



II CONGRESO EUROPEO  
DERECHO Y GASTRONOMÍA

## NOTA DE PRENSA

### **El Derecho vuelve a atender el sector de la Gastronomía para fortalecer su actividad**

**El II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía abordará la futura Ley General de la Gastronomía, la protección de las creaciones e innovaciones de la mano de la propiedad industrial, la gastronomía solidaria y sostenible bajo el prisma de la era digital, un reto para el Derecho y la Gastronomía.**

El lunes 18 de febrero de 2019 se celebrará en IFEMA (Madrid) el II Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, en el marco de la cumbre anual HIP -Hospitality Innovation Planet-.

Este congreso jurídico será inaugurado por Benita Ferrero-Waldner (ex Comisaria Europea de Relaciones Exteriores), el ex Ministro de Justicia Rafael Catalá Polo, el Secretario General Técnico del Ministerio de Justicia, José Américo Alonso, Rafael Ansón –Presidente de la Real Academia de Gastronomía- y Javier Cremades –Presidente de la firma Cremades & Calvo-Sotelo-.

En este Congreso de proyección internacional tendrá como objeto de debate el Derecho y la Gastronomía en la era digital y la futura Ley del sector, y en el mismo intervendrán un numeroso grupo de juristas de prestigio (magistrados, abogados, profesores universitarios) a través de Mesas moderadas por expertos como Javier Rodríguez Zapatero (ex Dtor. Gral. Google España, Presidente del ISDI), Luis Suárez de Lezo (Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía), o Gregorio Varela Moreiras (Presidente de la Fundación Española de Nutrición). Representando al sector de la Gastronomía intervendrán varios destacados profesionales, entre los que se hallan Mario Sandoval, Pedro Larumbe, o Pepa Muñoz, todos ellos Chef de indudable y reconocido prestigio nacional e internacional.

En el I Congreso celebrado ahora hace un año -éxito de convocatoria y participación- se abordó la protección jurídica de la propiedad intelectual de las creaciones gastronómicas, la competencia, aspectos laborales del sector, o la calidad alimentaria. Ahora, en esta edición, el II Congreso abordará la futura Ley General de la Gastronomía, la protección de las creaciones e innovaciones de la mano de la propiedad industrial, la gastronomía solidaria y sostenible –food waste, huella en el entorno, responsabilidad social-, y la gastronomía saludable –seguridad alimentaria y etiquetado-. Todos estos análisis y trabajos se llevarán a cabo bajo el prisma de la era digital, un reto para el Derecho y la Gastronomía.