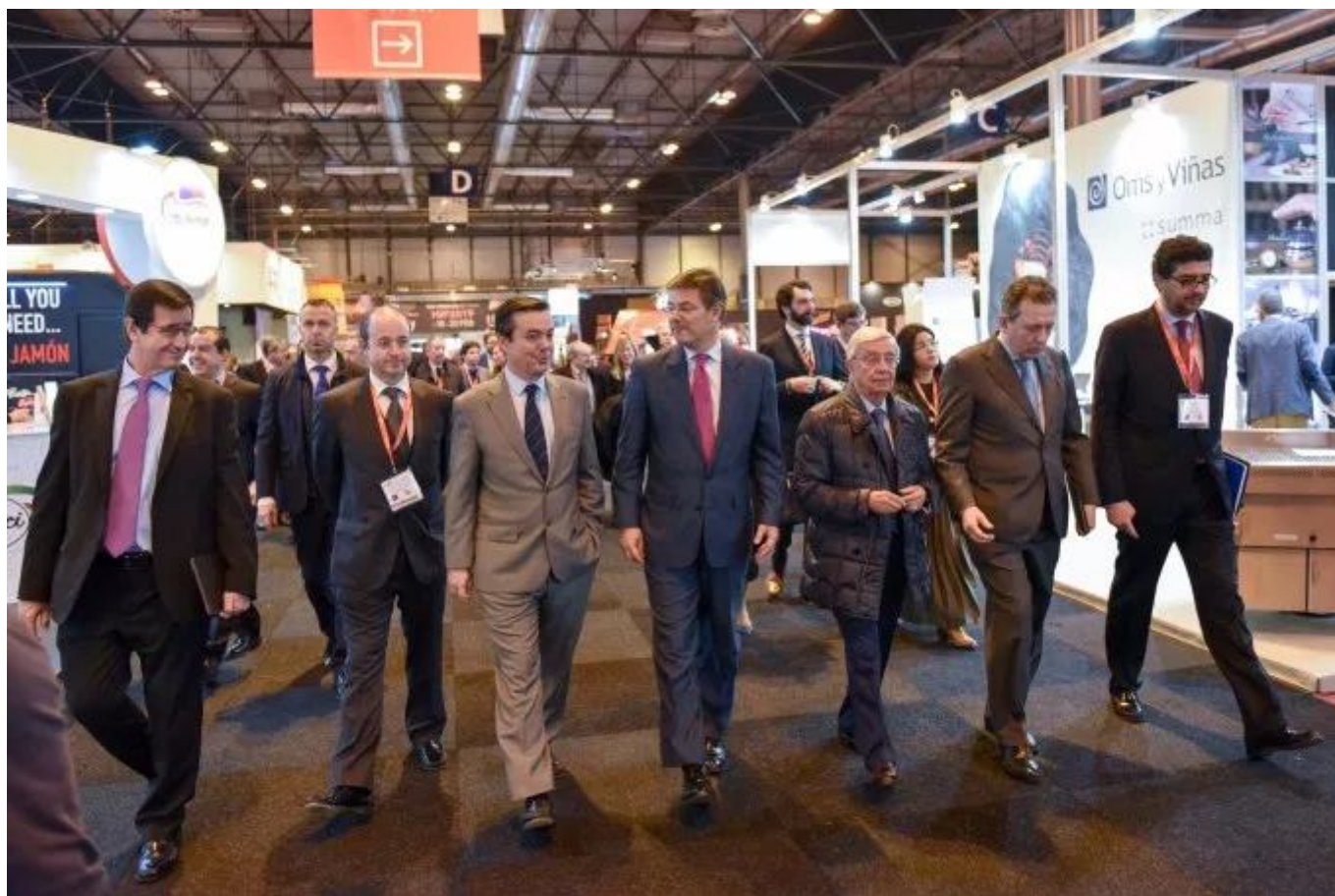


Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía en IFEMA

Por **Logopress - Editor** - 19 febrero, 2018



HIP2018, la cita de referencia del sector de la hostelería y restauración, ha abierto hoy sus puertas en IFEMA, para recibir a más de 13.000 profesionales del sector. Una nueva edición que ha crecido un 60% en empresas participantes, de la que se espera un impacto económico de más de 24 millones de euros, elevando la ocupación hotelera en la ciudad de Madrid.

HIP2018 ha arrancado con la inauguración del I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, por parte del Ministro de Justicia, Rafael Catalá, quien destacó la importancia de que el derecho esté cercano a la sociedad y a sus problemas reales para generar seguridad jurídica, como forma de generar desarrollo y empleo, así como la necesidad de proteger los derechos de autor de chefs y cocineros. Tanto Javier Cremades, Presidente de Cremades& Calvo-Sotelo, como Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de la Gastronomía Española, y entidades organizadoras del Congreso, destacaron la pertinencia de un congreso de estas características que analice si el marco jurídico actual es el adecuado para el cambio que está experimentando el sector de la gastronomía en nuestro país.

Durante la inauguración oficial de HIP2018, Luis Cueto, Coordinador General de la Alcaldía de Madrid resaltó el potencial de España y Madrid como destino turístico y el afán del Ayuntamiento de Madrid por buscar el equilibrio entre el bienestar de los madrileños y turistas, y potenciar

Madrid como uno de los principales destinos de turismo urbano, con una oferta gastronómica y hostelera líder en el mundo.

Por su parte Hugo Rovira, copresidente de HIP y Director General de NH Hoteles para el Sur de Europa, resaltó "el buen momento que atraviesa el sector turístico en España y cómo HIP es una gran oportunidad para reflexionar sobre cuál debe ser el futuro del sector, reinventarse y anticiparse". Por su parte Octavio Llamas, copresidente de HIP, ha recordado el crecimiento exponencial de HIP en tan sólo dos años, además de recalcar la gran importancia de que el sector de la restauración apueste por la innovación.

Comparte esto:

- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [WhatsApp](#)
- [Correo electrónico](#)
- [LinkedIn](#)
- [Facebook](#)
-

Me gusta:

Relacionado

[La Feria Iberoamericana de Gastronomía \(FIBEGA\) y la Fundación Carolina firman un acuerdo de colaboración](#)
24 julio, 2016
En "Estilo de vivir"



[IFEMA quiere duplicar sus resultados en 2022 con FITUR y ARCO a la cabeza](#)
6 febrero, 2017
En "Actualidad"



[Potenciar el turismo gastronómico, objetivo de la Comunidad de Madrid y la Real Academia de Gastronomía](#)
13 julio, 2016
En "Estilo de vivir"