

# CULTURA & TECNOLOGÍA

Cultura (/cultura/)

## Cocineros y abogados se alían por una Ley Integral de la Gastronomía

EFE - Madrid

07/02/2018 - 13:31h



Cocineros y abogados se alían por una Ley Integral de la Gastronomía

La falta de regulación en el sector gastronómico pese a su importancia económica y cultural ha llevado a sus profesionales a aliarse con abogados para impulsar una Ley Integral de la Gastronomía, cuyo primer paso será la celebración del I Congreso Europeo de Gastronomía y Derecho.

Se celebrará el 19 de febrero en el seno del congreso de innovación en hostelería HIP, en Madrid, y tras la inauguración a cargo del ministro de Justicia, Rafael Catalá, se organizarán cuatro mesas redondas en las que juristas y cocineros debatirán los asuntos que más preocupan al sector como punto de partida de una iniciativa que tendrá continuidad en el tiempo.

Organizado por la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía, el despacho Cremades & Calvo-Sotelo y la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre), tendrá como uno de sus "temas estrella" la aplicación de los derechos de autor a la cocina para

"favorecer la innovación, que los cocineros sigan avanzando y que sean compensados por ello", ha dicho hoy el presidente de la firma de abogados, Javier Cremades.

La regulación de los "stagiaires" o cocineros en prácticas, la protección de los derechos alimentarios de los consumidores y la necesidad de impartir educación alimentaria como una materia más dentro del currículo escolar serán otras de las cuestiones que aborden catedráticos, abogados, exfiscales y exmagistrados, además de cocineros como Mario Sandoval, presidente de Facyre; Paco Roncero y Pedro Larumbe.

Según Cremades, otra tarea pendiente del legislador en España, tras la declaración de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2010, es protegerla como Bien de Interés Cultural para "blindarla de iniciativas extravagantes de un ayuntamiento o un parlamento autonómico", iniciativa que se trasladará a los grupos parlamentarios.

El letrado ha expuesto que España, que "junto con Francia tiene la primera industria gastronómica del mundo", "debe avanzar más en su legislación, porque no tiene una ley específica para proteger a cocineros y consumidores", por lo que espera que este I Congreso Europeo de Gastronomía y Derecho sirva para promover una Ley Integral de la Gastronomía.

"Queremos crear una especie de lobby para que el legislador español acompañe a la industria gastronómica y a sus líderes, crear un programa estable de estudio del derecho de la gastronomía que dirigirá el exministro César Antonio Molina y mantener anualmente este congreso para que sea un poso de reflexión", ha manifestado Cremades.

El presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, ha asegurado que el Ministerio de Justicia se ha comprometido a "estudiar las conclusiones" de este congreso, que también se enviarán a Bruselas.

Para el presidente de Facyre, que cuenta con casi 9.000 asociados en España, es importante que "se inicie un proceso de protección a la gastronomía, a los autores y a la comida española, como la tapa, y también a nuestras costumbres y nuestra cultura que es lo que defendemos cada día en nuestros restaurantes".

07/02/2018 - 13:31h

---

0 Comentarios