir del cost monetari i tots volem assaborir l'excel·lència. La pregunta que ens hauríem de fer, doncs, potser hauria d'anar més encaminada cap a l'ètica que cap a la justícia.

